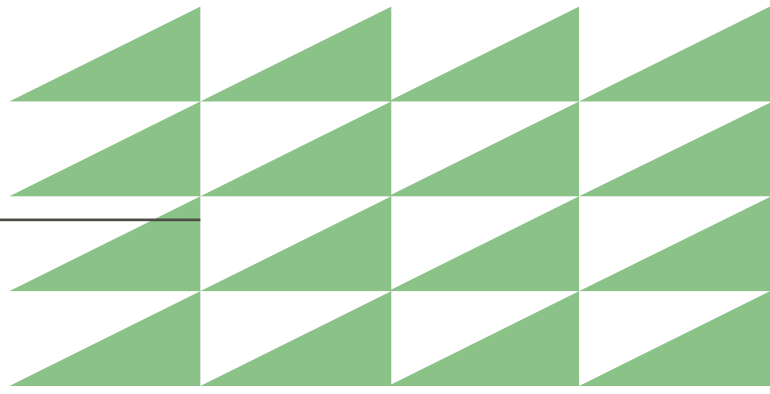


LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

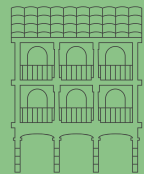
Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+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>Warmes Oktopus-Carpaccio und Fenchel-Orangen-Salat</i>		22.-
L'uovo di Meride in camicia, puntarelle scottate e acciughe <i>Pochiertes Meride-Ei, gebratener Chicorée und Sardellen</i>		22.-
Tartare di salmone di Lostalio, maionese di avocado e pepe rosa <i>Lostalio Lachstatar, Avocado-Mayonnaise und rosa Pfeffer</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 di salumi del Cacciatore" und unserem eingelegten Gemüse</i> <i>Hirschschinken, Trockenfleisch und Hirschsalami, Wildschweinspeck</i>	PICCOLA GRANDE	22.- 28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA GRANDE	12.- 18.-

Primi piatti

Crema di zucca speziata e speck affumicato croccante <i>Würzige Kürbissuppe und knuspriger Räucherspeck</i>		20.-
Gnocchi di patate e Farina Bona, fonduta d'Alpe Giumello al tartufo nero <i>Kartoffelgnocchi mit Farina Bona und Alpe Giumello Fondue mit schwarzem Trüffel</i>		26.-
Risotto Riserva Gallo alla barbabietola rossa, noci e aglio nero <i>Risotto Riserva Gallo mit roter Beete, Walnüssen und schwarzem Knoblauch</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PEOPLE	24.-
Tagliatelle fatte in casa al ragù di lepre <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Hasenragout</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.

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

Polenta morbida ticinese, funghi freschi trifolati e lardo alle erbe aromatiche <i>Tessiner Polenta, sautierte frische Champignons und Schmalz mit aromatischen Kräutern</i>	35.-
Branzino Butterfly alla griglia e verdure alla piastra <i>Gegrillte Wolfsbarschfilets und Gemüse</i>	42.-
Guancette di cinghiale brasate al Merlot, puré di patate e zucca <i>Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Merlot, Kartoffelpüree und Kürbis</i>	38.-
Tagliata di cervo delle Alpi, salsa all'uva, spätzli, castagne glassate e cavolini di Bruxelles <i>Hirschgeschmetzeltes von den Alpen, Traubensauce, Spätzli, glasierte Kastanien und Rosenkohl</i>	45.-

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.	5.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch</i>	AL PZ.	10.-

Desserts

Frutta fresca di stagione, crema Chantilly alla vaniglia e crumble <i>Frisches Obst der Saison, Vanille-Chantilly-Creme und Crumble</i>		14.-
Torta al cioccolato amaro e mandorle, gelato al pistacchio di Bronte <i>Bitterschokoladen- und Mandelkuchen, Bronte-Pistazieneis</i>		13.-
Mousse al cioccolato bianco e coulis ai frutti esotici <i>Mousse aus weißer Schokolade und Coulis aus exotischen Früchten</i>		10.-
Vermicelles di castagne, sorbetto all'uva e briciole di meringa <i>Kastanienvermicelles, Traubensorbet und Baiserkrümel</i>		12.-
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO BÄLLCHEN	4.-
Torta sfornata del giorno <i>Kuchen des Tages</i>		12.-