



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

17ª serata dei cicitt

25 ottobre 2024

Grotto Lafranchi

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

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:

Ziegenschnitzel

Salame e carne secca

di capra:

Salami und getrocknetes

Ziegenfleisch

Salmì di capra:

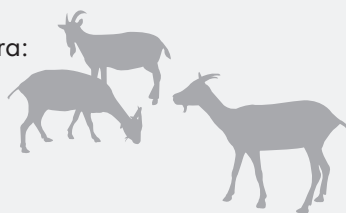
Ziegenpfeffer

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

Grafica: Fredesign, Cevio – Stampa: VallemaggiaPrint, Gordevio

Rassegna Gastronomica sulla **Carne di Capra**

Vallemaggia pietra viva

18° edizione

**Vallemaggia
Regione Locarnese
e Valli
25.10 – 10.11.2024**

Grotto Cà Rossa da Marzio – Gordevio
Ristorante Castello – Cevio
Osteria Enoteca Ferrioli – Contra
Osteria Bellavista – Gordola
Ristorante Gordolese – Gordola

Serata dei cicitt Grotto Lafranchi – Coglio
venerdì 25 ottobre 2024 Ristorante Gordolese – Gordola

**ASCONA
LOCARNO**

Menu

proposti dai Ristoranti



È gradita la riservazione!



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

Grotto Osteria Cà Rossa da Marzio

Solo tre serate: 15, 16 e 17 novembre 2024

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.–

Solo su riservazione



6675 Cevio
091 754 11 65
Chiuso: giovedì

Castello Osteria & Pizzeria

La Rassegna continua fino a sabato 23 novembre 2024

Piatto rassegna:
Capra bollita, salsa verde e patate lessate

CHF 32.–

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 65.–

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

CHF 57.–



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

Osteria Enoteca Ferrioli

Solo due serate: 7 e 8 novembre 2024

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

CHF 59.–



Via Gardemo 42
6596 Gordola
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 capra (carne secca, salame, formaggi)
Brasato di Capra al merlot rosso, tagliatelle fatte in casa,
funghi porcini e verdure
Dessert della casa a sorpresa

CHF 56.–

Su prenotazione pranzo e cena, minimo 3–4 persone
Insalata con la salsa dello chef
Capra bollita con i suoi contorni, salsa verde
e mostarda di frutta

CHF 35.–

Gradita la riservazione



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

Ristorante Gordolese con alloggio

Solo la sera: sabato 26 ottobre, 2 e 9 novembre 2024

Menu

Insalata formentino, speck, uova e crostini
Capra lessata con patate e verdure
Torta di pane con crema al nocino

CHF 42.–

Gradita la riservazione