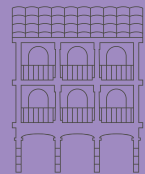


Menu




LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo 63°, asparagi verdi e Prosciutto Piora d'Oro croccante <i>63° egg, green asparagus, and crispy Prosciutto Piora d'Oro</i>		24.-
Tartare di manzo, robiola di capra di Tremona e nocciole <i>Beef tartare, Tremona goat robiola and hazelnuts</i>		26.-
Carpione di lucioperca alle verdure e insalatina di songino <i>Pike-perch in carpione with vegetables on a bed of lamb's lettuce</i>		24.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Selected cold cuts, Ticino cheeses and vegetable giardiniera</i>		28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with house dressing</i>	PICCOLA/SMALL	12.- 18.-

Primi piatti

Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio <i>Locanda's risotto with Merlot from Ticino and Zincarlin cheese from Muggio Valley</i>	 MIN. 2 PERSONE	26.-
Tagliatelle fatte a mano ai funghi trifolati di stagione e timo <i>Handmade tagliatelle with sautéed seasonal mushrooms and thyme</i>		26.-
Gnocchi di patate al pesto di aglio orsino e polvere di peperoncino <i>Potato gnocchi with wild garlic pesto and chili powder</i>		28.-
Lasagnette al ragù di maialino turgoviese profumato al rosmarino <i>Lasagnette with Thurgau pig ragout scented with rosemary</i>		28.-
Minestrone di legumi Bio di Spello al basilico <i>Organic legume minestrone from Spello with basil</i>		22.-

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. Su richiesta, le mezze porzioni sono servite al 75% del prezzo indicato. Questa opzione non è disponibile per tutti i piatti del menu.

Il pane servito in ristorante è prodotto in Ticino da Gant Novazzano.

I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Origin of meat Switzerland, poultry France Switzerland Italy, wild meat Austria, Germany and New Zealand, unless otherwise specified. Lake fish Switzerland and sea fish Italy, France and Norway unless otherwise specified. We preferably choose local and organic products. Upon request, half portions are served at 75% of the listed price. This option is not available for all dishes on the menu.

The bread served in the restaurant is produced in Ticino by Gant Novazzano.

Our dishes contain allergenic products and gluten, please contact the restaurant staff for information.

Secondi piatti

Polpo arrostito su purè di ceci, cipollotto e pomodorini <i>Roasted octopus on chickpea purée, spring onion and cherry tomatoes</i>	42.-
Salmerino alpino alla mugnaia, riso venere e spinaci <i>Alpine char in the "Mugnaia" style, black venere rice and spinach</i>	39.-
Costolette di agnello alla griglia e ratatouille profumata all'origano <i>Grilled lamb chops with oregano-scented ratatouille</i>	48.-
Tagliata di manzo svizzero al punto rosa e verdure alla griglia <i>Swiss beef tagliata, cooked medium-rare, with grilled vegetables</i>	45.-
Aletta di manzo brasata al merlot alla ticinese e polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Braised beef Ticino style and red polenta from the Bruzella Mill</i>	39.-

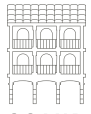


Selezione di formaggi

I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda e noci <i>The cheeses will be offered to you according to arrival and ideal degree of ripeness per piece accompanied by mostarda and walnuts</i>	AL PEZZO PER PIECE		6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, a Ticino speciality made from goat's or cow's milk, served whole by the piece</i>	AL PEZZO PER PIECE		12.-

Desserts

Creme caramel alle fave di Tonka, panna montata e briciole di amaretti <i>Crème caramel with Tonka beans, whipped cream and amaretti crumbs</i>			15.-
Mousse al cioccolato bianco e fragole marinate alla menta <i>White chocolate mousse with mint-marinated strawberries</i>			14.-
Torta al cioccolato amaro e mandorle con gelato al pistacchio <i>Dark chocolate and almond cake with pistachio ice cream</i>			15.-
Crostatina alla crema Chantilly e lamponi ghiacciati <i>Mini tart with Chantilly cream and frozen raspberries</i>			16.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PER SCOOP		5.-
Torta sfornata del giorno <i>Baked cake of the day</i>			12.-
Torta sfornata del giorno con gelato <i>Baked 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
info@locandasansilvestro.ch