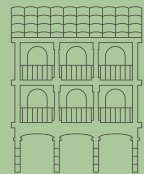


Menu




LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo 63°, asparagi verdi e Prosciutto Piora d'Oro croccante Ei 63°, grüne Spargeln und knuspriger Prosciutto Piora d'Oro		24.-
Tartare di manzo, robiola di capra di Tremona e nocciole Rindstatar, Tremona Ziegen-Robiola und Haselnüsse		26.-
Carpione di lucioperca alle verdure e insalatina di songino Carpione von Zander mit Gemüse und Lammkopfsalat		24.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce Geschnittene Salami aus der Locanda mit Tessiner Käse		28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing	PICCOLA	12.- 18.-

Primi piatti

Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio Risotto der Locanda mit Merlot aus dem Tessin und Zincarlin aus dem Muggio-Tal	 MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	26.-
Tagliatelle fatte a mano ai funghi trifolati di stagione e timo Handgemachte Tagliatelle mit sautierten saisonalen Pilzen und timian		26.-
Gnocchi di patate al pesto di aglio orsino e polvere di peperoncino Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto und Chiliepulver		28.-
Lasagnette al ragù di maialino turgoviese profumato al rosmarino Lasagnette mit Thurgauer Schweineragout, duftend nach Rosmarin		28.-
Minestrone di legumi Bio di Spello al basilico Bio-Spello-Hülsenfrucht-Minestrone mit Basilikum		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.

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. Auf Wunsch werden halbe Portionen zu 75 % des angegebenen Preises serviert.

Diese Option ist nicht für alle Gerichte auf der Speisekarte verfügbar. Unsere Gerichte enthalten Gluten und Produkte, die Allergien auslösen können. Das im Restaurant servierte Brot wird im Tessin und Gant Novazzano hergestellt.

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

Secondi piatti

Polpo arrostito su purè di ceci, cipollotto e pomodorini Gegrillter Oktopus auf Kichererbsenpüree, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten	42.-
Salmerino alpino alla mugnaia, riso venere e spinaci Alpenlachs nach "Mugnaia"-Art, schwarzer Venere-Reis und Spinat	39.-
Costolette di agnello alla griglia e ratatouille profumata all'origano Gegrillte Lammkoteletts mit Oregano-aromatisierter Ratatouille	48.-
Tagliata di manzo svizzero al punto rosa e verdure alla griglia Schweizer Rindfleisch-Tagliata medium-rare mit gegrilltem Gemüse	45.-
Aletta di manzo brasata al merlot alla ticinese e polenta rossa del Mulino di Bruzella Geschmortes Rindfleisch nach Tessiner Art und rote Polenta aus der Bruzella-Mühle	39.-

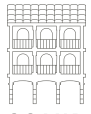


Selezione di formaggi

I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda e noci Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von Mostarda und Walnüssen	AL PZ. PRO STK		6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch	AL PZ. PRO STK		12.-

Desserts

Creme caramel alle fave di Tonka, panna montata e briciole di amaretti Crème Caramel mit Tonkabohnen, Schlagsahne und Amarettibröseln		15.-
Mousse al cioccolato bianco e fragole marinate alla menta Weisse Schokoladenmousse mit in Minze marinierten Erdbeeren		14.-
Torta al cioccolato amaro e mandorle con gelato al pistacchio Dunkler Schokoladenkuchen mit Mandeln und Pistazieneis		15.-
Crostatina alla crema Chantilly e lamponi ghiacciati Mini-Tarte mit Chantilly-Creme und gefrorenen Himbeeren		16.-
Gelati e sorbetti Speiseeis und Sorbets	PER PALLINA PRO KUGEL	5.-
Torta sfornata del giorno Kuchen des Tages		12.-
Torta sfornata del giorno con gelato Kuchen des Tages mit Eis		15.-



LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch