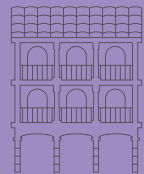


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

**Sformatino ai funghi e fonduta dell'Alpe Giumello**

*Flan with mushrooms and Alpe Giumello fondue*



22.-

**Salmerino Alpino al mais rosso in carpione**

*Alpine char with red corn in "carpione"*

26.-

**Prosciutto di cervo e insalata di sedano rapa**

*Venison hamand celeriac salad*

26.-

**Uovo di Meride affogato, zucca al forno e pepe Valle Maggia**

*Poached egg, roasted pumpkin and Valle Maggia pepper*

24.-

**Insalata mista o verde con condimento della casa**

*Mixed or green salad with our house dressing*

PICCOLA/SMALL

12.-

18.-

---

# Primi piatti

**Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio**

*Locanda's risotto with Merlot from Ticino and Zincarlin cheese from Muggio Valley*

MIN. 2 PERS.

26.-



22.-

**Zuppa di cipolle bianche e crostino al Gruyère AOP**

*White onion soup with Gruyère AOP crouton*

28.-

**Tagliatelle di castagne al ragù di cinghiale e limone**

*Chestnut tagliatelle with wild boar ragù and lemon*

26.-

**Gnocchetti di patate, peperoni e baccalà**

*Potato gnocchi with peppers and salt cod*

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

- Filetti di orata gratinati alle erbe aromatiche, spinacini e salsa di peperoni rossi** 42.-  
*Gratinated sea bream fillets with aromatic herbs, spinach and red pepper sauce*
- Polenta del Mulino di Bruzella e funghi freschi di stagione trifolati al timo** 35.-  
*Polenta from the Mill of Bruzella and fresh mushrooms sautéed with thyme* 
- Tagliata di manzo, patate rosolate al rosmarino e verdura di stagione** 45.-  
*Sliced beef with rosemary roasted potatoes and seasonal vegetables*
- Sminuzzato di capriolo al pepe verde e contorni autunnali** 42.-  
*Diced venison with green pepper and autumnal sides*

---

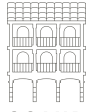
# Selezione di formaggi

- I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.** AL PZ. 6.-  
*A selection of cheeses depending on availability and appropriate maturity, accompanied by local-specialty Vanini mustard-candied fruits and honey*
- Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero** AL PZ. 12.-  
*Büscion, a popular specialty of fresh cheese made from cow's or goat's milk, served whole* 

---

# Desserts

- Tortino al cioccolato dal cuore morbido e salsa alla menta** 15.-  
*Chocolate cake with a soft heart and with mint sauce*
- Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia** 14.-  
*Soft apple cake with vanilla ice cream*
- Affogato al caffè corretto whisky Giapponese Nikka** 15.-  
*Affogato with coffee and Japanese Nikka whisky*
- Vermicelles di castagne, meringa e scaglie di cioccolato** 14.-  
*Chestnut vermicelles with meringue and chocolate shavings*
- Creme caramel classico, panna montata e briciole di amaretti** 14.-  
*Classic crème caramel with whipped cream and amaretti crumbs*
- Gelati e sorbetti** PER PALLINA 5.-  
*Ice creams and sorbets* PER SCOOP
- Torta sfornata del giorno** 12.-  
*Cake of the day*
- Torta sfornata del giorno con gelato** 15.-  
*Cake of the day with ice cream*



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)