



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

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

27 ottobre 2023

Grotto Lafranchi

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

Ristorante Lavizzara

6694 Prato Sornico, 091 755 14 98

Ristorante Gordolese

Via San Gottardo 40, 6596 Gordola, 091 745 11 15

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

Salmì di capra:

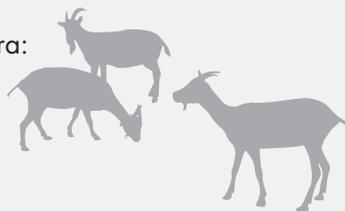
Ziegenpfeffer

Spezzatino di capra:

Ziegen Ragout

Antipasti:

Vorspeisen



L'Associazione 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: Friedesign, Cevio - Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

# Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

Vallemaggia  pietraviva

17<sup>°</sup> edizione

**Vallemaggia  
Regione Locarnese  
e Valli  
27.10 – 12.11.2023**

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

**Serata dei cicitt  
venerdì 27 ottobre 2023**

Grotto Lafranchi – Coglio  
Ristorante Lavizzara – Prato Sornico  
Ristorante Gordolese – Gordola

**ASCONA  
LOCARNO**  
Regione Vallemaggia

# Menu

proposti dai Ristoranti



È gradita la riservazione!



**Grotto Osteria Cà Rossa da Marzio** – Solo su riservazione  
Solo tre serate: 10, 11 e 12 novembre 2023

## Menu

Carne secca di capra della Vallemaggia  
Risotto Carnaroli mantecato con büscion di capra  
La capra bollita con i suoi contorni  
Sorbetto di uva con grappa Americana

CHF 59.–

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



## Osteria del Gin

Giorni: 3, 4, 10 e 11 novembre a cena e 5, 12 novembre a pranzo

Piatto rassegna: Cicitt e Cicoria  
Capra bollita con il suo contorno

CHF 38.–

Su prenotazione piatto principale da asporto

CHF 30.–

Caraa dal ggin 10  
6673 Maggia  
075 431 59 30  
www.osteriadalgin.com  
vimpresi@gmail.com  
Chiuso: mercoledì sera e giovedì



## Eco-Hotel Cristallina

Antipasto misto caprino  
Risotto con pere mantecato al büscion  
Lombatina di capra in crosta di polenta  
Gratinato di patate, verdura di stagione  
Semifreddo alla zucca e amaretti

CHF 54.–

6678 Coglio  
www.hotelcristallina.ch  
091 753 11 41  
Chiuso: mercoledì



## Ristorante Castello

Piatto rassegna: Capra bollita, salsa verde e patate lessate

CHF 32.–

**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 62.–

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

CHF 55.–

6675 Cevio  
091 754 11 65  
Chiuso: giovedì



## Osteria Enoteca Ferriroli

Solo due serate: 9 e 10 novembre 2023

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 capra (carne secca, salame, formaggi)  
Brasato di Capra, tagliatelle fatte in casa, funghi porcini e verdure  
Dessert della casa a sorpresa

CHF 55.–

Gradita la riservazione

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



## Ristorante Gordolese

Solo la sera: sabato 28 ottobre, 4 e 11 novembre 2023

## Menu

Insalata formentino, speck, uova e crostini  
Capra lessata con patate e verdure  
Profiteroles farciti con gelato alle noci

CHF 38.–

Gradita la riservazione

Via San Gottardo 40  
6596 Gordola  
ristorantegordolesefrey@gmail.com  
091 745 11 15