



Via Peyer 20, 6866 **Meride**,  
Mendrisio - Svizzera

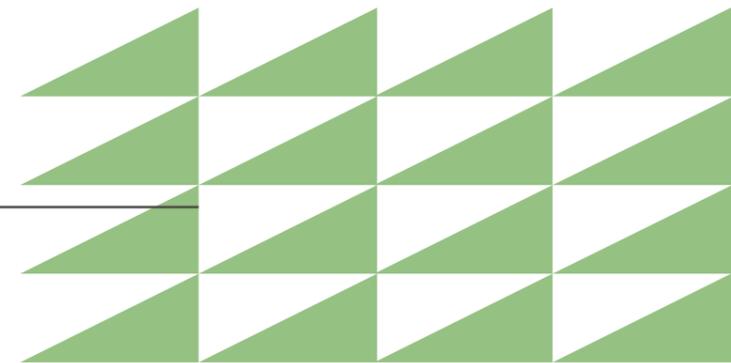
+41 91 646 1000

[www.locandasansilvestro.ch](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)

---

# Menu

---



---

# Antipasti

1/2 porz.

Alici marinate, cipolle rosse e peperoncino piccante <i>Marinated anchovies, red onions and hot chilli pepper</i>	22.-
Tagliata di salumi ticinesi del nostro macellaio Max Haug <i>Ticinese cold cuts from our butcher "Max Haug"</i>	24.-
Uovo a bassa temperatura, puntarelle scottate e salsa d'acciughe <i>Slow poached egg, seared catalogna chicory tips with anchovy sauce</i>	22.-
Animella di vitello croccante e carciofi <i>Crispy veal sweetbread and artichokes</i>	26.-
Insalata mista o verde con condimento "all'Italiana" all'olio extravergine di oliva <i>Mixed or green salad with "Italian-style" dressing with extra virgin olive oil</i>	10.- 16.-

---

# Primi piatti

Zuppa di cipolle bianche e crostino di pane nero al formaggio dell'Alpe Giumello <i>White onion soup and black bread crouton with Alpe Giumello cheese</i>	16.-
Ravioli di zucca, pancetta stesa, burro e salvia <i>Pumpkin ravioli, local streaky bacon, butter and sage</i>	24.-
Risotto Selezione Acquerello ai carciofi <i>Risotto Acquerello with artichokes</i>	26.-
Gnocchi di patate al ragù bianco di coniglio <i>Potato gnocchi with pale ragout of rabbit</i>	24.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia Svizzera Italia, selvaggina Austria, se non diversamente specificato. I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni e segnalazioni rivolgersi al personale di sala. Cuciniamo prediligendo prodotti locali, freschi e provenienti da agricoltura biologica.

*Origin: meat Switzerland, poultry France, Switzerland, Italy, game Austria, unless specified otherwise. Our dishes contain allergens and glutens, for further information please ask the wait staff. Our preference is to use fresh local organic produce in the preparation of our dishes.*

---

# Secondi piatti

Fish & Chips di baccalà e salsa di peperoni dolci <i>Salt-cod fish &amp; chips and sweet pepper sauce</i>	34.-
Filetto di lucioperca alla piastra, scarola, pinoli e uvetta <i>Grilled pike-perch fillet, escarole, pine nuts and sultanas</i>	32.-
Ossobuco di vitello glassato alle verdure e polenta macinata a pietra <i>Glazed veal ossobuco and stone-ground polenta</i>	34.-
Entrecôte di Angus svizzero in crosta di nocciole, patate rosolate e verdura del giorno <i>Entrecôte of Swiss Angus in a hazelnut crust, pan fried potatoes and vegetables of the day</i>	42.-
Tagliata di cervo al punto rosa, salsa al pepe verde e i suoi contorni <i>Sliced venison steak, green pepper sauce and vegetable accompaniment</i>	38.-

---

# Selezione di formaggi

Formaggi delle nostre regioni vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda ticinese Vanini e miele <i>Selection of regional cheeses depending on availability and appropriate maturity, accompanied by local-specialty Vanini mustard candied fruits and honey</i>	AL PZ.	4.-
--	--------	-----

---

# Desserts

Crema caramellata agli agrumi <i>Caramelized citrus cream</i>	10.-	
Zuppetta di cachi, vermicelles e sorbetto all'uva <i>Persimmon soup, vermicelles and grape sorbet</i>	12.-	
Mousse al cioccolato fondente e pere cotte alla vaniglia <i>Dark chocolate mousse and vanilla cooked pears</i>	10.-	
Torta del giorno <i>Cake of the day</i>	10.-	
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-