

I produttori valmaggiesi 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



10ª 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 Birraria 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:

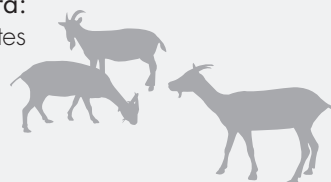
Ziegen Ragout

Sminuzzato di capra:

Ziegen Geschnetztes

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

Grafica: Fredesign, Cervo - Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

Vallemaggia pietra viva

11ª edizione

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

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

Serata dei cicitt

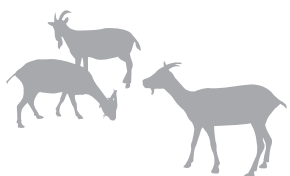
venerdì 3 novembre 2017

domenica 19 novembre 2017

**ASCONA
LOCARNO**
Regione Vallemaggia

Menu proposti dai Ristoranti

È gradita la riservazione!



Via Cantonale 34
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

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

Osteria Birreria da Rinalda

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

CHF 61.–

Sorbetto a scelta ...

CHF 45.–

Senza il primo e il dessert

Ulteriori piatti della rassegna:

Cicitt con patate in insalata a volontà

CHF 35.–



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

Osteria dal Nito (Solo su riservazione)

Menu 1:

Bicchiere di vino bianco (1dl – Chardonnay) – Offerto dalla casa

Piatto di carpaccio di Capra

Fondue al Formaggio 100% Capra

Dessert

(minimo 2 persone) CHF 31.–

Menu 2:

Bicchiere di vino bianco (1dl – Chardonnay) – Offerto dalla casa

Piatto di carpaccio di Capra

Raclette con Formaggio 100% Capra

Dessert

(minimo 2 persone) CHF 29.–



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

Eco-Hotel Cristallina

Büschion 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.–



6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: 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

CHF 55.–

Assaggio di formaggi di capra, sorbetto d'uva con grappa nostrana

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

CHF 47.–

Assaggio di formaggi di capra, sorbetto uva con Grappa Nostrana



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

Brioche alla farina bona con crema al buscion di capra
e miele di castagno

CHF 12.–

Menu completo

CHF 48.–



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

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.–



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

Osteria Enoteca Ferrioli (Solo due serate: 2 e 3 novembre 2017)

Cicitt e cicoria

Capra bollita con i suoi contorni

Sorbetto di uva con grappa

CHF 49.–



Corippo
6632 Vogorno
091 746 16 16
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.



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