



15ª serata dei cicitt

28 ottobre 2022

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

Grotto Lafranchi

Via al Talèe 8, 6678 Coglio, 091 753 10 71

Ristorante Lavizzara

6694 Prato Sornico, 091 755 14 98

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

Salmi di capra:

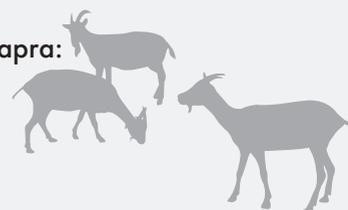
Ziegenpfeffer

Spezzatino di capra:

Ziegen Ragout

Antipasti:

Vorspeisen



FONDAZIONE
CENTRO
CAPRA

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

Grafica: Freidesign, Cevio - Stampa: Vallemaggiaprint, Avegno

Rassegna Gastronomica sulla Carne di Capra

Vallemaggia pietra viva

16ª edizione

Vallemaggia Regione Locarnese e Valli

28.10 - 13.11.2022

Grotto Cà Rossa da Marzio - Gordevio
Osteria del Gin - Maggia
Eco-Hotel Cristallina - Coglio
Ristorante Castello - Cevio
Osteria Enoteca Ferriroli - Contra
Osteria Bellavista - Gordola

Serata dei cicitt
venerdì 28 ottobre 2022

ASCONA
LOCARNO
Regione Vallemaggia

Menu proposti dai Ristoranti



Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

È gradita la riservazione!



Grotto Osteria Cà Rossa da Marzio

Solo su riservazione

Menu

Carne secca di capra della Vallemaggia
Risotto nostrano mantecato con bûscion di capra
La capra bollita con i suoi contorni
Gelato noci con nocino del Marzio

CHF 56.-

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



Osteria del Gin

Solo venerdì e sabato sera e domenica a pranzo

Piatto rassegna: Capra bollita con patate e verdure al vapore,
salsa verde e mostarda di frutta

CHF 35.-

Anche d'asporto

CHF 30.-

Caraa dal gign 10
6673 Maggia
091 760 91 32
www.osteriadalgin.com
vimpresi@gmail.com
Chiuso: mercoledì sera
e giovedì



Eco-Hotel Cristallina

Menu

Antipasto misto caprino
Pappardelle integrali al kamut con ragù di capra
Spezzatino di capra
Purè di patate, verdura di stagione
Sorbetto d'uva americana con grappa

CHF 49.-

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



Ristorante Castello

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lesate

CHF 30.-

Menu 1: Antipasti misti di capra
Tagliatelle fatte in casa al ragù di capra
Lombatina di capra con contorno
Assaggio di formaggi di capra
Sorbetto d'uva con grappa nostrana

CHF 60.-

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

CHF 55.-

6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: giovedì

La rassegna continua fino a domenica 26.11.2022



Osteria Enoteca Ferriroli

Solo due serate: 10 e 11 novembre 2022

Menu

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

CHF 59.-

Via Contra 671
6646 Contra
091 745 11 14
www.ferriroli.ch
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
Tagliatelle con ragù di Capra
Brasato di Capra con risotto ai funghi mantecato
al formaggio di capra, contorno di verdure
Dessert della casa a sorpresa

CHF 59.-

Via Gordemo 42
6596 Gordola
091 746 16 16
Chiuso: lunedì e martedì

Minimo 2 persone, gradita la riservazione