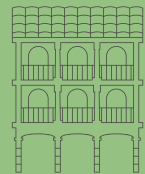


Menu




LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Trota salmonata marinata, puntarelle e pompelmo rosa <i>Marinierte Lachsforelle, Puntarelle und rosa Grapefruit</i>	26.-
Uovo affogato, carciofi stufati e crema di parmigiano <i>Pochiertes Ei, geschmorte Artischocken und Parmesancreme</i>	24.-
Tartare di manzo, burrata al tartufo bianco e nocciole <i>Rindertatar, Burrata-Käse mit weißem Trüffel und Haselnüssen</i>	28.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Auswahl an geschnittenen Wurstwaren, Tessiner Käse und Gemüsegiardiniera</i>	28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA 12.- 18.-

Primi piatti

Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio <i>Risotto der Locanda mit Merlot und Zincarlin aus dem Muggiotal</i>	 MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	26.-
Zuppa di cipolle bianche e crostino al Gruyère AOP <i>Weißer Zwiebelsuppe mit Gruyère AOP-Croûton</i>		22.-
Tortiglioni "Paolo Petrilli" al sugo di polpo e pomodoro <i>Tortiglioni 'Paolo Petrilli' mit Pulpo und Tomatensauce</i>		28.-
Gnocchi di patate e farina Bona, crema di zucca e funghi saltati <i>Gnocchi aus Kartoffeln und Bona-Mehl mit Kürbiscreme und sautierten Pilzen</i>		26.-
Pappardelle fatte a mano al ragù di lepre profumato ai porcini <i>Handgemachte Pappardelle mit nach Steinpilzen duftendem Hasenragout</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, Francia e Norvegia 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 e Gant Novazzano

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, Frankreich und Norwegen 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 und Gant Novazzano hergestellt.

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

Secondi piatti

Filetto di lucioperca al burro e salvia con radicchio alla piastra e patate rosolate <i>Zanderfilet in Butter und Salbei mit gegrilltem Radicchio und gebackenen Kartoffeln</i>	42.-
Cotechino nostrano, tartufo nero di Norcia e lenticchie di Spello <i>Lokaler Cotechino, schwarzer Trüffel aus Norcia und Linsen aus Spello</i>	39.-
Tagliata di petto d'oca al punto rosa, salsa al balsamico, verzette brasate e castagne <i>Geschnittene Gänsebrust mit Balsamico-Essig-Sauce, Kohl und Kastanien</i>	45.-
Brasato di bue alla ticinese e polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Geschmortes Rindfleisch nach Tessiner Art und rote Polenta aus der Bruzella-Mühle</i>	39.-



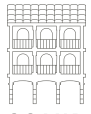
Selezione di formaggi

I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda Vanini e noci p.s.q. <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf und Nüsse</i>	AL PZ. PRO STK	6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch</i>	AL PZ. PRO STK	12.-



Desserts

Creme caramel classico, panna montata e briciole di amaretti <i>Crème Caramel mit geschlagener Sahne und Amaretti-Krümeln</i>	15.-	
Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia <i>Zarter Apfelkuchen mit Vanilleeis</i>	14.-	
Affogato al caffè corretto whisky Giapponese Nikka <i>Affogato mit Kaffee und japanischem Nikka-Whisky</i>	15.-	
Tortino al cioccolato dal cuore fondente e salsa ai frutti esotici <i>Schokoladenkuchen mit dunklem Herz und exotischer Fruchtsauce</i>	16.-	
Semifreddo alle castagne con coulis di cachi e meringa <i>Kastanienparfait mit Kaki-Coulis und Meringue</i>	14.-	
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO KUGEL	5.-
Torta sfornata del giorno <i>Kuchen des Tages</i>	12.-	
Torta sfornata del giorno con gelato <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
info@locandasansilvestro.ch