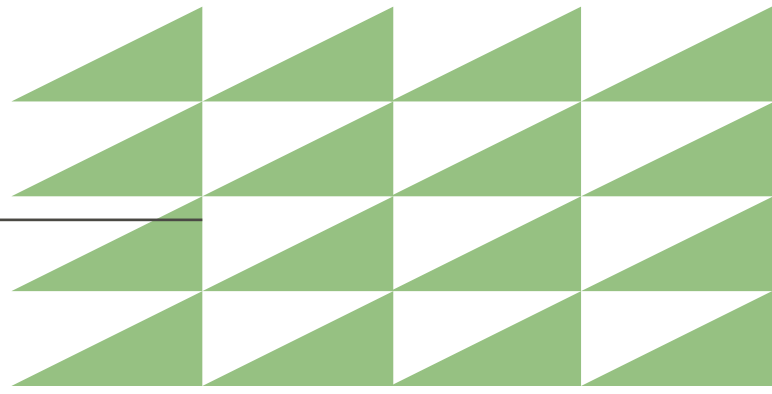


LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

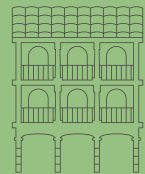
Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch



Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Gazpacho, burrata, basilico e crostini di pane nero <i>Gazpacho, Burrata, Basilikum und Schwarzbrotcroutons</i>		21.-
Carne salada ticinese, melone giallo e aceto balsamico <i>Carne salada aus Ticino, gelbe Melone und Balsamico-Essig</i>		24.-
Insalatina di baccalà, finocchi, olive e cipollotto <i>Kabeljau Salat, Fenchel, Oliven und Frühlingszwiebeln</i>		23.-
Alici marinate, peperoni affumicati e olio extra vergine al limone <i>Marinierte Sardellen, geräucherte Paprika und natives Olivenöl extra mit Zitrone</i>		23.-
Selezione di salumi della locanda con sott'aceti (pancettone, coppa, salame e prosciutto crudo) <i>Auswahl an Wurstwaren aus dem Gasthaus mit Essiggurken (Pancettone, Coppa, Salami und Rohschinken)</i>		26.-
Insalata mista o verde con il condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA GRANDE	12.- 18.-

Primi piatti

Strozzapreti fatti a mano al pesto di basilico e fagiolini <i>Handgemachte Strozzapreti mit Basilikum-Pesto und grünen Bohnen</i>		24.-
Gnocchetti di patate al ragù di cinghiale profumato al limone <i>Kartoffelknödel mit Zitronen-Wildschwein-Ragout</i>		23.-
Tortiglioni di grano antico "Paolo Petrilli" al polpo e pomodorini <i>Tortiglioni aus altem Weizen Bio 'Paolo Petrilli' mit Tintenfisch und Kirschtomaten</i>		25.-
Risotto Carnaroli Acquerello allo zafferano, fiori di zuccina e finferli <i>Carnaroli Acquerello Risotto mit Safran, Zucchini Blüten und Pfifferlingen</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	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

Filetto di orata reale in guazzetto alla Mediterranea <i>Königliche Seebrasse Filet "alla Mediterranea"</i>	42.-
Spiedino di mazzancolle e seppie alla griglia su zucchine trifolate alla mentuccia <i>Garnelen- und Tintenfischspießchen auf sautierten Zucchini mit Minze</i>	45.-
Arrostino di coniglio farcito alla luganighetta, funghi saltati e polenta del Mulino di Bruzella <i>Kaninchenbraten gefüllt mit Luganighetta, sautierten Pilzen und Mulino di Bruzella Polenta</i>	38.-
Costolette di agnello alla piastra e verdure di stagione grigliate <i>Lammkoteletts und gegrilltes Gemüse der Saison</i>	39.-

Selezione di formaggi

I formaggi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf, kandierten Früchten und Honig</i>	AL PZ. PRO STÜCK	5.-
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

Mousse al cioccolato amaro 70% e lamponi freschi <i>Mousse aus 70%iger Bitterschokolade und frischen Himbeeren</i>		12.-
Crostatina alla crema di fave di Tonka e fragole Candonga <i>Torte mit Tonkabohnensahne und Candonga-Erdbeeren</i>		13.-
Semifreddo allo Yogurt, limone e composta di ciliegie <i>Semifreddo mit Joghurt, Zitrone und Kirschenkompott</i>		10.-
Crema caramel all'amaretto e panna montata <i>Crema Caramel mit Amaretto und Schlagsahne</i>		10.-
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO BÄLLCHEN	4.-
Torta sfornata del giorno <i>Kuchen des Tages</i>		12.-