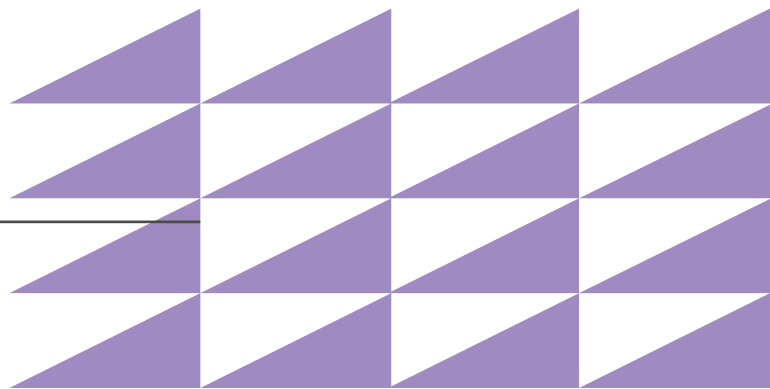
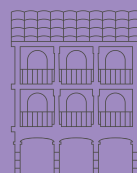




Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo poché a 63°, zucca al forno e pancetta croccante <i>Poached egg at 63°, roasted pumpkin and crispy bacon</i>		24.-
Carpaccio di trota marinata agli agrumi e salsa allo yogurt <i>Marinated trout carpaccio with citrus fruits and yogurt sauce</i>		25.-
Tartare di capriolo, olio al ginepro, chips di patate e insalata di cavolo bianco <i>Venison tartare, juniper oil, potato chips and white cabbage salad</i>		26.-
Tagliata di salumi del cacciatore: cervo, cinghiale e sott'aceti <i>Hunter's cold cuts: deer, wild boar and pickled vegetables</i>	PICCOLA	22.- 29.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA	12.- 18.-

Primi piatti

Zuppa di cipolle dorate e crostino di pane nero al Gruyère DOP <i>Golden onion soup and black bread croutons with Gruyère PDO cheese</i>		22.-
Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio <i>Locanda risotto with Ticino Merlot and Zincarlin cheese from the Muggio Valley</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	 26.-
Pappardelle fatte in casa al ragù di lepre e timo <i>Homemade pappardelle with hare ragout and thyme</i>		28.-
Gnocchi di zucca nostrana e fonduta dell'Alpe Prato tartufata <i>Pumpkin gnocchi with truffled fondue from Alpe Prato</i>		28.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia, Svizzera, Italia, selvaggina Austria, altri EU se non diversamente specificato.
Pesci di lago Svizzera, Norvegia 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; game: Austria, other EU countries, unless otherwise specified.
Fish from lakes: Switzerland, Norway; fish from the sea: Italy, France, Norway, unless otherwise specified.
We prefer to choose local and organic products. Upon request, half portions are served at 75% of the price indicated.
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 allergens and gluten. For more information, please ask our waiting staff.*

Secondi piatti

Filetto di lucioperca dei nostri laghi alla mugnaia patate rosolate e cavolo cinese scottato <i>Pike-perch fillet from our lakes "à la meunière" with roasted potatoes and sautéed Chinese cabbage</i>		42.-
Stracotto di bue al Merlot con polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Beef braised in Merlot with red polenta from the Bruzella Mill</i>		39.-
Tagliata di vitello svizzero al rosmarino, tortino di patate e spinaci <i>Sliced Swiss veal with rosemary, potato timbale and spinach</i>		48.-
Medaglioni di capriolo al punto rosa con salsa ai funghi, spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, mela al vino con confettura di mirtilli rossi <i>Venison medallions cooked medium rare with mushroom sauce, butter-golden spätzli, glazed chestnuts, braised red cabbage, Brussels sprouts, wine-poached apple with cranberry jam</i>		59.-
Supplemento per contorni aggiuntivi <i>Extra side dishes</i>	da from	8.-

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 PZ. PRO STK	6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, a Ticino specialty made from cow's or goat's milk, served whole</i>	AL PZ. PRO STK	 12.-

Desserts

Crème caramel classico, panna montata e briciole di amaretti <i>Classic crème caramel with whipped cream and amaretti crumble</i>		15.-
Semifreddo alle castagne con vermicelles e more <i>Chestnut semifreddo with vermicelles and blackberries</i>		15.-
Mousse al cioccolato fondente con pera al vino e croccante di mandorle <i>Dark chocolate mousse with wine-poached pear and almond brittle</i>		16.-
Torta di mele morbida e gelato alla vaniglia <i>Soft apple cake with vanilla ice cream</i>		14.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PRO SCOOP	5.-
Torta sfornata del giorno <i>Freshly baked cake of the day</i>		12.-
Torta sfornata del giorno con gelato <i>Freshly baked cake of the day with ice cream</i>		15.-



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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch