

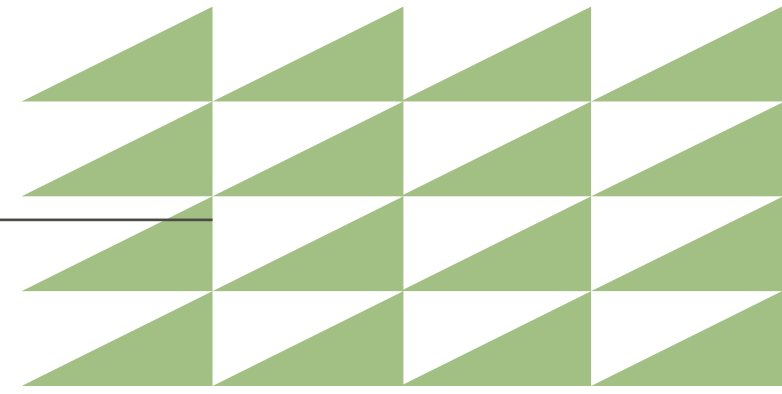


Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch

Menu



Antipasti

1/2 porz.

Robiola della Valle di Muggio, pomodoro confit, olive, capperi, acciughe e basilico <i>Robiola cheese from Valle di Muggio, tomato confit, olives, capers, anchovies and basil</i>	22.-
Insalata di polpo, fagioli del purgatorio, rucola e pomodorini <i>Octopus salad, organic purgatory beans, rocket salad and cherry tomatoes</i>	24.-
Insalata di asparagi verdi, uovo affogato e crema di parmigiano reggiano <i>Green asparagus salad, poached egg and Parmesan cream</i>	22.-
Prosciutto crudo Pioradoro, salame nostrano, i nostri fichi caramellati e pane al mais <i>Pioradoro raw ham, local salami, our caramelised figs and corn bread</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 legumi bio di Spello, olio di oliva e erbe aromatiche <i>Mixed organic Spello legumes soup, olive oil and aromatic herbs</i>	16.-
Fettuccine saltate ai funghi freschi e timo <i>Fettuccine sautéed with fresh mushrooms and thyme</i>	24.-
Risotto Selezione Acquerello agli asparagi e caprino del San Giorgio <i>Acquerello Selection Risotto with asparagus and San Giorgio goat cheese</i>	24.-
Gnocchi di patate al ragù bianco di coniglio profumato al rosmarino <i>Potato gnocchi with pale rabbit ragout scented with rosemary</i>	22.-

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 fondenti <i>Cod Fish & Chips with melted pepper sauce</i>	34.-
Filetto di lucioperca del Ceresio e verdure croccanti di primavera <i>Fillet of Pikeperch from Ceresio and crispy spring vegetables</i>	35.-
Bocconcini di vitello in umido di verdure e funghi porcini con polenta di Bruzella <i>Veal stew with vegetables and porcini mushrooms, stone-ground Bruzella's polenta</i>	38.-
Tagliata di agnello irlandese al punto rosa, patate e verdure di stagione grigliate <i>Sliced Irish lamb, potatoes and grilled seasonal vegetables</i>	42.-

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

Crème caramel, amaretti ticinesi e panna montata <i>Crème caramel, Ticino macaroons and whipped cream</i>	10.-	
Biancomangiare alla vaniglia e coulis di fragole <i>Vanilla pannacotta and strawberry coulis</i>	12.-	
Semifreddo al cioccolato amaro e menta <i>Bitter chocolate and mint semifreddo</i>	10.-	
Torta del giorno fatta in casa <i>Cake of the day</i>	10.-	
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-