



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

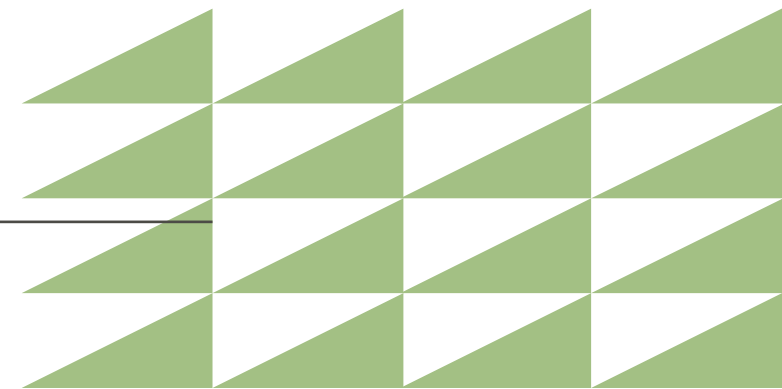
+41 91 646 1000

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

---

# Menu

---



# Antipasti

1/2 porz.

Robiola della Valle di Muggio, pomodoro confit, olive, capperi, acciughe e basilico <i>Robiola-Käse aus dem Valle di Muggio, Tomatenconfit, Oliven, Kapern, Sardellen und Basilikum</i>	22.-
Insalata di polpo, fagioli del purgatorio, rucola e pomodorini <i>Oktopussalat, Bio-Fegefeuerbohnen, Rucola und Kirschtomaten</i>	24.-
Insalata di asparagi verdi, uovo affogato e crema di parmigiano reggiano <i>Grüner Spargelsalat, pochiertes Ei und Parmesancreme</i>	22.-
Prosciutto crudo Pioradoro, salame nostrano, i nostri fichi caramellati e pane al mais <i>Pioradoro Rohschinken, lokale Salami, unsere karamellisierten Feigen und Maisbrot</i>	26.-
Insalata mista o verde con condimento "all'Italiana" all'olio extravergine di oliva <i>Grüner oder gemischter Salat mit Sofse aus Essig und bestem Olivenöl</i>	10.- 16.-

# Primi piatti

Zuppa di legumi bio di Spello, olio di oliva e erbe aromatiche <i>Gemischte Bio-Hülsenfrüchte-Suppe aus Spello, Olivenöl und aromatischen Kräutern</i>	16.-
Fettuccine saltate ai funghi freschi e timo <i>Fettuccine mit frischen Champignons und Thymian</i>	24.-
Risotto Selezione Acquerello agli asparagi e caprino del San Giorgio <i>Acquerello Selection Risotto mit Spargel und San Giorgio Ziegenkäse</i>	24.-
Gnocchi di patate al ragù bianco di coniglio profumato al rosmarino <i>Kartoffelgnocchi mit hellem Ragout aus Kaninchenfleisch und Rosmarin</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.

*Herkunft*  
*Fleisch: Schweiz*  
*Geflügel: Frankreich, Schweiz, Italien*  
*Wenn nicht anders angegeben, enthalten unsere Gerichte Gluten und Produkte, die Allergien auslösen können.*

# Secondi piatti

Fish & Chips di baccalà e salsa di peperoni fondenti <i>Fish &amp; Chips vom Stockfisch und Sauce aus süßser Paprika</i>	34.-
Filetto di lucioperca del Ceresio e verdure croccanti di primavera <i>Gegrilltes Zanderfilet und knackiges Frühlingsgemüse</i>	35.-
Bocconcini di vitello in umido di verdure e funghi porcini con polenta di Bruzella <i>Kalbsragout mit Gemüse und Steinpilzen, steingemahlene Bruzella's Polenta</i>	38.-
Tagliata di agnello irlandese al punto rosa, patate e verdure di stagione grigliate <i>Rosa gebratener, aufgeschnittener irischer Lammfleisch, Kartoffeln und gegrilltes Gemüse der Saison</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>Käsesorten aus der Region werden Ihnen je nach Anlieferung und bestem Reifegrad vorgeschlagen und mit Vanini - Senf aus Tessin und Honig serviert</i>	AL PZ.	4.-
---	--------	-----

# Desserts

Crème caramel, amaretti ticinesi e panna montata <i>Crème Caramel, Tessiner Amaretti und Schlagsahne</i>	10.-	
Biancomangiare alla vaniglia e coulis di fragole <i>Vanille-Panna Cotta und Erdbeercoulis</i>	12.-	
Semifreddo al cioccolato amaro e menta <i>Semifreddo mit Bitterschokolade und Minze</i>	10.-	
Torta del giorno fatta in casa <i>Frischer Kuchen des Tages</i>	10.-	
Gelati e sorbetti <i>Eis und Sorbet</i>	PER PALLINA PRO BÄLLCHEN	4.-