Menu

LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo affogato a 63°, fonduta di parmigiano e funghi freschi trifolati **24.-**
Egg 63°, Parmesan fondue and sautéed mushrooms

Burrata affumicata, peperoni arrosto e acciughe del Cantabrico **25.-**
Smoked burrata, roasted peppers and Cantabrian anchovies

Filetto di lucioperca in carpione delicato di verdure all'aceto di mele **26.-**
Zander fillet in a delicate pickled vegetable marinade with apple cider vinegar

Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera **28.-**
Selected cold cuts, Ticino cheeses and vegetable giardiniera

Carpaccio di manzo marinato al torbato, rapanelli, cipollotto e agro alla senape **28.-**
Beef carpaccio marinated with Torbato wine, radishes, spring onion and mustard vinaigrette

Insalata mista o verde con condimento della casa *PICCOLA/SMALL* **12.-**
Mixed or green salad with house dressing **18.-**

Primi piatti

Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio Ticino a Tavola *MIN. 2 PERSONE* **26.-**
Locanda's risotto with Merlot from Ticino and Zincarlin cheese from Muggio Valley

Tagliatelle all'uovo fatte a mano ai finferli, timo e aglio nero **26.-**
Handmade egg tagliatelle with chanterelles, thyme and black garlic

Gnocchi di ricotta e grano saraceno, crema di zucchine, pomodorini e pancetta **28.-**
Ricotta and buckwheat gnocchi with zucchini cream, tomato and pancetta

Lasagnette al ragù di coniglio profumato alle olive taggiasche e rosmarino **28.-**
Lasagnetta with rabbit ragout scented with Taggiasca olives and rosemary

Minestrone di legumi Bio di Spello al basilico **22.-**
Organic legume minestrone from Spello with basil

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 Novegia 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

Salmerino alpino scottato su caponata di verdure agrodolce 39.-
Seared Alpine Char on sweet-and-sour vegetable caponata

Tartare di manzetta con tartufo nero estivo e misticanza 48.-
Beef tartare with summer black truffle and mixed salad

Viennese di vitello, rucola, pomodorini e patate rosolate 46.-
Veal Wiener schnitzel with arugula, cherry tomatoes and sautéed potatoes

Tagliata di manzo Limousine Svizzera, il suo fondo, patate rosolate e timballo di spinaci 49.-
Sliced Swiss Limousine beef with its jus, sautéed potatoes and spinach timbale

Brasato di aletta di manzo alla ticinese e polenta rossa del Mulino di Bruzella 39.-
Braised beef Ticino style and red polenta from the Bruzella Mill

Selezione di formaggi

I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda e noci *AL PEZZO PER PIECE* 6.-
The cheeses will be offered to you according to arrival and ideal degree of ripeness per piece accompanied by mostarda and walnuts

Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero *AL PEZZO PER PIECE* 12.-
Büscion, a Ticino speciality made from goat's or cow's milk, served whole by the piece

Desserts

Creme caramel classico, panna montata e briciole di amaretti 15.-
Classic crème caramel with whipped cream and crushed amaretti cookies

Pesche sciroppate al sambuco e gelato al fior di panna 15.-
Peaches in elderflower syrup with fior di panna ice cream

Semifreddo al cioccolato amaro e menta con salsa ai lamponi 14.-
Dark chocolate and mint semifreddo with raspberry sauce

Crostatina alla crema di vaniglia e frutti di bosco 16.-
Mini tart with vanilla cream and mixed berries

Gelati e sorbetti *PER PALLINA PER SCOOP* 5.-
Ice creams and sorbets

Torta sfornata del giorno 12.-
Baked cake of the day

Torta sfornata del giorno con gelato 15.-
Baked 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
info@locandasansilvestro.ch