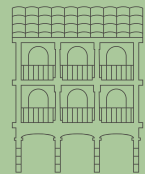


Menu




LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo affogato a 63°, fonduta di parmigiano e funghi freschi trifolati <i>Ei 63°, Parmesan-Fondue und sautierte Pilze</i>		24.-
Burrata affumicata, peperoni arrosto e acciughe del Cantabrico <i>Geräucherte Burrata, geröstete Paprika und Kantabrische Sardellen</i>		25.-
Filetto di lucioperca in carpione delicato di verdure all'aceto di mele <i>Zanderfilet in mildem Gemüse-Carpione mit Apfelessig</i>		26.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera <i>Geschnittene Salami aus der Locanda mit Tessiner Käse</i>		28.-
Carpaccio di manzo marinato al torbato, rapanelli, cipollotto e agro alla senape <i>Mariniertes Rindercarpaccio mit Torfrauch, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Senf</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 aus dem Tessin und Zincarlin aus dem Muggio-Tal</i>	 MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	26.-
Tagliatelle all'uovo fatte a mano ai finferli, timo e aglio nero <i>Handgemachte Eier-Tagliatelle mit Pfifferlingen, Thymian und schwarzem Knoblauch</i>		26.-
Gnocchi di ricotta e grano saraceno, crema di zucchini, pomodorini e pancetta <i>Ricotta- und Buchweizen-Gnocchi, Zucchini-creme, Kirschtomaten und Tessiner Pancetta</i>		28.-
Lasagnette al ragù di coniglio profumato alle olive taggiasche e rosmarino <i>Lasagnette mit Kaninchenragout, aromatisiert mit Taggiasca-Oliven und Rosmarin</i>		28.-
Minestrone di legumi Bio di Spello al basilico <i>Bio-Spello-Hülsenfrucht-Minestrone mit Basilikum</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.


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

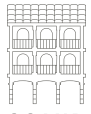
Salmerino alpino scottato su caponata di verdure agrodolce <i>Kurz gebratener Alpenfelchen auf süß-saurer Gemüsecajonata</i>	39.-
Tartare di manzetta con tartufo nero estivo e misticanza <i>Rindkalbstatar mit schwarzem Sommertrüffel un salat</i>	48.-
Viennese di vitello, rucola, pomodorini e patate rosolate <i>Wiener Kalbsschnitzel, Rucola, Kirschtomaten und Röstkartoffeln</i>	46.-
Tagliata di manzo Limousine Svizzera, il suo fondo, patate rosolate e timballo di spinaci <i>Schweizer Limousin-Rinder-Tagliata mit eigenem Jus, gebratenen Kartoffeln und Spinattimbale</i>	49.-
Brasato di aletta di manzo 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 e noci <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von Mostarda und Walnüssen</i>	AL PZ.  6.- PRO STK
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch</i>	AL PZ.  12.- PRO STK

Desserts

Crema caramel classico, panna montata e briciole di amaretti <i>Klassischer Crème Caramel mit Schlagsahne und Amarettibröseln</i>	15.-
Pesche sciroppate al sambuco e gelato al fior di panna <i>Pfirsiche in Holunderblütensirup mit Fior di Panna Eis</i>	15.-
Semifreddo al cioccolato amaro e menta con salsa ai lamponi <i>Dunkles Schokoladen- und Minzsemifreddo mit Himbeersauce</i>	14.-
Crostatina alla crema di vaniglia e frutti di bosco <i>Kleine Tarte mit Vanillecreme und gemischten Waldbeeren</i>	16.-
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