



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

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

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

13^a serata dei cicitt

30 ottobre 2020

Ristorante Lavizzara
6694 Prato Sornico, 091 755 14 98

Hotel & Ristorante
San Bernardo
Via Contra 725, 6646 Contra-Tenero
091 745 19 49

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

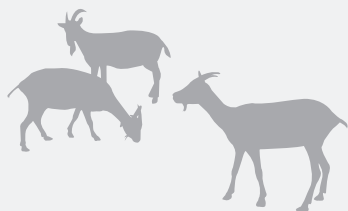
Ziegenfleisch

Spezzatino di capra:

Ziegen Ragout

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

Grafika: Friedesign, Cevio - Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

Vallemaggia  pietraviva

14[°] edizione

**Vallemaggia
Regione Locarnese
e Valli
30.10 – 15.11.2020**

Grotto Cà Rossa da Marzio – Gordevio
Ristorante Parco Maggia – Maggia
Eco-Hotel Cristallina – Coglio
Ristorante Castello – Cevio
Ristorante Bocciodromo – Cavigno
Osteria Enoteca Ferriroli – Contra
Hotel & Ristorante San Bernardo – Tenero
Osteria Bellavista – Gordola

Serata dei cicitt
venerdì 30 ottobre 2020

**ASCONA
LOCARNO**
Regione Vallemaggia

Menu

proposti dai Ristoranti

Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**



È gradita la riservazione!



Via Vallemaggia 138
Ronchini
6672 Gordevio
091 753 28 32
www.grottoacarossa.ch
grotto.carossa@gmail.com
Chiuso: lunedì

Grotto Osteria Cà Rossa da Marzio (Solo su riservazione)

Piatto rassegna: Capra bollita con patate e verdure lessate, salsa verde-mostarda di frutta

CHF 29.–

Menu

Carne secca di capra della Vallemaggia
Risotto nostrano mantecato con büscion di capra
La capra bollita con i suoi contorni
Sorbetto di castagne con nocino del Marzio

CHF 56.–



La Lùveira 4
6673 Maggia
091 760 91 18
www.parcomaggia.ch
info@parcomaggia.ch
Chiuso: lunedì e domenica

Ristorante Parco Maggia

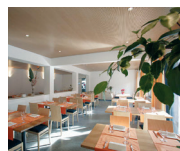
Piatto rassegna: Capra bollita con i suoi contorni

CHF 28.–

Menu

Cicitt con insalata
Ravioli al büscion di capra, burro e salvia oppure tagliatelle al ragù di capra
Stufato di capra con patate e verdure
Sorbetto all'uva con grappa

CHF 50.–



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

Eco-Hotel Cristallina

Involantino di cavolo gratinato ripieno di büscion di capra
Raviolo aperto con ragù di capra
Stufato di capra
Triangoli di polenta rossa ticinese arrostita
Verdura mista di stagione
Semifreddo alle castagne con salsa al nocino

CHF 49.–



6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: giovedì

Ristorante Castello

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate

CHF 30.–

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 58.–

Menu 2: Antipasti misti di capra
Capra bollita, salsa verde e patate lessate
Assaggio di formaggi di capra
Sorbetto uva con Grappa Nostrana

CHF 52.–



6690 Caverio
091 754 16 66
Chiuso: lunedì

Ristorante Bocciodromo

Capra bollita con i suoi contorni

CHF 28.–



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

Osteria Enoteca Ferricoli (Solo due serate: 5 e 6 novembre 2020)

Cicitt e cicoria
Capra bollita con i suoi contorni
Sorbetto di uva con grappa

CHF 49.–



Via Contra 725
6646 Contra-Tenero
091 745 19 49
albergo-san-bernardo.ch
info@albergo-san-bernardo.ch
Aperto tutti i giorni

Hotel & Ristorante San Bernardo

Büscion di capra gratinato con pepe della Valle Maggia, verdure grigliate servite su sasso caldo

CHF 13.–

“La Sinfonia” del risotto nella forma di Gottardo (minimo 2 persone) con Cicitt di capra

CHF 35.– p.P



Via Gardemo 42
6596 Gardola
091 746 16 16
Chiuso: lunedì e martedì

Osteria Bellavista da Paola e Marco

Solo sera e week-end (sabato e domenica pranzo e cena)

Menu

Antipasto di capra
Gnocchi di polenta fatti in casa con fonduta di formaggio di capra
Spezzatino di capra in salmi con tagliatelle e verdure
Sorbetto all'uva con grappa nostrana “MOLGI”

CHF 46.–