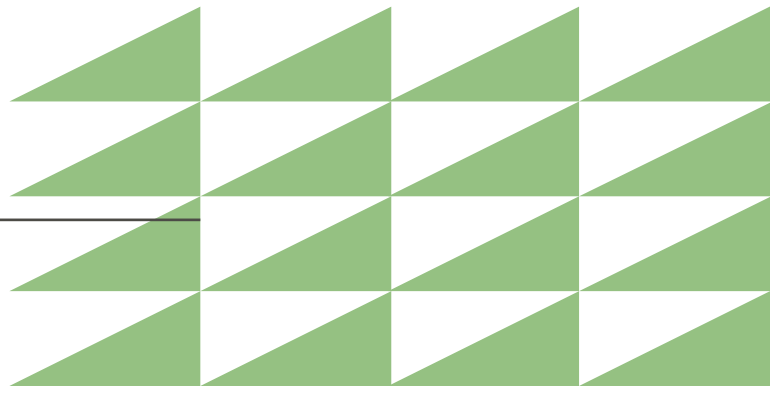


LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**  
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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

+41 91 646 1000

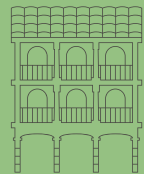
[www.locandasansilvestro.ch](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)



---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

Insalatina di polpo e patate su puntarelle <i>Oktopus und Kartoffelsalat auf Puntarelle</i>		22.-
Baccalà tiepido con finocchi, arance e mela verde <i>Warmer Kabeljau mit Fenchel, Orangen und grünem Apfel</i>		22.-
Carpaccio di manzetta ticinese, carciofi spinati e scaglie di Sbrinz <i>Carpaccio vom Tessiner Rind, Artischocken und Sbrinz-Flocken</i>		24.-
Petto d'oca rosa, cavolo cappuccio, cumino e aceto balsamico <i>Gänsebrust, Kohl, Kümmel und Balsamico-Essig</i>		22.-
Insalata mista o verde con il condimento dello Chef <i>Gemischter oder grüner Salat mit Chefs-Dressing</i>	PICCOLA	12.-
	GRANDE	16.-

---

# Primi piatti

Zuppa di cipolle con crostoni al Giumello <i>Zwiebelsuppe mit Giumello-Croutons</i>		18.-
Risotto Carnaroli Acquerello al radicchio formaggino della valle di Muggio <i>Radicchio-Risotto mit Muggiotaler Käse</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	23.-
I nostri gnocchi di patate di montagna al ragù di selvaggina <i>Bergkartoffel-Gnocchi mit Wildragout</i>		24.-
Penne of durum wheat "Petrilli" all'amatriciana di pomodori gialli <i>Penne aus Hartweizen "Petrilli" all'amatriciana mit gelben Tomaten</i>		24.-

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

Fish and chips di lucioperca del Ceresio, crema di peperoni e patate country <i>Zanderfisch aus Ceresio und Pommes frites, Paprikacreme und Landkartoffeln</i>		39.-
Branzino alla piastra (600 grammi) con carciofi e patate naturali <i>Gegrillter Wolfsbarsch (600 Gramm) mit Artischocken und Naturkartoffeln</i>		42.-
Costata di manzo Svizzera alla griglia (1-1,2 kg), patate rosolate e insalatina verde <i>Gegrilltes Schweizer Steak (1-1,2 kg), Bratkartoffeln und grüner Salat</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	52.-
Cotechino nostrano del nostro macellaio con lenticchie di Colfiorito <i>Cotechino nostrano von unserem Metzger mit Colfiorito-Linsen</i>		35.-

---

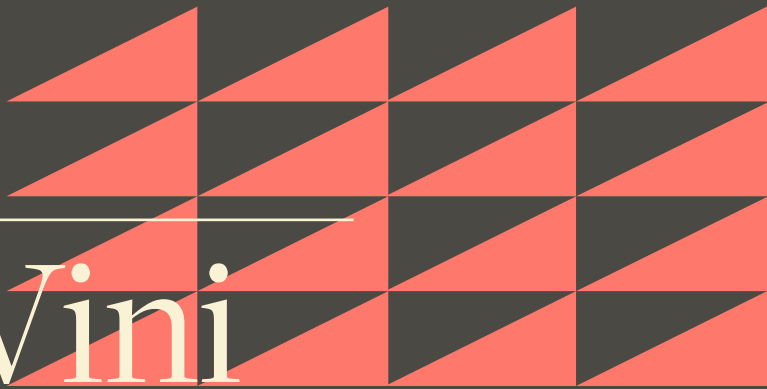
# Selezione di formaggi

I formaggi 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

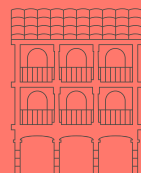
Torta la mousse di cioccolato con lamponi <i>Schokoladenmousse-Torte mit Himbeeren</i>		10.-
Semifreddo al torrone con scaglie di cioccolato <i>Nougatparfait mit Schokoladenspänen</i>		12.-
Crème caramel agli amaretti ticinesi e panna montata <i>Crème Caramel mit Tessiner Makronen und Schlagsahne</i>		10.-
Panna cotta con vermicelles e salsa di cachi <i>Panna cotta mit Vermicelles und Dattelpflaumensauce</i>		12.-
Torta morbida alle mele con gelato alla vaniglia <i>Weicher Apfelkuchen mit Vanilleeis</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Eis und Sorbet</i>	PER PALLINA PRO BÄLLCHEN	4.-



---

# Carta dei Vini

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Champagne e Spumanti

---

Blanc de Blanc Castello di Cantone, Rancate		75 cl	89.-
Prosecco Coesel Elevo Millesimato <b>BIO</b> Valdobbiadene	2020	75 cl	36.-
Cavalleri Blanc de Blancs Brut Erbusco Franciacorta		75 cl	78.-
Cavalleri <b>Rosé</b> DOCG Erbusco Franciacorta	2015	75 cl	98.-
Se.... Cavalleri Franciacorta	2013	75 cl	140.-
Cavalleri Collezione Erbusco Franciacorta	2007	75 cl	160.-
Blan de Blancs, Chardonnay Castello di Cantone, Rancate, Ticino		75 cl	92.-
Soixante Douze Cremant d'Alsazia <b>BIO</b> Domaine Leon Boesch		75 cl	52.-
Une Nuit Cremant d'Alsazia, <b>Rosé</b> <b>BIO</b> Domaine Leon Boesch		75 cl	55.-
Champagne Bertemes <b>Rosé</b> 1 <sup>er</sup> Cru Trepail		75 cl	90.-
Champagne Cuvée Vendemiaire, Chardonnay 1 <sup>er</sup> Cru Doyard Vertus		75 cl	95.-
Champagne Oeil de Perdrix <b>Rosé</b> , Pinot Noir Doyard Vertus	2011/15	75 cl	185.-

---

# Champagne e Spumanti

---

Champagne Clos de l'Abbaye, Chardonnay Doyard Vertus	2012	75 cl	190.-
Champagne Guiborat, Chardonnay Grand Cru Cramant Cote Blanc	2011	75 cl	98.-
Champagne Tethys.16, Chardonnay Grand Cru Guiborat Cote Blanc		75 cl	89.-
Champagne Le Mont Aigu (cassetta tre bottiglie) Guiborat	2008	75 cl	648.-
Champagne Platine Cuvée Brut Nicolas Maillart		37.5 cl	48.-

---

# Bianchi e Rosé Ticino

---

Corteglia, Bianco del Ticino DOC Mauro Ortelli, Castel San Pietro	2020	75. cl	40.-
Novi dal Drunpa, Sauvignan Mauro Ortelli, Castel San Pietro	2020	75. cl	68.-
Silene Merlot Bianco Andrea Ferrari Stabio	2020	75. cl	39.-
Ibisco Chardonnay Andrea Ferrari Stabio	2020	75. cl	45.-
Chardonnay Andrea Ferrari Stabio	2016	75. cl	68.-
Viognier Ticino DOC Andrea Ferrari Stabio	2017	75 cl	68.-
Elsbeth, Chardonnay Sauvignon Sémillon Cantina Fawino Mendrisio	2020	75 cl	45.-
Oro Bianco, Bianco del Ticino Agriloro Arzo	2020	75 cl	45.-
Viognier Agriloro, Arzo		75. cl	46.-
Bianco del San Giorgio Fumagalli Balerna	2020	75 cl	38.-
San Martino, Chardonnay Azienda Agricola San Martino Rancate	2020	75 cl	39.-
Granito, Bianco del Ticino DOC Agriloro Arzo	2020	75 cl	85.-



---

# Bianchi e Rosé Ticino

---

Vinattieri, Bianco del Ticino Ligornetto	2019	75 cl	45.-
Castello Luigi, Bianco del Ticino Tenuta Belvedere Besazio	2016	75 cl	195.-
Antichi Poderi, Bianco di Merlot Castello di Cantone, Rancate	2020	75 cl	49.-
Galanthus, Bianco di Merlot Castello di Cantone, Rancate	2020	75 cl	64.-
Rosaspina <b>Rosé</b> , Merlot Sirah Andrea Ferrari Stabio	2019	75 cl	42.-
San Giorgio, <b>Rosato</b> del Ticino Fumagalli Balerna	2020	75 cl	38.-
Il Bianco di Chiara, Bianco di Merlot Paolo Basso, Ligornetto	2020	75 cl	68.-

---

# Bianchi Italia

---

Doss, Chardonnay DOC Castelfeder Alto Adige	2019	75 cl	39.-
Vom Lehm, Gewürztraminer Castelfeder Alto Adige	2018	75 cl	47.-
Raif, Sauvignon IGT Castelfeder Alto Adige	2019/2020	75 cl	47.-
Riesling Ploner Alto Adige	2018	75 cl	58.-
Ribolla Gialla Extreme Renato Keber Cormans Friuli	2012	75 cl	82.-
Pinot Bianco Riserva Renato Keber Friuli	2013	75 cl	95.-
Roero Arneis Giacomo Fenocchio Piemonte	2020	75 cl	39.-
Leonhard, Moscato Mongioia Piemonte	2017	75 cl	48.-
Roncaglia, Albanella Mancini Pesaro	2019	75 cl	39.-
Impero, Blanc de Pinot Noir Mancini Pesaro	2016	75 cl	85.-
P. Rosato di Toscana, <b>Rosé</b> Le Miccine	2019	75 cl	42.-

---

# Bianchi Germania

---

Sorentberg, Riesling Rotschiefer Mosel Germania	2017	75 cl	60.-
1000 Alte Reben, Riesling Mosella Germania	2017	75 cl	152.-

---

# Bianchi Francia

---

Petit Chablis, Chardonnay Domaine Fevre	2019	75 cl	38.-
Chablis Forchaume Domaine Fevre	2018	75 cl	65.-
Bourgogne Cote d'Or, Chardonnay Domaine Fabien Coche	2017	75 cl	65.-
Mersault Domaine Fabien Coche	2017	75 cl	115.-
Puligny Montraches, La Garenne Domaine Fabien Coche	2017	75 cl	190.-
Chateauneuf du Pape Domaine Gérome Gradassi	2019	75 cl	92.-
Bourgogne Aligoté Charles Lachaux	2018	75 cl	120.-

---

# Rossi Ticino

---

San Martino, Merlot Azienda Agricola San Martino	2018	75 cl.	39.-
Unito, Merlot e Pinot Nero Meroni Cavegn	2017	75 cl	58.-
Arzo, Merlot del Ticino Gialdi Mendrisio	2018	75 cl	78.-
Alisso, Merlot e Cabernet Sauvignon Andrea Ferrari Stabio	2016	75 cl	42.-
Sassorosso, Merlot del Ticino Andrea Ferrari Stabio	2020	75 cl	38.-
Bellacima, Merlot Riserva Andrea Ferrari Stabio	2017	75 cl	48.-
Loto, Rosso di Syrah Andrea Ferrari Stabio	2015	75 cl	62.-
Castanar, Rosso del Ticino Riserva Andrea Ferrari Stabio	2013	75 cl	92.-
Cantastorie, Merlot DOC Cantina Fawino Mendrisio	2020	75 cl	38.-
Meride Cantina Fawino Mendrisio	2020	75 cl MG 2 MG	58.- 132.- 290.-
Ronco d'Arzo, Merlot DOC Fumagalli Balerna	2018	75 cl	45.-
I Trii Pin, Merlot Mauro Ortelli, Castel San Pietro	2020	75 cl	40.-
Novi dal Drunpa, Merlot Mauro Ortelli, Castel San Pietro	2019	75 cl	65.-

---

# Rossi Ticino

---

Oro Rosso, Rosso del Ticino Agriloro Arzo	2016	75 cl	48.-
Tenuta La Prella Riserva, Merlot del Ticino Agriloro Arzo	2017	75 cl	78.-
Icaro, Merlot DOC Gabriele Mossi Biasca	2015	75 cl	95.-
Cioss, Merlot Riserva Poli, Enghel Brusino	2018	75 cl	85.-
Castello Luigi, Rosso del Ticino Tenuta Belvedere Besazio	2017/18 2017 2017	75 cl MG 2 MG	195.- 420.- 880.-
La Dama Rossa, Merlot del Ticino Tenuta Agraria Luigina, Stabio	2019	75 cl	48.-
Ronco delle Noci, Merlot del Ticino Tenuta Agraria Luigina, Stabio	2018	75 cl	58.-
Ronco dei Profeti, Merlot del Ticino Tenuta Agraria Luigina, Stabio	2018	75 cl	58.-
Negromante, Rosso del Ticino Castello di Cantone, Rancate	2018	75 cl	98.-
Antichi Poderi, Merlot del Ticino Castello di Cantone, Rancate	2020	75 cl	49.-
Castello di Cantone, Merlot riserva Rancate	2018	75 cl	140.-
Il Rosso di Chiara, Rosso del Ticino Paolo Basso Ligornetto	2018	75 cl	92.-

---

# Rossi Italia

---

Grici, Merlot Riserva Collio Friulano	2006	75 cl	92.-
Glen, Pinot Nero Azienda Agricola Castelfeder Alto Adige	2018	75 cl	48.-
Burgum Novum, Pinot Nero Riserva Azienda Agricola Castelfeder Alto Adige	2016	75 cl	78.-
Pinot Nero DOC Ploner Alto Adige	2019	75 cl	68.-
Pinot Nero Exclusive Riserva Ploner Alto Adige	2015	75 cl	102.-
Re Pazzo, Valpolicella DOC Terre di Leone Verona	2018	75 cl	39.-
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Terre di Leone Verona	2014	75 cl	81.-
Amarone della Valpolicella DOC Re Pazzo Terre di Leone Verona	2015	75 cl	92.-
Focara, Pinot Nero Mancini Pesaro	2017	75 cl	62.-
Dolcetto d'Alba Bartolo Mascarello Piemonte	2017	75 cl	62.-
Barbera d'Alba Axilium Cascina Luisin	2015	75 cl	62.-
Barbera d'Alba Giacomo Fenocchio	2018	75 cl	46.-
Dolcetto d'Alba Giacomo Fenocchio Piemonte	2018	75 cl	39.-
Langhe Nebbiolo Giacomo Fenocchio Piemonte	2019	75 cl	49.-

---

# Rossi Francia

---

Les Trois Croix Famille Patrick Léon Fronsac Bordeaux	2016	75 cl	65.-
Les Trois Croix Famille Patrick Léon Fronsac Bordeaux	2014	37.5 cl	45.-
Les Trois Croix MG Famille Patrick Léon Fronsac Bordeaux	2014	150 cl	131.-
Villa Marie Famille Patrick Léon Fronsac Bordeaux	2011	75 cl	114.-
B de Biac Côtes de Bordeaux	2013	75 cl	61.-
Chateau Biac Gran Vin de Bordeaux Côtes de Bordeaux	2013	75 cl	89.-
Chateauneuf du Pape Domaine Gérome Gradassi	2017	75 cl	78.-
Bourgogne Côte d'Or Domaine Fabien Coche	2019	75 cl	58.-
La Platiere Pommard Premier Cru Domaine Fabien Coche	2015/2017	75 cl	110.-
Pinot Fin Domaine Arnaux Lachaux Bourgogne	2016	75 cl	88.-
Nuits St. George Domaine Arnaux Lachaux Bourgogne	2016	75 cl	110.-
Chambolle Musigny Domaine Arnaux Lachaux Bourgogne	2018	75 cl	240.-
Croix Blanche, Bourgogne Charles Lachaux	2019	75 cl	95.-

---

# Le piccole bottiglie

---

Giullare, Bianco di Merlot Cantina Fawino, Mendrisio	2020	50 cl	28.-
Alisso, Merlot Cabernet Sauvignon Andrea Ferrari, Stabio	2017	50 cl	26.-
Tenuta La Prella Riserva, Merlot del Ticino Agriloro Arzo	2017	50 cl	48.-
Sottobosco, Rosso del Ticino Agriloro, Arzo	2018	50 cl	48.-



---

# Vini Dolci

---

Cru Barrejats Sauternes Francia	2004	37.5 cl	65.-
Cru Barrejats Daret Sauternes Francia	2012	75 cl	85.-
Secret de Chateau Biac Sauternes Francia	2008	50 cl	105.-
Barolo Chinato Cantina Mascarello		50cl	120.-
Mongioia Moscato d'Asti Canelli Piemonte		75 cl	44.-
Brachetto d'Acqui Giacomo Bologna Piemonte		75 cl	42.-



LOCANDA  
**SANSILVESTRO**  
RISTORANTE CON ALLOGGI

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)