

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.ilmacello-avegno.ch

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



11^a serata dei cicitt

2 novembre 2018

Ristorante Lavizzara
6694 Prato Sornico, 091 755 14 98

Ristorante su Pastori
"Hotel Rovere Losone"

Via Primore 2, 6616 Losone
091 791 76 26

18 novembre 2018

Ristorante al Ponte
6694 Prato Sornico, 091 755 11 18

Tutti i giorni

Grotto Lafranchi – da Zio
6678 Coglio, 091 753 10 71

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

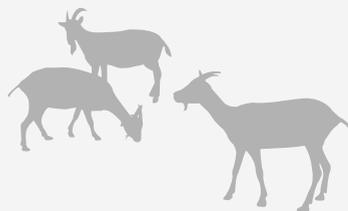
Ziegenfleisch

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

12^o edizione

**Vallemaggia
Regione Locarnese
e Valli
02.11 – 18.11.2018**

Grotto Cà Rossa da Marzio – Gordevio
Grotto Lafranchi – da Zio – Coglio
Eco-Hotel Cristallina – Coglio
Castello Osteria & Pizzeria – Cevio
Ristorante Bocciodromo – Caveragno
Ristorante al Ponte – Prato Sornico
Ristorante Medici – Peccia
Osteria Enoteca Ferriroli – Contra
Grotto al Bivio da Paola – Corippo
Ristorante su Pastori – Losone
Ristorante da capo – Ascona

Serata dei cicitt

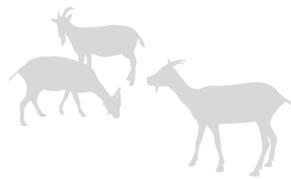
venerdì 2 novembre 2018

domenica 18 novembre 2018

**ASCONA
LOCARNO**
Regione Vallemaggia

Menu proposti dai Ristoranti

È gradita la riservazione!



Via Cantonale 34
Ranchini
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 27.-**

Menu 1

Carne secca di capra della Vallemaggia
Risotto nostrano mantecato con büscion di capra
La capra bollita con i suoi contorni **CHF 54.-**
Sorbetto di castagne con nocino del Marzio



6678 Coglio
091 753 10 71
www.grottofranchi.ch

Grotto Lafranchi - da Zio (È gradita la riservazione)

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



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

Eco-Hotel Cristallina

Antipasto misto caprino
Tagliolini integrali di kamut al ragù di capra su fonduta di formaggella di capra
Entrecôte di capra gratinato alle erbe
Spätzli tricolore
Verdura di stagione
Vermicelles di castagne su specchio di coulis di frutti di bosco **CHF 53.-**



6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: giovedì

Castello Osteria & Pizzeria

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate **CHF 28.-**

Menu 1: Antipasti misti di capra
Pasta fresca 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
Capra bollita, salsa verde e patate lessate
Assaggio di formaggi di capra **CHF 48.-**
Sorbetto uva con Grappa Nostrana



6690 Caviglioglio
091 754 16 66
Chiuso: lunedì

Ristorante Bocciodromo

Capra bollita con i suoi contorni **CHF 28.-**



6694 Prato Sornico
091 755 11 18
ristorantealponte@hotmail.com
Chiuso: lunedì

Ristorante al Ponte

Antipasto a base di prodotti di capra **CHF 16.-**
Capra bollita con i suoi contorni, marmellata ai fichi, salsa verde e mostarda **CHF 27.-**
Semifreddo caprino con granelli di mandorle caramellate e fichi **CHF 12.-**

Menu completo **CHF 48.-**



Ristorante Medici
6695 Peccia
091 755 15 02
ristorante.medici@bluewin.ch
Chiuso: sabato solo su riservazione di min. 10 persone

Ristorante Medici

Menù 1 (senza riservazione):
Insalata autunnale
Spaghetti del capraio **CHF 22.50**

Menù 2 (solo su riservazione):
Insalata autunnale
Capra bollita con contorni **CHF 42.50**
Dessert a sorpresa



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

Osteria Enoteca Ferriroli (Solo due serate: 9 e 10 novembre 2018)

Cicitt e cicoria
Capra bollita con i suoi contorni **CHF 49.-**
Sorbetto di uva con grappa



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

Grotto al Bivio da Paola

Formaggino e salametto di capra
Gnocchi "Lauretta" al formaggio di capra
Polenta "del nonno" con spezzatino di capra al vino rosso della Verzasca
Dessert a sorpresa **CHF 47.50**

Piatto rassegna: "Capra bollita" solo su riservazione (min. 4 persone) **CHF 27.50**



Via Primore 2
6616 Losone
091 791 76 26

Ristorante su Pastori «Hotel Rovere Losone»

Cheesecake salato di caprino con granelle al Carasau
Gnocchetti sardi al ragù di capra
Capra alla birra Ichnusa con polenta contadina
Tirami sardo con ricotta di capra **CHF 49.-**



Via Collinetta 78
6612 Asciano
091 791 23 33
www.arancio.ch
hotel@arancio.ch

Ristorante «da capo»

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 48.50**