



Cari ospiti,

Siamo felici di accogliervi nell'Osteria di Corippo.

La nostra cucina propone un equilibrio tra territorio e libertà, tra ciò che offre la stagione e ciò che si crea in cucina.

I prodotti provengono da chi coltiva, alleva, caccia e raccoglie con rispetto e passione.

Le idee nascono dal momento e da una maestria acquisita nel tempo. Il gusto e il desiderio di dare piacere guidano ogni nostro gesto.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia e vi auguriamo una buona degustazione.

Désirée, Jeremy e tutta la squadra

Menù dell'istante

Servito a cena

Ogni giorno il nostro team vi presenterà questo menu, che riflette il meglio del momento.

Antipasto

Primo

Secondo

Dolce

92.—



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

Carta Stagionale

Servita a cena

Antipasti

-Misticanza primaverile accompagnata dalla nostra <i>vinaigrette</i>	14.—
-Affettato misto Ticinese (200g) aricchito dai nostri sottaceti	28.—
-Crema di piselli aromatizzata all'olio di menta, bruschetta al Büscion di capra	19.—
-Ballotine di cervo dei nostri monti chutney di rabarbaro ed erbe primaverili	28.—

Primi

-Gnocchi ripieni di formaggio d'alpe e aglio orsino serviti con crema di Sbrinz stagionato 48 mesi	29.—
-Risotto all'artemisia di Corippo crema di büscion "Profumo di latte"	28.—

Secondi

-Ceviche di luccio con <i>leche de tigre</i> aromatizzata all'olio di verbena del nostro orto	46.—
-Fiorentina di manzo <i>Dry Aged</i> per 2 persone (700g-800g) grigliato alla brace del nostro <i>Big Green Egg</i> cottura, contorni e condimenti da concordare con lo chef	136.—

Dolci

-Dolce del giorno preparato tutti i giorni con cura	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 "Coppa d'oro", Locarno Fior di latte / Ricotta e Pistacchio / Cioccolato amaro Farina Böna / Sorbetto al Limone / Sorbetto al Lampone	4.80

- *Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di segnalarlo alla comanda.*
- *Il nostro personale rimane a disposizione per indicare gli allergeni presenti nei piatti*
- *Origine carne: Ticino/CH - Origine pesce: 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*