



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

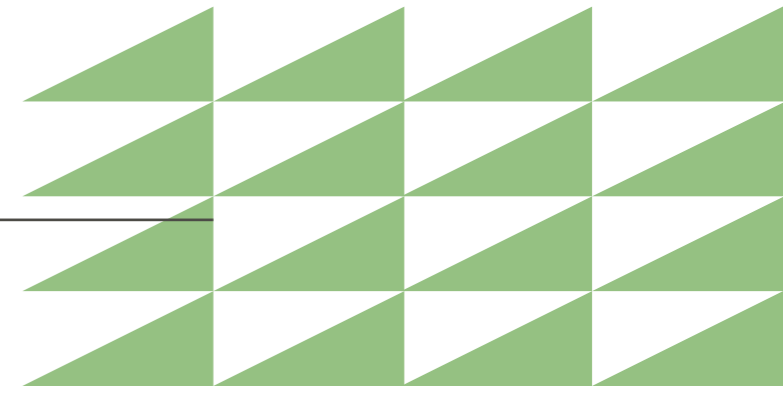
+41 91 646 1000

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

---

# Menu

---



---

# Antipasti

Robiolino della Valle di Muggio su carpaccio di zucchine, carote e aceto balsamico <i>Robiolino cheese from Muggio Valley, zucchinis and carrots carpaccio with balsamic vinegar</i>		18.-
Carpione di lucioperca dei nostri laghi, agrodolce di verdure e timo <i>Carpione of pike-perch from our lakes, sweet and sour vegetables and thyme</i>		22.-
Prosciutto crudo Pioradoro, melone, mozzarella e pomodoro <i>Pioradoro raw ham, melon, mozzarella and tomato</i>		25.-
Tartare di manzetta ticinese, acciughe, burrata, capperi e pane tostato <i>Tartare of Ticinese beef, anchovies, burrata, capers and toasted bread</i>	80 GR. 150 GR.	25.- 38.-
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>	PICCOLA	12.-
	GRANDE	16.-

---

# Primi piatti

Penne di grano duro "Petrilli", pomodorini, melanzane e ricotta salata <i>Penne of durum wheat "Petrilli", cherry tomatoes, eggplant and salted ricotta cheese</i>		22.-
Gnocchetti di patate e farina Bona, pesto di basilico <i>Gnocchetti of potatoes and Bona flour, basil pesto</i>		24.-
Risotto carnaroli Acquerello allo zafferano, fiori di zucca e merlot <i>"Acquerello" Carnaroli risotto with saffron, zucchini flowers and merlot</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE	24.-
Tagliatelle al ragù di luganighetta ticinese e rosmarino <i>Tagliatelle with ragout of ticinese luganighetta and rosemary</i>		22.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia Svizzera Italia, selvaggina Austria, se non diversamente specificato.  
Pesci di lago Svizzera e di mare Italia, se non diversamente specificato.  
Noi scegliamo preferibilmente prodotti locali e di origine biologica.  
I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni rivolgersi al personale di sala.

*Provenance of meats - Switzerland, poultry - France, Switzerland and Italy, game Austria, unless otherwise specified.  
Fish: sea fish Switzerland and sea fish Italy unless otherwise stated.  
We choose to cook using fresh local produce from organic farmers.  
Our dishes contain allergenic and gluten products, for information please contact the room staff.*

---

# Secondi piatti

Filetto di salmerino di fiume, burro, limone e spinaci saltati <i>Fillet of char from river, butter, lemon and sauteed spinach</i>		35.-
Bianco di rombo chiodato ai profumi del Mediterraneo <i>Fillet of turbot with Mediterranean flavours</i>		42.-
Ribeye di Angus Svizzero alla griglia, verdure di stagione e patate rosolate <i>Grilled Swiss Angus Ribeye, seasonal vegetables and potatoes</i>		43.-
Stinco di agnello glassato alle verdure e patate <i>Glazed lamb shank with vegetables and potatoes</i>		36.-

---

# Selezione di formaggi

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

---

# Desserts

Crème caramel, panna e amaretti Crème caramel, Ticino macarons and whipped cream		12.-
Cheesecake allo yogurt con frutti di bosco <i>Yogurt cheesecake with berries</i>		10.-
Zabaione freddo con scaglie cioccolato amaro <i>Cold egnog with bitter chocolate flakes</i>		12.-
La nostra torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia <i>Our soft apple cake and vanilla ice cream</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-