



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

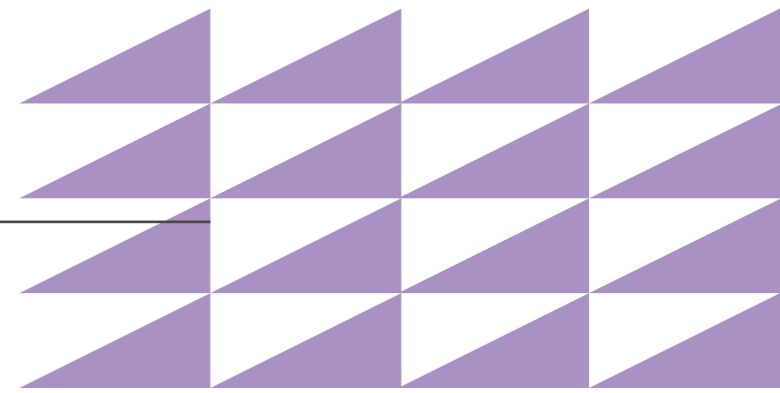
+41 91 646 1000

[www.locandasansilvestro.ch](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)


---

# Menu

---



# Antipasti

<b>Alici del Mediterraneo marinate alle cipolle rosse su pan brioche</b> <i>Mediterranean anchovies marinated with red onions on brioche bread</i>		24.-
<b>Carpaccio di petto d'anatra in salamoia agrodolce alle mele</b> <i>Duck breast carpaccio in sweet and sour brine with apples</i>		28.-
<b>Tartare di capriolo, büscion della Valle di Muggio e nocciole tostate</b> <i>Roe deer tartare, Muggio Valley cheese and toasted hazelnuts</i>		26.-
<b>Sedano rapa, emulsione alla formagella ticinese e tartufo nero di Norcia</b> <i>Celeriac, Ticino formagella emulsion and black truffle from Norcia</i>		22.-
<b>Insalata mista o verde con condimento della casa</b> <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA/SMALL	12.- 18.-

# Primi piatti

<b>Risotto Selezione Carnaroli all'anguilla affumicata e olio all'aneto</b> <i>Carnaroli Selection Risotto with smoked eel and dill oil</i>	MIN. 2 PERS.	26.-
<b>Gnocchetti di patate, fonduta al Novena Blu e pepe nero Valle Maggia</b> <i>Potato gnocchi, Novena Blu fondue and Valle Maggia black pepper</i>		24.-
<b>Fettuccine rustiche al ragù di lepre e funghi di stagione</b> <i>Rustic fettuccine with hare ragù and seasonal mushrooms</i>		24.-
<b>Zuppa di cipolle bianche e crostino all'Alpe Prato</b> <i>White onion soup and Alpe Prato crouton</i>		20.-

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

<b>Trota salmonata dei nostri laghi, burro, limone e verdure croccanti</b> <i>Salmon trout from our lakes, butter, lemon and crunchy vegetables</i>		42.-
<b>Tagliata di cervo al punto rosa, salsa al pepe verde, spätzli, cavolini e castagne glassate</b> <i>Sliced venison with pink tip, green pepper sauce, spaetzli, sprouts and glazed chestnuts</i>		48.-
<b>Suprema di faraona farcita ai funghi, polenta di Bruzella e carote arrosto</b> <i>Guinea fowl supreme stuffed with mushrooms, Bruzella polenta and roasted carrots</i>		42.-
<b>Guancetta di cinghiale brasata al Merlot e puré di patate e sedano rapa</b> <i>Wild boar cheek braised in Merlot and mashed potatoes with celeriac</i>		39.-

# Selezione di formaggi

<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.</b> <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.-
<b>Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero</b> <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch</i>	AL PZ. PRO STK	10.-

# Desserts

<b>Mousse al cioccolato amaro, castagne e gelato ai porcini</b> <i>Bitter chocolate mousse, chestnuts and porcini ice cream</i>		15.-
<b>Crostatina con crema Chantilly e frutta esotica</b> <i>Tart with Chantilly cream and exotic fruit</i>		14.-
<b>Crema caramel alle fave di Tonka e mandarini cinesi canditi</b> <i>Crema caramel with Tonka beans and candied Chinese mandarins</i>		14.-
<b>Semifreddo al torrone e scaglie di cioccolato amaro</b> <i>Semifreddo with nougat and bitter chocolate flakes</i>		13.-
<b>Gelati e sorbetti</b> <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP	5.-
<b>Torta sfornata del giorno</b> <i>Cake of the day</i>		12.-