

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie in der Osteria von Corippo willkommen zu heißen.

Unsere Küche bietet ein Gleichgewicht zwischen Region und Freiheit, zwischen dem, was die Saison hergibt, und dem, was wir in der Küche erschaffen.

Die Produkte stammen von jenen, die mit Respekt und Leidenschaft anbauen, züchten, jagen und sammeln.

Die Ideen entstehen im Moment und durch ein über die Zeit erworbenes Können. Geschmack und der Wunsch, Freude zu bereiten, leiten jede unserer Handlungen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen eine genussvolle Verkostung.

Désirée, Jeremy und das gesamte Team

Menü des Augenblicks

Abends serviert

Unser Team präsentiert Ihnen jeden Tag dieses Menü, das das Beste des Moments widerspiegelt.

Antipasto

Primo

Secondo

Dolce

92.–



Saisonale Karte

Abends serviert

Antipasti

-Frühlingssalat mit unserem Hausvinaigrette	14.–
-Tessiner Aufschnitt und Käseplatte (200g) serviert mit unseren hausgemachten Pickles	28.–
-Erbsencreme aromatisiert mit Minzöl, Bruschetta mit Büscion-Ziegenkäse	19.–
-Hirsch-Ballotine aus unseren Bergen Rhabarber-Chutney und junge Frühlingskräuter	28.–

Primi

-Gnocchi gefüllt mit Alpkäse und Bärlauch serviert mit 48 Monate gereiftem Sbrinz-Creme	29.–
-Risotto mit Artemisia aus Corippo Büscion-creme "Profumo di latte"	28.–

Secondi

-Hecht Ceviche mit <i>leche de tigre</i> aromatisiert mit Verbene aus unserem Garten	46.–
-Dry Aged T-Bone Steak für 2 Personen (700g-800g) am <i>Big Green Egg</i> gegrillt Garzeit, Beilagen und Würzung in Absprache mit dem Chef	136.–

Dolci

-Dessert des Tages Täglich frisch zubereitet	15.–
-Sabayon mit Nocino (min. 2 Personen) Serviert mit Farina Böna Eis und Streusel	15.–/Person
-Käseverkostung aus unseren Tälern und Alpen	18.–
-Handgemachte Eiskugel "Coppa d'oro", Locarno Fior di latte / Ricotta e Pistazien / Bitterschokolade Farina Böna / Zitronensorbet / Himbeersorbet	4.80

- *Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal.*
- *Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über die in den Gerichten enthaltenen Allergene.*
- *Herkunft des Fleisches: Tessin/CH – Herkunft des Fisches: Tessin/CH*
- *Das Brot wird täglich von der Bäckerei „El Prestin“ in Brione Verzasca frisch gebacken*
- *Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, MwSt. inklusive*