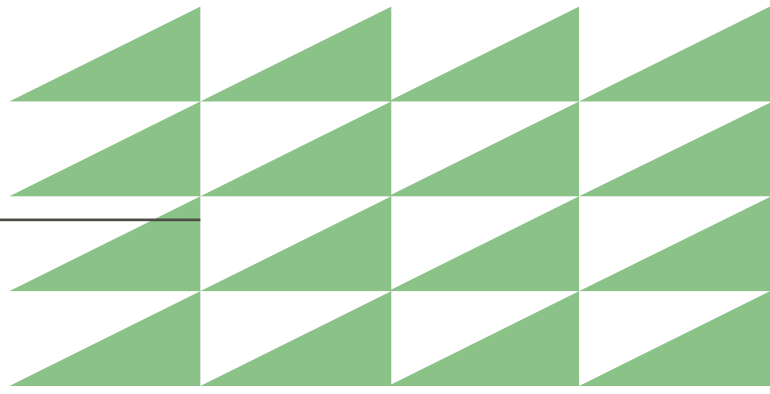


LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

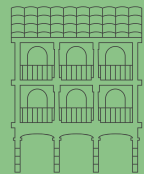
Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch



Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Mosaico di polpo tiepido, insalata di finocchi e arance <i>Octopus carpaccio, fennel and orange salad</i>		22.-
L'uovo di Meride in camicia, puntarelle scottate e acciughe <i>Poached Meride egg, seared puntarelle chicory and anchovies</i>		22.-
Tartare di salmone di Lostallo, maionese di avocado e pepe rosa <i>Lostallo salmon tartare, avocado mayonnaise and pink pepper</i>		23.-
Tagliata di salumi del Cacciatore e la nostra giardinier Prosciutto di capriolo, carne secca e salame di cervo, speck di cinghiale <i>Tagliata of salami del Cacciatore and our pickled vegetables</i> <i>Venison ham, venison dried meat and salami, wild boar speck</i>	PICCOLA GRANDE	22.- 28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA GRANDE	12.- 18.-

Primi piatti

Crema di zucca speziata e speck affumicato croccante <i>Spiced pumpkin cream and crispy smoked speck</i>		20.-
Gnocchi di patate e Farina Bona, fonduta d'Alpe Giumello al tartufo nero <i>Homemade potato and Farina Bona gnocchi, Alpe Giumello fondue with black truffle</i>		26.-
Risotto Riserva Gallo alla barbabietola rossa, noci e aglio nero <i>Risotto Riserva Gallo with red beetroot, walnuts and black garlic</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE	24.-
Tagliatelle fatte in casa al ragù di lepre <i>Our homemade tagliatelle with hare ragù</i>		24.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia Svizzera Italia, selvaggina Austria, Germania e Nuova Zelanda, 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, Germany and New Zealand, unless otherwise specified.

Fish: lake fish Switzerland and sea fish Italy unless otherwise stated.

We prefer to cook using fresh local produce from organic farmers.

Our dishes contain allergenic and gluten products, for information please contact the service staff.

Secondi piatti

Polenta morbida ticinese, funghi freschi trifolati e lardo alle erbe aromatiche <i>Ticinese polenta, sautéed fresh mushrooms and lard with aromatic herbs</i>	35.-
Branzino Butterfly alla griglia e verdure alla piastra <i>Butterflied whole sea bass and grilled Vegetables</i>	42.-
Guancette di cinghiale brasate al Merlot, puré di patate e zucca <i>Braised boar cheeks with Merlot, creamed potatoes and pumpkin</i>	38.-
Tagliata di cervo delle Alpi, salsa all'uva, spätzli, castagne glassate e cavolini di Bruxelles <i>Sliced venison from the Alps, grape sauce, spätzli, glazed chestnuts and Brussels sprouts</i>	45.-

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, servito intero <i>Büscion, a popular specialty of fresh cheese made from cow's or goat's milk, served whole</i>	AL PZ.	10.-

Desserts

Frutta fresca di stagione, crema Chantilly alla vaniglia e crumble <i>Fresh seasonal fruit, vanilla Chantilly cream and crumble</i>		14.-
Torta al cioccolato amaro e mandorle, gelato al pistacchio di Bronte <i>Bitter chocolate and almond cake, Bronte pistachio ice cream</i>		13.-
Mousse al cioccolato bianco e coulis ai frutti esotici <i>White chocolate mousse and exotic fruit coulis</i>		10.-
Vermicelles di castagne, sorbetto all'uva e briciole di meringa <i>Chestnut vermicelles, grape sorbet and meringue crumbs</i>		12.-
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.-