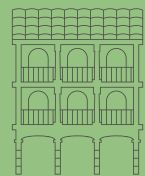


Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo nostrano pochè, verdure di primavera saltate e pancetta croccante <i>Poached egg, sautéed spring vegetables and crispy bacon</i>		19.-
Tortino tiepido di sfoglia agli asparagi verdi e fonduta d'Alpe Giumello <i>Warm puff pastry pie with green asparagus and Alpe Giumello fondue</i>		22.-
Insalata di mare tiepida dello Chef Gabriele <i>Chef Gabriele's Warm Seafood Salad</i>		29.-
Battuta di manzetta ticinese e crema di burrata affumicata <i>Beef steak tartare and smoked burrata cream</i>		25.-
Insalata mista o verde con il condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA	12.-
	GRANDE	18.-

Primi piatti

Minestrone di legumi Bio di Spello, gocce di olio extravergine e basilico <i>Minestrone of organic Spello pulses, extra virgin olive oil drops and basil</i>		19.-
Risotto Carnaroli "mantecato" agli asparagi e trota affumicata <i>Acquerello Carnaroli risotto with asparagus and smoked trout</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE	25.-
Gnocchi di patate e farina bona alla panna e salsiccia ticinese <i>Potato and bona flour gnocchi with cream and ticinese sausage</i>		24.-
Penne di grani antichi "Paolo Petrilli" Bio al pesto di aglio orsino <i>"Paolo Petrilli" organic ancient grains penne with wild garlic pesto</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 coregone alla piastra, patate naturali e verdura <i>Grilled whitefish fillet, natural potatoes and vegetables</i>	42.-
Fish & Chips di baccalà, intingolo ai peperoni dolci <i>Cod Fish & Chips, sweet bell pepper sauce</i>	48.-
Coniglio in gremolada e polenta di Bruzella <i>Stewed rabbit, gremolada and polenta from the Bruzella mill</i>	39.-
Tagliata di manzetta ticinese e verdure grigliate <i>Sliced Ticino beef and grilled vegetables</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.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca <i>Büscion, a popular specialty made from cow's or goat's milk</i>	AL PZ.	10.-

Desserts

Tiramisu della Locanda <i>Our Tiramisu</i>		12.-
Crème caramel agli amaretti ticinesi e panna montata <i>Crème caramel with Ticino macaroons and whipped cream</i>		10.-
Torta sfornata del giorno <i>Baked cake of the day</i>		12.-
Panna cotta alle fave di Tonka e fragole <i>Tonka bean panna cotta with strawberries</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-

Antipasti

Uovo nostrano pochè, verdure di primavera saltate e pancetta croccante <i>Pochiertes Ei, sautiertes Frühlingsgemüse und knuspriger Tessiner Speck</i>		19.-
Tortino tiepido di sfoglia agli asparagi verdi e fonduta d'Alpe Giumello <i>Warmes Blätterteigtortchen mit grünem Spargel und Alpe Giumello Fondue</i>		22.-
Insalata di mare tiepida dello Chef Gabriele <i>Warmer Meeresfrüchtesalat von Chefkoch Gabriele</i>		29.-
Battuta di manzetta ticinese e crema di burrata affumicata <i>Rindersteak-Tartar und geräucherte Burrata-Creme</i>		25.-
Insalata mista o verde con il condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit Hausdressing</i>	PICCOLA	12.-
	GRANDE	18.-

Primi piatti

Minestrone di legumi Bio di Spello, gocce di olio extravergine e basilico <i>Minestrone aus Bio-Hülsenfrüchten von Spello, Olivenöl und Basilikum</i>		19.-
Risotto Carnaroli "Acquerello" agli asparagi e trota affumicata <i>Acquerello Carnaroli Risotto mit Spargel und geräucherter Forelle</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	25.-
Gnocchi di patate e farina bona alla panna e salsiccia ticinese <i>Gnocchi aus Kartoffeln und Bonamehl mit Sahne und Ticinese-Wurst</i>		24.-
Penne di grani antichi "Paolo Petrilli" Bio al pesto di aglio orsino <i>Bio-Penne "Paolo Petrilli" aus alten Getreidesorten mit Bärlauchpesto</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

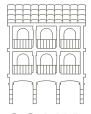
Filetto di coregone alla piastra, patate naturali e verdura <i>Gegrilltes Felchenfilet, Naturkartoffeln und Gemüse</i>	42.-
Fish & Chips di baccalà, intingolo ai peperoni dolci <i>Kabeljau Fish & Chips, süße Paprikasauce</i>	48.-
Coniglio in gremolada e polenta di Bruzella <i>Geschmortes Kaninchen, Gremolada und Polenta aus der Bruzella-Mühle</i>	39.-
Tagliata di manzetta ticinese e verdure grigliate <i>Geschnittenes Tessiner Rindfleisch und gegrilltes Gemüse</i>	48.-

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 und Honig serviert</i>	AL PZ. PRO STÜCK	4.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca <i>Büscion, eine beliebte Spezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch</i>	AL PZ. PRO STÜCK	10.-

Desserts

Tiramisu della Locanda <i>Unser Tiramisu</i>		12.-
Crème caramel agli amaretti ticinesi e panna montata <i>Crème Caramel mit Tessiner Makronen und Schlagsahne</i>		10.-
Panna cotta alle fave di Tonka e fragole <i>Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Erdbeeren</i>		12.-
Torta sfornata del giorno <i>Tageskuchen</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Eis und Sorbet</i>	PER PALLINA PRO BÄLLCHEN	4.-



LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch