



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

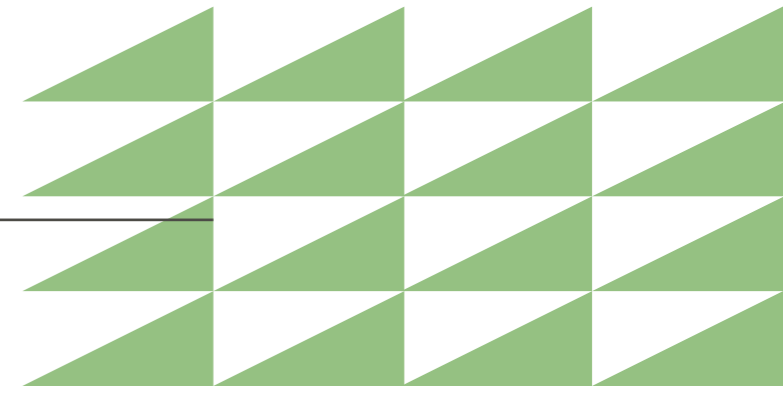
+41 91 646 1000

[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-Käse aus dem Muggio-Tal, carpaccio von Zucchini, Karotten und Balsamico-Essig</i>		18.-
Carpione di lucioperca dei nostri laghi, agrodolce di verdure e timo <i>Carpione vom Zander aus unseren Seen, süß-saures Gemüse und Thymian</i>		22.-
Prosciutto crudo Pioradoro, melone, mozzarella e pomodoro <i>Pioradoro Rohschinken, Melone, Mozzarella und Tomate</i>		25.-
Tartare di manzetta ticinese, acciughe, burrata, capperi e pane tostato <i>Tartar vom Tessiner Rind, Sardellen, Burrata, Kapern und geröstetes Brot</i>	80 GR. 150 GR.	25.- 38.-
Insalata mista o verde con condimento "all'Italiana" all'olio extravergine di oliva <i>Grüner oder gemischter Salat mit Sauce aus Essig und bestem Olivenöl</i>	PICCOLA	12.-
	GRANDE	16.-

# Primi piatti

Penne di grano duro "Petrilli", pomodorini, melanzane e ricotta salata <i>Penne aus Hartweizen "Petrilli", Kirschtomaten, Auberginen und gesalzenem Ricotta-Käse</i>		22.-
Gnocchetti di patate e farina Bona, pesto di basilico <i>Gnocchetti aus Kartoffeln und Bona-Mehl, Basilikum-Pesto</i>		24.-
Risotto carnaroli Acquerello allo zafferano, fiori di zuccina 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 mit Ragout aus Tessiner-luganighetta und Rosmarin</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.

## Herkunft

*Fleisch: Schweiz wenn nicht anders angegeben.*

*Fisch: Seefisch Schweiz und Meerfisch Italien wenn nicht anders angegeben.*

*Geflügel: Frankreich, Schweiz, Italien wenn nicht anders angegeben.*

*Zum Kochen bevorzugen wir lokale, frische, aus biologischem Anbau stammende Produkte.*

*Unsere Gerichte enthalten Gluten und Produkte, die Allergien auslösen können.*

*Für Informationen und Hinweise wenden Sie sich bitte an das Personal im Saal.*

# Secondi piatti

Filetto di salmerino di fiume, burro, limone e spinaci saltati <i>Saiblingsfilet vom Fluss, Butter, Zitrone und sautierter Spinat</i>		35.-
Bianco di rombo chiodato ai profumi del Mediterraneo <i>Steinbuttfilet auf mediterrane Art</i>		42.-
Ribeye di Angus Svizzero alla griglia, verdure di stagione e patate rosolate <i>Gegrilltes Swiss Angus Ribeye, Saisongemüse und Kartoffeln</i>		43.-
Stinco di agnello glassato alle verdure e patate <i>Glasierte Lammhaxe mit Gemüse und Kartoffeln</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>Käsesorten 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, panna e amaretti <i>Crème Caramel, Tessiner Amaretti und Schlagsahne</i>		12.-
Cheesecake allo yogurt con frutti di bosco <i>Joghurt-Käsekuchen mit Beeren</i>		10.-
Zabaione freddo con scaglie cioccolato amaro <i>Kalter Zabaione mit Bitterschokoladenflocken</i>		12.-
La nostra torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia <i>Unser weicher Apfelkuchen und Vanilleeis</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Eis und Sorbet</i>	PER PALLINA PRO BÄLLCHEN	4.-