

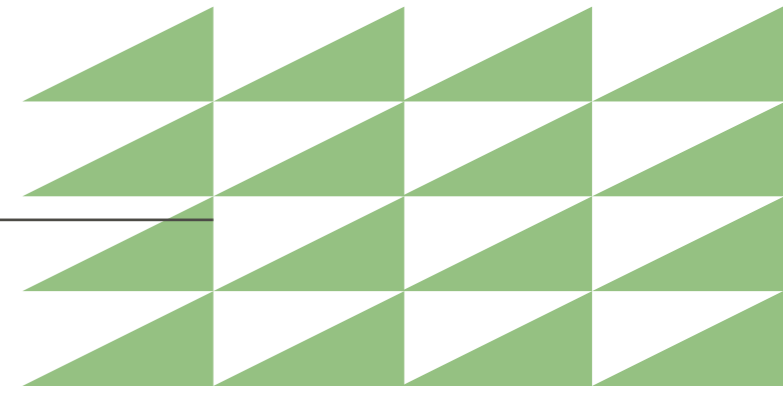


Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch

Menu



Antipasti

Gazpacho, burrata, basilico e crostini di pane nero <i>Gazpacho, burrata cheese, basil and black bread croutons</i>		21.-
Carne salada ticinese, melone giallo e aceto balsamico <i>Cured beef from Ticino, yellow melon and balsamic vinegar</i>		24.-
Insalatina di baccalà, finocchi, olive e cipollotto <i>Salad of salt cod, fennel, olives and spring onion</i>		23.-
Alici marinate, peperoni affumicati e olio extra vergine al limone <i>Marinated anchovies, smoked peppers and lemon extra virgin olive oil</i>		23.-
Selezione di salumi della locanda con sott'aceti (pancettone, coppa, salame e prosciutto crudo) <i>Selection of house salami with pickles (pancetta, coppa, salame and cured ham)</i>		26.-
Insalata mista o verde con il condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA GRANDE	12.- 18.-

Primi piatti

Strozzapreti fatti a mano al pesto di basilico e fagiolini <i>Handmade strozzapreti pasta with basil pesto and green beans</i>		24.-
Gnocchetti di patate al ragù di cinghiale profumato al limone <i>Potato dumplings with lemon scented wild boar ragout</i>		23.-
Tortiglioni di grano antico "Paolo Petrilli" al polpo e pomodorini <i>Tortiglioni "Paolo Petrilli" with octopus and cherry tomatoes</i>		25.-
Risotto Carnaroli Acquerello allo zafferano, fiori di zucca e finferli <i>Carnaroli Risotto Acquerello with saffron, courgette flowers and chanterelle mushrooms</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE	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.

*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 orata reale in guazzetto alla Mediterranea <i>Fillet of royal sea bream Mediterranean-style</i>		42.-
Spiedino di mazzancolle e seppie alla griglia su zucchine trifolate alla mentuccia <i>Shrimp and cuttlefish skewer on sautéed courgettes with mint</i>		45.-
Arrostino di coniglio farcito alla luganighetta, funghi saltati e polenta del Mulino di Bruzella <i>Roast rabbit stuffed with luganighetta sausage, sautéed mushrooms and polenta from Mulino di Bruzella</i>		38.-
Costolette di agnello alla piastra e verdure di stagione grigliate <i>Grilled lamb chops and grilled seasonal vegetables</i>		39.-

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 fruits and honey</i>	AL PZ.	5.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca <i>Büscion, a popular specialty of fresh cheese made from cow's or goat's milk</i>	AL PZ.	10.-

Desserts

Mousse al cioccolato amaro 70% e lamponi freschi <i>70% dark chocolate mousse and fresh raspberries</i>		12.-
Crostatina alla crema di fave di Tonka e fragole Candonga <i>Tart with Tonka bean cream and Candonga strawberries</i>		13.-
Semifreddo allo Yogurt, limone e composta di ciliegie <i>Parfait with yogurt, lemon and cherry compote</i>		10.-
Crema caramel all'amaretto e panna montata <i>Crema caramel with amaretto and whipped cream</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	4.-
Torta sfornata del giorno <i>Cake of the day</i>		12.-