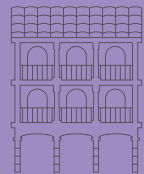


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---


---

# Antipasti

<b>Asparagi verdi, uovo di Meride affogato e fonduta di Parmigiano Reggiano</b> <i>Green asparagus, poached Meride egg and Parmesan fondue</i>	24.-
<b>Mosaico di polpo tiepido, pomodori confit, olive e basilico</b> <i>Warm octopus, confit tomatoes, olives and basil</i>	26.-
<b>Tartare di manzetta, robiola di capra di Tremona e cipolla marinata</b> <i>Beef tartar, Tremona goat robiola and marinated onion</i>	25.-
<b>Tagliata di salumi selezionati e giardiniera di verdure</b> <i>Selected cold cuts and vegetable giardiniera</i>	26.-
<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 della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio</b> <i>Risotto from the Locanda with Merlot from Ticino and Zincarlin from the Muggio Valley</i>	MIN. 2 PERS.	26.-
<b>Zuppa di legumi Bio di Spello all'olio extravergine di oliva</b> <i>Organic legume soup from Spello with extra virgin olive oil</i>		22.-
<b>Tagliatelle rustiche agli asparagi verdi e trota affumicata</b> <i>Rustic tagliatelle with green asparagus and smoked trout</i>		24.-
<b>Lasagnette gratinate delicate al ragù di coniglio e profumate al rosmarino</b> <i>Gratinated lasagnette with rabbit ragout and scented with rosemary</i>		25.-
<b>Gnocchetti di patate al pomodoro, basilico e scaglie di pecorino Riserva del Fondatore</b> <i>Potato gnocchi with tomatoes, basil and Riserva del Fondatore Pecorino</i>		25.-

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>Branzino del Mediterraneo alla piastra con verdure grigliate</b> <i>Grilled Mediterranean sea bass with grilled vegetables</i>	42.-
<b>Polenta del Mulino di Bruzella e funghi freschi di stagione trifolati al timo</b> <i>Polenta from the Mill of Bruzella and fresh seasonal mushrooms sautéed with thyme</i>	35.-
<b>Cotoletta di maialino turgoviese impanata, patate rosolate e insalatina</b> <i>Breaded Turgovian pork cutlet, browned potatoes and salad</i>	45.-
<b>Costolette di agnello alla griglia, ratatouille e patate rosolate</b> <i>Grilled lamb chops, ratatouille and browned potatoes</i>	48.-
<b>Brasato di aletta di manzo alla ticinese con polenta e carote</b> <i>Ticino-style braised beef with polenta and carrots</i>	38.-



---

# Selezione di formaggi

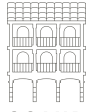
<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.</b> <i>A selection of cheeses depending on availability and appropriate maturity, accompanied by local-specialty Vanini mustard-candied fruits and honey</i>	AL PZ.	5.-
<b>Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero</b> <i>Büscion, a popular specialty of fresh cheese made from cow's or goat's milk, served whole</i>	AL PZ.	10.-



---

# Desserts

<b>Crostatina alla crema Chantilly e lamponi</b> <i>Tart with Chantilly Cream and Raspberries</i>		15.-
<b>Mousse al cioccolato bianco e fragole fresche</b> <i>White chocolate mousse and fresh strawberries</i>		15.-
<b>Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia</b> <i>Apple soft cake and vanilla ice cream</i>		14.-
<b>Torta al cioccolato e mandorle con gelato al pistacchio</b> <i>Chocolate and almond cake with pistachio ice cream</i>		14.-
<b>Tiramisu Espresso</b> <i>Tiramisu Espresso</i>		14.-
<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.-
<b>Torta sfornata del giorno con gelato</b> <i>Cake of the day with ice cream</i>		15.-



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)