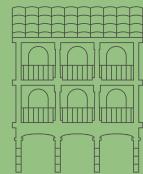


Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

| | |
|---|------------------------------------|
| Uovo di Meride pochè, asparagi verdi e cialda di Parmigiano Reggiano <i>Poached egg, green asparagus and Parmigiano Reggiano wafer</i> | 22.- |
| Lucioperca dei nostri laghi in carpione leggero di verdure e crostone di polenta gialla <i>Pike-perch in sweet and sour vegetables and yellow polenta crouton</i> | 24.- |
| Carpaccio di manzetta ticinese, rucola selvatica e Belper Knolle <i>Carpaccio of Ticino beef, wild rocket and Belper Knolle cheese</i> | 24.- |
| Prosciutto Crudo Pioradoro, melone e robiolino di capra di Tremona <i>Pioradoro raw ham, melon and fresh Tremona goat cheese</i> | 26.- |
| Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i> | PICCOLA/SMALL 12.- 18.- |

Primi piatti

| | |
|---|--|
| Tagliatelle all'uovo fatte in casa, funghi di stagione saltati al timo <i>Homemade tagliatelle, seasonal mushrooms sauteed with thyme</i> | 26.- |
| Risotto Carnaroli Riserva Gallo "alla carbonara" <i>Risotto Carnaroli Riserva Gallo "alla carbonara"</i> | MIN. 2 PERSONE 24.- MIN. 2 PEOPLE |
| Lasagnetta al ragù di maialino turgoviese allevato alle mele e profumato al rosmarino <i>Lasagne with apple-raised Thurgau suckling pig ragout and rosemary scent</i> | 24.- |
| Gnocchetti di patate al pesto di basilico e pomodorini confit <i>Potato gnocchi with basil pesto and confit cherry tomatoes</i> | 23.- |

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

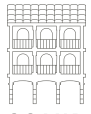
| | |
|--|------|
| Polpo arrostito, purè di fagioli bianchi e cipollotto <i>Roasted octopus, white bean purée and spring onion</i> | 38.- |
| Filetto di branzino in guazzetto "alla mediterranea" <i>Stewed sea bass fillet "Mediterranean style"</i> | 42.- |
| Bistecca di rib-eye svizzero alla piastra e verdure grigliate di stagione <i>Swiss rib-eye steak and seasonal grilled vegetables</i> | 45.- |
| Milanese di vitello di razza Simmental, misticanza e patate fritte <i>Milanese of Simmental veal, mixed salad and fried potatoes</i> | 42.- |

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

| | | |
|--|--------------------------|------|
| Semifreddo al cioccolato amaro, menta e lamponi freschi <i>Semifreddo with bitter chocolate, mint and fresh raspberries</i> | | 12.- |
| Fragole marinate al limone, panna montata e pepe nero Valle Maggia <i>Strawberries marinated in lemon, whipped cream and Valle Maggia black pepper</i> | | 13.- |
| Crema Chantilly, frutti di bosco e crumble <i>Chantilly cream, berries and crumble</i> | | 13.- |
| Torta al cioccolato e mandorle con gelato alla vaniglia <i>Chocolate and almond cake with vanilla ice cream</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.- |



LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch