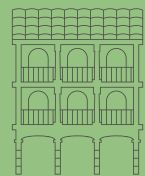


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

<b>Asparagi verdi, uovo di Meride affogato e fonduta di Parmigiano Reggiano</b> <i>Grüner Spargel, pochiertes Meride-Ei und Parmigiano-Reggiano-Fondue</i>	24.-
<b>Mosaico di polpo tiepido, pomodori confit, olive e basilico</b> <i>Mosaik aus warmem Oktopus, konfitierten Tomaten, Oliven und Basilikum</i>	26.-
<b>Tartare di manzetta, robiola di capra di Tremona e cipolla marinata</b> <i>Rindertatar, Ziegenrobiola aus Tremona und marinierter Zwiebeln</i>	25.-
<b>Tagliata di salumi selezionati e giardiniera di verdure</b> <i>Auswahl an geschnittenen Wurstwaren und Gemüsegiardiniera</i>	26.-
<b>Insalata mista o verde con condimento della casa</b> <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA 12.- 18.-

---

# Primi piatti

<b>Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio</b> <i>Risotto aus der Locanda mit Merlot und Zincarlin aus dem Muggiotal</i>	MIN. 2 PERSONE 26.- MIN. 2 PERSONEN
<b>Zuppa di legumi Bio di Spello all'olio extravergine di oliva</b> <i>Bio-Spello-Hülsenfruchtsuppe mit Olivenöl</i>	22.-
<b>Tagliatelle rustiche agli asparagi verdi e trota affumicata</b> <i>Tagliatelle mit grünem Spargel und geräucherter Forelle</i>	24.-
<b>Lasagnette gratinate delicate al ragù di coniglio e profumate al rosmarino</b> <i>Lasagne mit Kaninchenragout und Rosmarinduft</i>	25.-
<b>Gnocchetti di patate al pomodoro, basilico e scaglie di pecorino Riserva del Fondatore</b> <i>Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum und Pecorino Riserva del Fondatore</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.

## 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>Branzino del Mediterraneo alla piastra con verdure grigliate</b> <i>Gegrillter mediterraner Wolfsbarsch mit Gemüse</i>	42.-
<b>Polenta del Mulino di Bruzella e funghi freschi di stagione trifolati al timo</b> <i>Polenta von Mulino di Bruzella und frische Pilze der Saison, sautiert mit Thymian</i>	35.-
<b>Cotoletta di maialino turgoviese impanata, patate rosolate e insalatina</b> <i>Paniertes Turgauer Schweineschnitzel mi gebräunte Kartoffeln und grünem Salat</i>	45.-
<b>Costolette di agnello alla griglia, ratatouille e patate rosolate</b> <i>Gegrillte Lammkoteletts, Gemüse-Ratatouille und gebräunte Kartoffeln</i>	48.-
<b>Brasato di aletta di manzo alla ticinese con polenta e carote</b> <i>Rinderschmorbraten nach Tessiner Art mit Polenta und Karotten</i>	38.-



---

# Selezione di formaggi

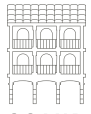
<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.</b> <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf, kandierten Früchten und Honig</i>	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 Chantilly e lamponi</b> <i>Torte mit Chantilly-Creme und Himbeeren</i>		15.-
<b>Mousse al cioccolato bianco e fragole fresche</b> <i>Weißer Schokoladenmousse und frische Erdbeeren</i>		15.-
<b>Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia</b> <i>Zarter Apfelkuchen mit Vanilleeis</i>		14.-
<b>Torta al cioccolato e mandorle con gelato al pistacchio</b> <i>Schokoladen-Mandel-Kuchen mit Pistazieneis</i>		14.-
<b>Tiramisu Espresso</b> <i>Tiramisu Espresso</i>		14.-
<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.-
<b>Torta sfornata del giorno con gelato</b> <i>Kuchen des Tages mit Eis</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)