

Cari ospiti,

Siamo felici di accogliervi nell'Osteria di Corippo. La nostra cucina si basa sulla tradizione del Sud delle Alpi e si evolve quotidianamente utilizzando i migliori ingredienti della regione.

La nostra carta rispecchia la nostra voglia di stupirvi e lasciarvi un ricordo estasiante di Corippo...

## Menù dell'istante

Servito a cena

Il rispetto per le stagioni e la filiera corta ci consentono una certa spontaneità. Il viavai di alcuni prodotti alimenta la nostra creatività. Il nostro chef Jeremy vi presenterà questo menu, che riflette il meglio del momento.

Antipasto

\* \* **\*** 

Primo piatto

\*\*\*

Secondo piatto

\*\*\*

Dolce

88.-



## Carta Stagionale

Servita a cena

## **Antipasti**

-Insalata di stagione	
accompagnata dalla vinaigrette della casa	14
-Affettato misto Ticinese (200g)	
arricchito dai nostri sottaceti	28
-Crema di zucca	
servita con una bruschetta al pesto di semi di zucca	19.—
-Ballotine di camoscio dei nostri monti	
servita con una chutney di pesca di vigna	28
Primi	
-Gnocchi alla farina di castagne	
ripieni di formaggio d'Alpe e serviti con porri brasati e la loro crema	29
-Risotto all'artemisia di Corippo	
crema di büscion "Profumo di latte"	29
Secondi	
-Salmì di cervo della Verzasca	
servito con la polenta del nostro mulino e contorni autunnali	45.—
-Parmentier di cinghiale	
leggermente affumicato e servito con purea di castagne e chimichurri	42
Dolci	
-Financier al rosmarino	
servito con pere al vino americano e gelato al fior di latte	15.—
-Zabaglione al Nocino (min. 2 persone)	
servito con un gelato alla farina böna e crumble	15.—/persona
-Degustazione di formaggi dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi	18
-Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno	4.80
Fior di latte / Ricotta e Pistacchio / Cioccolato amaro	
Farina Böna / Sorbetto al Limone / Sorbetto al Lampone	

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega gentilmente di segnalarlo al momento della comanda. Il nostro personale rimane a disposizione per indicare gli allergeni presenti nei piatti

Origine carne: Ticino/CH

Il pane viene preparato e cotto tutti i giorni dalla panetteria "El Prestin" a Brione Verzasca I prezzi si intendono in franchi svizzeri, IVA inclusa Supplemento coperto in caso di piatto condiviso: CHF 6.50