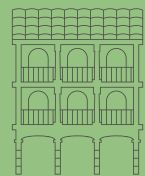


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

<b>Puntarelle, burrata, acciughe e peperoncino</b> <i>Puntarelle, Burrata, Sardellen und Chilischote</i>	<b>24.-</b>
<b>Salmerino alpino marinato, carpione di verdure all'aceto di mele</b> <i>Marinierter Seesaibling, Gemüse-Carpione in Apfelessig</i>	<b>28.-</b>
<b>Tartare di manzetta, pomodorini, cipolle rosse e capperi</b> <i>Rindertatar, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Kapern</i>	<b>26.-</b>
<b>Tagliata di salumi d'oca e giardiniera di verdure</b> <i>Geschnittene Gänsewurst und Gemüse-Giardiniera</i>	<b>26.-</b>
<b>Insalata mista o verde con condimento della casa</b> <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	<small>PICCOLA</small> <b>12.-</b> <b>18.-</b>

---

# Primi piatti

<b>Risotto Selezione Carnaroli ai carciofi e robiola di capra</b> <i>Carnaroli-Selektionsrisotto mit Artischocken und Ziegen-Robiola</i>	<small>MIN. 2 PERSONE</small> <small>MIN. 2 PERSONEN</small> <b>26.-</b>
<b>Fettuccine rustiche al ai funghi freschi di stagione</b> <i>Rustikale Fettuccine mit frischen Pilzen der Saison</i>	<b>24.-</b>
<b>Gnocchetti di patate ragù di coniglio e olive</b> <i>Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout und oliven</i>	<b>26.-</b>
<b>Zuppa di cipolle bianche e crostino all'Alpe Prato</b> <i>Weisse Zwiebelsuppe und 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.

## *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.*

*Das im Restaurant servierte Brot wird im Tessin von Nuovo Forno Chiasso hergestellt.*

*Für Informationen und Hinweise wenden Sie sich bitte an das Personal.*

---

# Secondi piatti

<b>Bianco di baccalà in oliocottura, carciofi e fagioli bianchi bio di Spello</b> <i>In Öl gekochter Kabeljau, Artischocken und weiße Bio-Bohnen von Spello</i>	42.-
<b>Polpo arrosto, crema di ceci di Spello al rosmarino e peperoncino</b> <i>Gebatener Oktopus, Spello-Kichererbsencreme mit Rosmarin und Chilischote</i>	39.-
<b>Stinco di maialino allevato alle mele glassato alle verdure e polenta morbida di Bruzella</b> <i>Schweinschaxe ernährte sich von Äpfeln, glasiert mit Gemüse und weicher Bruzella-Polenta</i>	43.-
<b>Bistecca di Ribeye alla griglia, patate novelle rosolate e spinaci saltati</b> <i>Gegrilltes Ribeye-Steak, gebräunte neue Kartoffeln und sautierter Spinat</i>	45.-

---

# Selezione di formaggi

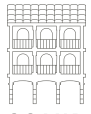
<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.</b> <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf, kandierten Früchten und Honig</i>	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>Tarte mit Zitronencreme und Beeren</i>		15.-
<b>Panna cotta e ananas al Maraschino</b> <i>Panna Cotta mit Maraschino-Ananas</i>		14.-
<b>Torta di mele morbida e gelato alla vaniglia</b> <i>Weicher Apfelkuchen und Vanilleeis</i>		14.-
<b>Semifreddo al cioccolato amaro 70% e menta</b> <i>Semifreddo aus 70 % Bitterschokolade und Minze</i>		13.-
<b>Gelati e sorbetti</b> <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO KUGEL	5.-
<b>Torta sfornata del giorno</b> <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](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)