



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in der "Osteria di Corippo" begrüßen zu dürfen.
Unsere Küche basiert auf der Tradition der Südalpen und entwickelt sich täglich mit den besten Zutaten der Region weiter.

Die folgende Speisekarte spiegelt unseren Wunsch wider, Sie zu überraschen und Sie mit einer ekstatischen Erinnerung an Corippo zu verlassen...

Augenblick Menü

Serviert zum Abendessen

Der Respekt vor den Jahreszeiten erfordert eine gewisse Spontaneität, die die Kreativität nährt und den Kern des Gerichts hervorhebt. Unser Küchenchef Jeremy wird Ihnen dieses Menü vorstellen, das das Beste des Augenblicks widerspiegelt.

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dolce

88.–



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Menü der Saison

Serviert zum Abendessen

Antipasti

-Salat der Saison mit unserem Hausvinaigrette	14.–
-Gemischter Tessiner Aufschnitt angereichert mit unserem süss-sauren Gemüse (200g)	28.–
-Kürbiscrème serviert mit eine Kürbiskern-Pesto Bruschetta	19.–
-Ballotine vom Gamswild aus unseren Bergen serviert mit Weinbergpfirsich-Chutney	28.–

Primi

-Kastaniengnocchi gefüllt mit Alpkäse serviert mit geschmortem Lauch und seiner Crème	29.–
-Risotto mit Artemisia aus Corippo mit "Profumo di Latte" Büscion-Crème	29.–

Secondi

-Hirschkpfeffer aus dem Verzascatal serviert mit Polenta aus unserer Mühle und herbstlichen Beilagen	45.–
-Parmentier vom Wildschwein leicht geräuchert und serviert mit Kastanienpüree und Chimichurri	42.–

Dolci

-Rosmarin Financier serviert mit Birnen im Americano-Wein und Fior di latte-Eis	15.–
-Zabaglione al Nocino serviert mit farina böna-Eis und Streuseln (<i>min 2 Persone</i>)	15.–/Person
-Degustation von Käsesorten aus unseren Tälern und Alpen	18.–
-Handgemachte Eiskugel "Dolce Vita", Locarno	4.80
<i>Fior di latte / Ricotta und Pistazien / Bitterschokolade</i>	
<i>"Farina Böna" / Zitronensorbet / Himbeersorbet</i>	

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Unser Personal weist Sie gerne auf eventuelle Allergene in den Gerichten hin.

Fleisch: Tessin/CH

Das Brot wird täglich von der Bäckerei "El Prestin" in Brione Verzasca zubereitet und gebacken.

Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.

Supplement Gedeck für geteilten Teller: CHF 6.50