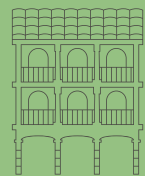


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---


---

# Antipasti

<b>Burrata affumicata, peperoni arrosto e acciughe del Cantabrico</b> <i>Geräucherte Burrata, geröstete Paprika und Kantabrische Sardellen</i>	24.-
<b>Uovo affogato a 63°, fonduta di parmigiano e funghi trifolati</b> <i>Pochiertes Ei 63°, Parmesan-Fondue und sautierte Pilze</i>	24.-
<b>Tartare di salmone marinato da noi, riso soffiato croccante, senape, miele e aneto</b> <i>Hausgemachtes mariniertes Lachstatar, knuspriger Puffreis, Senf, Honig und Dill</i>	28.-
<b>Battuta di Scottona, cipolla, cetrioli, capperi e pane tostato</b> <i>Scottona Rindtatar, Zwiebeln, Gurken, Kapern und geröstetes Brot</i>	26.-
<b>Tagliata di salumi della Locanda e giardiniera in agrodolce</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/KLEIN 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 PERS.	26.-
<b>Vellutata di piselli e crostini di pane alla paprika affumicata</b> <i>Erbsencremesuppe mit geräucherten Paprikacrostini</i>		22.-
<b>Tagliolini al branzino, cipolla di Tropea e frisella croccante</b> <i>Tagliolini mit Wolfsbarsch, Tropea-Zwiebel und knusprigem Frisella-Brot</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 ricotta e grano saraceno con zucchini, pomodori confit e Pioradoro croccante</b> <i>Gnocchetti aus Ricotta und Buchweizen mit Zucchini, confierten Tomaten und knusprigem Pioradoro Schinken</i>		26.-

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 é 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.*

---

# Secondi piatti

<b>Branzino del Mediterraneo alla piastra con verdure di stagione grigliate</b> <i>Gegrillter Mittelmeer-Wolfsbarsch mit saisonalem 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>Viennese di vitello, rucola, pomodorini e patate rosolate</b> <i>Wiener Kalbsschnitzel mit Rucola, Kirschtomaten und gerösteten Kartoffeln</i>	46.-
<b>Carré di agnello cotto a bassa temperatura, in crosta di pane aromatico, verdure e patate rosolate</b> <i>Lammkarree Niedrigtemperatur in aus aromatischem Brot Kruste mit Gemüse und gerösteten Kartoffeln</i>	48.-
<b>Brasato di aletta di manzo alla ticinese profumato ai porcini con polenta e carote</b> <i>Rinderschmorbraten nach Tessiner Art mit Steinpilzaroma, Polenta und Karotten</i>	39.-



---

# Selezione di formaggi

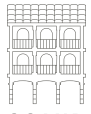
<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.</b> <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf, kandierten Früchten und Honig</i>	AL PZ. PRO STK	6.-
<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	12.-



---

# Desserts

<b>Crostatina alla crema di limone, mirtilli e meringa</b> <i>Zitronencreme-Törtchen mit Blaubeeren und Baiser</i>	15.-	
<b>Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia</b> <i>Zarter Apfelkuchen mit Vanilleeis</i>	14.-	
<b>Pesche saturnine sciropate al Merlot bianco, gelato al fiordilatte e salsa speziata</b> <i>Pfirsiche in Weißwein-Merlot-Sirup, Fior di Latte-Eis und gewürzte Sauce</i>	15.-	
<b>Creme caramel classico, panna montata e briciole di amaretti</b> <i>Crème Caramel mit geschlagener Sahne und Amaretti-Krümeln</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)