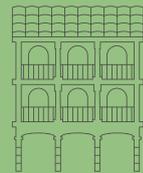


Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo di Meride pochè, asparagi verdi e cialda di Parmigiano Reggiano <i>Poschiertes Ei aus Meride mit grünen Spargeln und Waffel aus Parmigiano Reggiano</i>	22.-
Lucioperca dei nostri laghi in carpione leggero di verdure e crostone di polenta gialla <i>Zander aus unseren Seen mit Essig-Zwiebel-Marinade, Gemüse und gelbem Polentakrokant</i>	24.-
Carpaccio di manzetta ticinese, rucola selvatica e Belper Knolle <i>Carpaccio vom Tessiner Rind, wilder Rucola und Belper Knolle</i>	24.-
Prosciutto Crudo Pioradoro, melone e robiolino di capra di Tremona <i>Pioradoro Rohschinken, Melone und Ziegenfrischkäse aus Tremona</i>	26.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA 12.- 18.-

Primi piatti

Tagliatelle all'uovo fatte in casa, funghi di stagione saltati al timo <i>Hausgemachte Eiertagliatelle, saisonale Pilze mit Thymian sautiert</i>	26.-
Risotto Carnaroli Riserva Gallo "alla carbonara" <i>Risotto Carnaroli Riserva Gallo "alla carbonara"</i>	MIN. 2 PERSONE 24.- MIN. 2 PERSONEN
Lasagnetta al ragù di maialino turgoviese allevato alle mele e profumato al rosmarino <i>Lasagne mit Fleischragout aus mit Äpfeln aufgezogenen Thurgauer Schwein, mit Rosmarin aromatisiert</i>	24.-
Gnocchetti di patate al pesto di basilico e pomodorini confit <i>Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und confierten Kirschtomaten</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.

Herkunft

Fleisch: Schweiz wenn nicht anders angegeben.

Fisch: Seefisch Schweiz und Meerfisch Italien wenn nicht anders angegeben.

Spiel Österreich, Deutschland und Neuseeland.

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

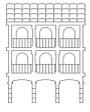
Polpo arrostito, purè di fagioli bianchi e cipollotto <i>Gebratener Oktopus mit Püree aus wei en Bohnen und Frühlingss Zwiebeln</i>	38.-
Filetto di branzino "alla mediterranea" <i>Wolfsbarschfilet auf Mediterrane Art</i>	42.-
Bistecca di rib-eye svizzero alla piastra e verdure grigliate di stagione <i>Schweizer Ribeye-Steak mit Gemüse vom Grill</i>	45.-
Milanese di vitello di razza Simmental, misticanza e patate fritte <i>Simmental-Kalb nach Mailänder Art mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	42.-

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 STK	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. PRO STK	10.-

Desserts

Semifreddo al cioccolato amaro, menta e lamponi freschi <i>Semifreddo mit Bitterschokolade, Minze und frischen Himbeeren</i>		12.-
Fragole marinate al limone, panna montata e pepe nero Valle Maggia <i>Marinierte Erdbeeren mit Schlagsahne und schwarzem Pfeffer Valle Maggia</i>		13.-
Crema Chantilly, frutti di bosco e crumble <i>Waldbeeren mit Crème Chantilly und Crumble</i>		13.-
Torta al cioccolato e mandorle e gelato alla vaniglia <i>Schokoladen-Mandel-Torte mit Vanilleeis</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.-



LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch