



Chers hôtes,

Nous sommes heureux de vous accueillir à l'Osteria de Corippo.

Notre cuisine propose un équilibre entre territoire et liberté, entre ce que la saison offre et ce que l'on crée en cuisine.

Les produits proviennent de ceux qui cultivent, élèvent, chassent et récoltent avec respect et passion.

Les idées naissent de l'instant et d'un savoir-faire acquis avec le temps. Le goût et le désir de procurer du plaisir guident chacun de nos gestes.

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une bonne dégustation.

Désirée, Jeremy et toute l'équipe

Menu de l'instant

Servi le soir

Chaque jour, notre équipe vous présentera ce menu, qui reflète le meilleur du moment

Antipasto

Primo

Secondo

Dolce

92.—



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Carte de saison

Servie le soir

Antipasti

-Salade printanière accompagnée de notre vinaigrette	14.—
-Assortiment de charcuteries et fromages tessinois (200g) servi avec nos pickles maison	28.—
-Crème de petits pois aromatisée à l'huile de menthe, bruschetta de Büscion de chèvre	19.—
-Ballotine de cerf de nos montagnes chutney de rhubarbe et jeunes pousses printanières	28.—

Primi

-Gnocchi farcis au fromage d'alpage et à l'ail des ours servis avec une crème de Sbrinz affiné 48 mois	29.—
-Risotto à l'artemisia de Corippo crema di büscion "Profumo di latte"	28.—

Secondi

-Ceviche de brochet avec <i>leche de tigre</i> aromatisée à l'huile verveine de notre jardin	46.—
-T-bone steak de bœuf <i>Dry Aged</i> pour 2 personnes (700g-800g) grillé à la braise de notre <i>Big Green Egg</i> cuisson, accompagnements et assaisonnements à convenir avec le chef	136.—

Dolci

-Dessert du jour préparé chaque jour avec soin	15.—
-Sabayon au Nocino (<i>min. 2 personnes</i>) Servi avec une glace Farina Böna et crumble	15.—/personne
-Dégustation de fromage de nos vallées et de nos montagnes	18.—
-Boule de glace artisanale "Coppa d'oro", Locarno Fior di latte / Ricotta et Pistache / Chocolat amer Farina Böna / Sorbet au citron / Sorbet à la framboise	4.80

- *En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de le signaler à la commande.*
- *Notre personnel reste à disposition pour indiquer les allergènes présents dans les plats.*
- *Origine des viandes : Tessin/CH – Origine des poissons : Tessin/CH*
- *Le pain est préparé et cuit chaque jour par la boulangerie « El Prestin » à Brione Verzasca*
- *Les prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse*