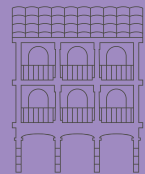


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

<b>Puntarelle, burrata, acciughe e peperoncino</b> <i>Puntarelle, burrata, anchovies and chilli pepper</i>	<b>24.-</b>
<b>Salmerino alpino marinato, carpione di verdure all'aceto di mele</b> <i>Marinated alpin char and vegetables in apple vinegar</i>	<b>28.-</b>
<b>Tartare di manzetta, pomodorini, cipolle rosse e capperi</b> <i>Beef tartare, cherry tomatoes, red onions and capers</i>	<b>26.-</b>
<b>Tagliata di salumi d'oca e giardiniera di verdure</b> <i>Sliced goose cured meats and vegetable giardiniera</i>	<b>26.-</b>
<b>Insalata mista o verde con condimento della casa</b> <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	<b>PICCOLA/SMALL 12.-</b> <b>18.-</b>

---

# Primi piatti

<b>Risotto Selezione Carnaroli ai carciofi e robiola di capra</b> <i>Carnaroli Selection risotto with artichokes and goat's robiola</i>	<b>MIN. 2 PERS. 26.-</b>
<b>Fettuccine rustiche al ai funghi freschi di stagione</b> <i>Rustic fettuccine with fresh seasonal mushrooms</i>	<b>24.-</b>
<b>Gnocchetti di patate ragù di coniglio e olive</b> <i>Potato gnocchi with rabbit ragù with olives</i>	<b>26.-</b>
<b>Zuppa di cipolle bianche e crostino all'Alpe Prato</b> <i>White onion soup and Alpe Prato crouton</i>	<b>20.-</b>

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.

Il pane servito in ristorante è prodotto in Ticino da Nuovo Forno Chiasso.

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.*

*Bread served in our restaurant is baked in Ticino by Nuovo Forno Chiasso.*

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

---

# Secondi piatti

<b>Bianco di baccalà in oliocottura, carciofi e fagioli bianchi bio di Spello</b> <i>Cod cooked in oil, artichokes and organic white beans from Spello</i>	42.-
<b>Polpo arrosto, crema di ceci di Spello al rosmarino e peperoncino</b> <i>Roasted octopus, Spello chickpea cream with rosemary and chilli pepper</i>	39.-
<b>Stinco di maialino allevato alle mele glassato alle verdure e polenta morbida di Bruzella</b> <i>Pork shank raised on apples glazed with vegetables and soft Bruzella polenta</i>	43.-
<b>Bistecca di Ribeye alla griglia, patate novelle rosolate e spinaci saltati</b> <i>Grilled ribeye steak, roasted potatoes and sautéed spinach</i>	45.-

---

# Selezione di formaggi

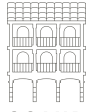
<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.</b> <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf, kandierten Früchten und Honig</i>	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>Crostatina alla crema di limone e frutti di bosco</b> <i>Tart with lemon cream and berries</i>		15.-
<b>Panna cotta e ananas al Maraschino</b> <i>Panna cotta and pineapple with Maraschino</i>		14.-
<b>Torta di mele morbida e gelato alla vaniglia</b> <i>Soft apple pie and vanilla ice cream</i>		14.-
<b>Semifreddo al cioccolato amaro 70% e menta</b> <i>70% bitter chocolate and mint semifreddo</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.-



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**  
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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)