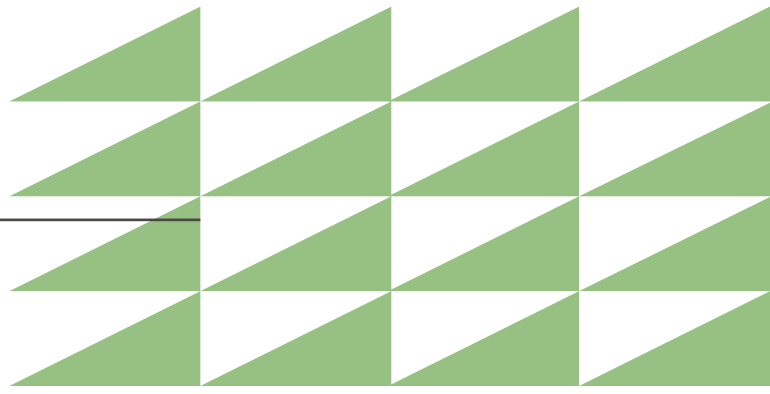


LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**  
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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

+41 91 646 1000

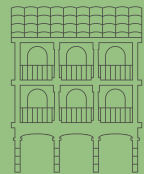
[www.locandasansilvestro.ch](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)



---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

Insalatina di puntarelle olio e limone, acciughe del Cantabrico e pecorino <i>Puntarelle salad with oil and lemon, Cantabrian anchovies and pecorino cheese</i>		20.-
Uovo nostrano affogato con funghi freschi saltati al timo <i>Poached egg with fresh mushrooms sauteed with thyme</i>		22.-
Terrina di selvaggina in crosta e insalatina di sedano rapa <i>Game terrine in crust and celeriac salad</i>		20.-
Tagliere di salumi del cacciatore e i nostri fichi caramellati <i>Chopping board of hunter's salami and our caramelized figs</i>		25.-
Insalata mista o verde con il condimento dello Chef <i>Mixed or green salad with our Chef's dressing</i>	PICCOLA	12.-
	GRANDE	16.-

---

# Primi piatti

Minestrone di legumi Bio di Spello, gocce di olio extravergine e crostini saporiti <i>Minestrone of organic Spello pulses, extra virgin olive oil droplets and tasty croutons</i>		19.-
Risotto Carnaroli Acquerello alla zucca e pepe Valle Maggia <i>Acquerello Carnaroli risotto with pumpkin and Valle Maggia pepper</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE	22.-
Gnocchetti di patate e castagne, burro, salvia e Parmigiano Reggiano <i>Potato and chestnut gnocchetti with butter, sage and Parmesan cheese</i>		24.-
Pappardelle all'uovo al ragù di lepre <i>Egg pappardelle with hare sauce</i>		26.-

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

Lucioperca del Ceresio arrostito, scarola saltata e patate naturali <i>Roasted Ceresio zander, sautéed escarole and potatoes</i>	42.-
Bianco di baccalà in umido di cipolle e pomodoro, rösti di patate <i>Cod stew with onions and tomato, potato rösti</i>	42.-
Guancetta di cinghiale brasata al Merlot e crostini di polenta del Mulino di Bruzella <i>Braised wild boar cheek with Merlot and Mulino di Bruzella polenta croutons</i>	38.-
Medaglioni di cervo della Alpi, salsa al pepe verde, castagne, cavolini e spätzli <i>Medaillons of Alpine venison, green pepper sauce, chestnuts, spätzli and Brussels sprouts</i>	36.-
Tagliata di manzetta ticinese, radicchio alla piastra e patate rosolate <i>Sliced Ticino Beef, grilled radicchio and fried potatoes</i>	48.-

---

# Selezione di formaggi

I formaggi 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

Torta alla mousse di cioccolato e lamponi freschi <i>Chocolate mousse cake with fresh raspberries</i>		12.-
Crostata alla ricotta, limone e cioccolato fondente 70% <i>Ricotta cheese tart, lemon and 70% dark chocolate</i>		10.-
Crème caramel agli amaretti ticinesi e panna montata <i>Crème caramel with Ticino macaroons and whipped cream</i>		10.-
La nostra torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia <i>Our soft apple cake and vanilla ice cream</i>		10.-
Panna cotta, vermicelles di castagne e salsa ai frutti di bosco <i>Panna cotta, chestnut vermicelles and berry sauce</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-