

I produttori valmaggese di "cicitt" da presidio Slow Food sono:

Il nuovo  
Macello Avegno Sagl  
6670 Avegno  
091 780 77 55  
079 230 07 54  
www.ilmacelloavegno.ch

Macelleria F.lli  
F.lli F. e B. Zanoli  
6672 Gordevio  
091 753 10 47



## 10<sup>a</sup> serata dei cicitt

**3 novembre 2017**

Osteria dal Nito  
6678 Giumaglio, 091 753 12 05

Ristorante Lavizzara  
6694 Prato Sornico, 091 755 14 98

**19 novembre 2017**

Ristorante al Ponte  
6694 Prato Sornico, 091 755 11 18

**Tutti i giorni (tranne lunedì)**

Osteria Birreria da Rinalda  
6672 Gordevio, 091 753 33 13

È gradita la riservazione!

### Parole chiave - Stichworte

**Brasato di capra:**

Ziegenbraten

**Büscion di capra:**

Ziegenfrischkäse

**Capra bollita:**

Gegartes Ziegenfleisch

**Cicitt:**

Ziegen Bratwürste

**Lombatina di capra:**

Ziegen Schnitzel

**Salame e carne secca**

**di capra:**

Salami und getrocknetes

Ziegenfleisch

**Spezzatino di capra:**

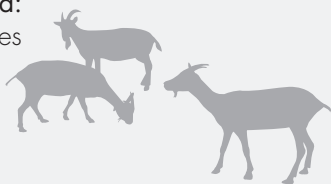
Ziegen Ragout

**Sminuzzato di capra:**

Ziegen Geschnetzeltes

**Antipasti:**

Vorspeisen



La Fondazione Centro capra è stata costituita nel 2013 con lo scopo di promuovere la cultura della capra in Ticino nei suoi vari aspetti e in particolare intende sostenere gli allevatori nonché far conoscere al pubblico i prodotti e le particolarità di questo animale. Da inizio 2014 i coordinatori sono Cristiana Vedova e Tiziano Maddalena entrambi allevatori di capre attivi in Vallemaggia.

Per maggiori informazioni contattare il coordinatore del Centro Capra Tiziano Maddalena via e-mail: [tmaddalena@ticino.com](mailto:tmaddalena@ticino.com)

Grafica: Fredesign, Cevio - Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

# Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

Vallemaggia pietraviva

**11<sup>a</sup> edizione**

**Vallemaggia  
Regione Locarnese  
e Valli  
03.11 - 19.11.2017**

Grotto Cà Rossa da Marzio – Gordevio  
Osteria Birreria da Rinalda – Gordevio  
Osteria dal Nito – Giumaglio  
Eco-Hotel Cristallina – Coglio  
Osteria & Pizzeria Castello – Cevio  
Ristorante al Ponte – Prato Sornico  
Ristorante Medici – Peccia  
Osteria Enoteca Ferriroli – Contra  
Grotto al Bivio da Paola – Corippo  
Ristorante da capo – Ascona

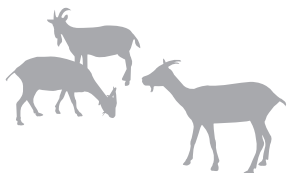
**Serata dei cicitt**

venerdì 3 novembre 2017  
domenica 19 novembre 2017

**ASCONA  
LOCARNO**  
Regione Vallemaggia

# Menu proposti dai Ristoranti

È gradita la riservazione!



## Grotto Osteria Cà Rossa da Marzio (Solo su riservazione)

Piatto rassegna: Capra bollita con patate e verdure lessate, salsa verde-mostarda **CHF 26.-**

### Menu 1

Carne secca di capra  
Risotto dei terreni alla Maggia con formaggio di capra  
La capra bollita con i suoi contorni  
Gelato di castagne con nocino della Vallemaggia

**CHF 51.-**

### Menu 2

Cicitt con patate novelle e insalata di stagione

**CHF 22.-**

Via Cantonale 34  
Ronchini  
6672 Gordevio  
091 753 28 32  
www.grottocarossa.ch  
grotto.carossa@gmail.com  
Chiuso: lunedì



## Osteria BIRRARIA da Rinalda

Cicitt, formaggino, paté, formagella e salametti tutto di capra, insalata mista  
Capra bollita con patate lessate, salsa verde, mostarda di frutta

Sorbetto a scelta ... **CHF 61.-**

Senza il primo e il dessert **CHF 45.-**

Ulteriori piatti della rassegna:

Cicitt con patate in insalata a volontà **CHF 35.-**

Via Cantonale 1  
6672 Gordevio  
091 753 33 13  
079 670 28 24  
www.rinaldabioli.ch  
Chiuso: lunedì



## Osteria dal Nito (Solo su riservazione)

### Menu 1:

Bicchieri di vino bianco (1dl - Chardonnay) - Offerto dalla casa

Piatino di carpaccio di Capra

Fondue al Formaggio 100% Capra

Dessert **(minimo 2 persone) CHF 31.-**

### Menu 2:

Bicchieri di vino bianco (1dl - Chardonnay) - Offerto dalla casa

Piatino di carpaccio di Capra

Raclette con Formaggio 100% Capra

Dessert **(minimo 2 persone) CHF 29.-**

Ai Grotti  
6678 Giumaglio  
091 753 12 05  
076 371 04 16  
www.osteriadalnito.ch  
info@osteriadalnito.ch  
Chiuso: da lunedì a giovedì



## Eco-Hotel Cristallina

Buscion di capra gratinato su letto d'insalata di stagione

Maltagliati al frumento e grano saraceno con ragù di capra

Sminuzzato di capra stroganoff

Spätzli alla farina bona, verdure di stagione

Dessert a sorpresa

**CHF 49.-**

6678 Coglio  
091 753 11 41  
www.hotel-cristallina.ch  
info@hotel-cristallina.ch  
Chiuso: mercoledì/giovedì



## Osteria & Pizzeria Castello

Tutti i piatti sono possibili singolarmente «La capra à la carte»

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate **CHF 27.-**

Menu 1: Antipasti misti di capra, fusilli fatti in casa al ragù di capra  
Lombatina di capra con contorno

Assaggio di formaggi di capra, sorbetto d'uva con grappa nostrana **CHF 55.-**

Menu 2: Antipasti misti di capra, fusilli fatti in casa al ragù di capra  
Capra bollita, salsa verde e patate lessate

Assaggio di formaggi di capra, sorbetto uva con Grappa Nostrana **CHF 47.-**

6675 Cevio  
091 754 11 65  
Chiuso: giovedì



## Ristorante al Ponte

Antipasto a base di prodotti di capra

Capra bollita con i suoi contorni, marmellata ai fichi, **CHF 16.-**

salsa verde e mostarda **CHF 27.-**

Brioche alla farina bona con crema al buscion di capra **CHF 12.-**

e miele di castagno **CHF 48.-**

Menu completo **CHF 48.-**

6694 Prato Sornico  
091 755 11 18  
ristorantealponte@hotmail.com  
Chiuso: dal 3 al 10 novembre  
e il lunedì



## Ristorante Medici (Solo su riservazione e minimo 4 persone)

Antipasto del capraio

Capra bollita con contorni (patate, verdure lessate e mostarda)

Dessert a sorpresa

**CHF 47.-**

6695 Peccia, 091 755 15 02  
ristorante.medici@bluewin.ch  
Chiuso: sabato solo su riservazione



## Osteria Enoteca Ferriroli

(Solo due serate: 2 e 3 novembre 2017)

Cicitt e cicoria

Capra bollita con i suoi contorni

Sorbetto di uva con grappa

**CHF 49.-**

Via Contra 671, 6646 Contra  
091 745 11 14  
www.ferriroli.ch  
Chiuso: lunedì e martedì



## Grotto al Bivio da Paola

Insalatina grotto con «nevicata» di capra

Gnocchi fatti in casa con salsa al formaggio di capra o ragù di capra

Polenta con spezzatino di capra in salmi

Gelato alle pere con grappa nostrana di pere

**CHF 44.50**

Tutti i piatti sono possibili anche singolarmente.

Corippo  
6632 Vogorno  
091 746 16 16  
Chiuso: lunedì e martedì



## Ristorante «da capo» Hotel Arancio

Tartare di zucca con rosmarino, formaggino di capra e pepe della Vallemaggia

Risotto allo zafferano e cicitt

Gigot di capra al forno

Patatine novelle e verdura autunnale

Sorbetto di uva con lacrime di grappa nostrana

**CHF 49.90**

Strada Collinetta 78  
6612 Ascona  
091 791 23 33  
www.arancio.ch / hotel@arancio.ch  
Chiuso: da lunedì a martedì