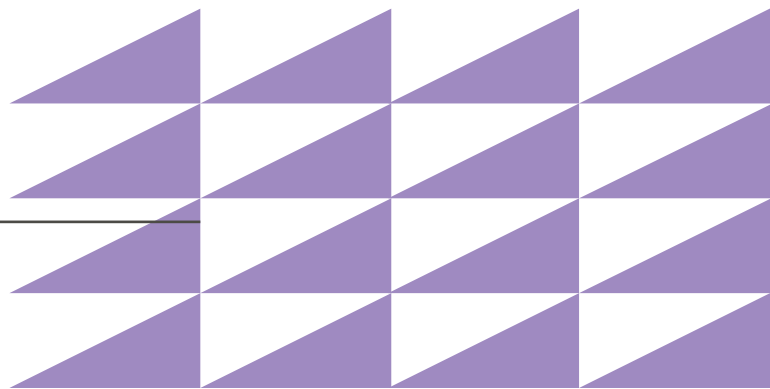
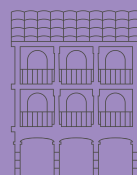




Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo affogato 63°, funghi e crema di parmigiano <i>Poached egg at 63°C with mushrooms and Parmesan cream</i>		24.-
Battuta di manzetta, carciofi all'olio e burrata <i>Beef tartare, olive-oil marinated artichokes and burrata</i>		29.-
Insalata di polpo con puntarelle, arance e olive taggiasche <i>Octopus salad, puntarella, oranges and Taggiasca olives</i>		25.-
Tartare di trota salmonata marinata all'aneto con mela verde e rafano <i>Salmon trout tartare marinated with dill, green apple and horseradish</i>		26.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Locanda's sliced cured meats with Ticino cheeses and sweet-and-sour pickled vegetables</i>		28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA/SMALL	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 Selezione Carnaroli alla zucca potimarron e tartufo nero <i>Carnaroli risotto with potimarron pumpkin and black truffle</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	29.-
Tagliatelle fatte in casa ai funghi freschi misti e timo <i>Homemade tagliatelle with mixed fresh mushrooms and thyme</i>		26.-
Gnocchi di patate e farina bóna, burro, salvia e missoltino <i>Potato and farina bóna gnocchi with butter, sage, and dried shad</i>		28.-
Penne Paolo Petrilli ai broccoli, luganighetta e limone <i>Paolo Petrilli penne with broccoli, artisanal luganighetta sausage and lemon</i>		25.-

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 arrostito, crema di sedano rapa e cavolo nero <i>Roasted pike-perch fillet, celeriac purée and black cabbage</i>		48.-
Tagliata di manzo Limousine, il suo fondo, radicchio e patate rosolate <i>Limousin beef tagliata, with its jus, radicchio and roasted potatoes</i>		48.-
Cotechino nostrano, tartufo nero di Norcia e lenticchie di Spello <i>Artisanal local cotechino with Norcia black truffle and Spello lentils</i>		42.-
Guancetta di vitello brasata al Merlot e polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Veal cheek braised in Merlot with red polenta from Mulino di Bruzella</i>		46.-
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 PEZZO PER PIECE	6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di mucca, servito intero con mostarda e noci <i>Büscion, a Ticino specialty made from cow's milk, served whole with mostarda and walnuts</i>	AL PEZZO PER PIECE 	12.-

Desserts

Crème caramel classico, panna montata e briciole di amaretti <i>Classic crème caramel with whipped cream and amaretti crumbles</i>		15.-
Semifreddo al torrone e cioccolato amaro con coulis di frutti rossi <i>Nougat and bitter chocolate semifreddo with coulis</i>		15.-
Affogato al caffè corretto whisky Giapponese Nikka <i>"Affogato": ice cream drowned in coffee topped with Nikka Japanese whisky</i>		16.-
Zuppetta di cachi con cremoso al cioccolato bianco <i>Persimmon soup with white chocolate cream</i>		14.-
Gelato alla noce con nocino <i>Walnut ice cream with Nocino (walnut liqueur)</i>		14.-
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