



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

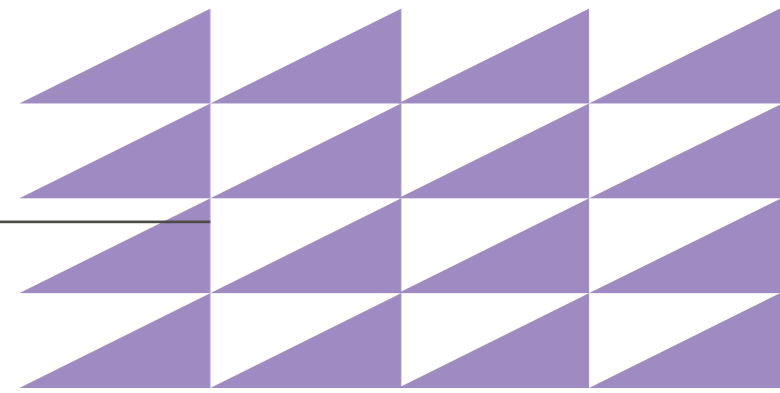
+41 91 646 1000

[www.locandasansilvestro.ch](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)

---

# Menu

---



# Antipasti

<b>Asparagi verdi, uovo affogato e crema alle spugnole</b> <i>Green asparagus, poached egg and morel mushroom cream</i>	26.-
<b>Carpione delicato di lavarello e salsa verde</b> <i>Delicate lavaret in carpione marinade with green herb sauce</i>	25.-
<b>Salmerino alpino marinato agli agrumi, yogurt e cetriolo</b> <i>Citrus-marinated Alpine char, yogurt and cucumber</i>	24.-
<b>Vitello tonnato classico con rapanelli</b> <i>Cold sliced veal, a delicate tuna and caper sauce and radishes</i>	25.-
<b>Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce</b> <i>The Locanda's selection of cold cuts with Ticino cheeses and sweet-and-sour pickled vegetables</i>	28.-
<b>Insalata mista o verde con condimento "all'Italiana"</b> <i>Mixed or green salad with Italian dressing</i>	PICCOLA/SMALL 18.- 22.-

# Primi piatti

<b>Vellutata di piselli, funghi saltati e crostino al Gruyère</b> <i>Green pea velouté, sautéed mushrooms and Gruyère crouton</i>	22.-
<b>Gnocchetti di patate e Farina Bona, burro, salvia e missoltino</b> <i>Potato and Farina Bona gnocchetti, butter, sage and missoltino</i>	28.-
<b>Lasagnette verdi gratinate al ragù di manzo</b> <i>Gratinated green lasagnette with beefragù</i>	28.-
<b>Mezzi paccheri Paolo Petrilli, pomodoro, capperi e pomodorini gialli confit</b> <i>Paolo Petrilli mezzi paccheri pasta, tomato, capers and yellow cherry tomato confit</i>	25.-
<b>Risotto della Locanda al Merlot e Zincarlin</b> <i>The Locanda's risotto with Merlot and Zincarlin cheese</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN 26.-

Le carni provengono da Svizzera, Irlanda, Australia e Nuova Zelanda; i volatili da Francia, Svizzera e Italia; la selvaggina dall'Austria e altri Paesi UE, salvo diversa indicazione. I pesci di lago provengono da Svizzera, Italia e Norvegia, mentre quelli di mare da Italia, Francia, Norvegia, Mar Mediterraneo e Olanda, salvo diversa indicazione. Prediligiamo prodotti locali e, quando possibile, biologici. Su richiesta, alcune portate possono essere servite in mezza porzione al 75% del prezzo indicato; questa opzione non è disponibile per tutti i piatti. Il pane servito in ristorante è artigianale e prodotto in Svizzera. Alcuni piatti contengono allergeni e glutine; per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Meats come from Switzerland, Ireland, Australia, and New Zealand; poultry from France, Switzerland, and Italy; game from Austria and other EU countries, unless otherwise specified. Freshwater fish come from Switzerland, Italy, and Norway, while seafood comes from Italy, France, Norway, the Mediterranean Sea, and the Netherlands, unless otherwise specified. We prefer local and, whenever possible, organic products. Upon request, some dishes can be served in a half portion at 75% of the indicated price; this option is not available for all dishes. The bread served in the restaurant is artisan-made in Switzerland. Some dishes contain allergens and gluten; please ask our staff for more information.

# Secondi piatti

<b>Trancio di luccio perca arrostito con salsa acidula al limone e asparagi verdi</b> <i>Roasted pikeperch fillet with tangy lemon sauce and green asparagus</i>	45.-
<b>Tagliata di agnello al punto rosa, piccola peperonata e olive taggiasche</b> <i>Sliced lamb cooked pink, small pepper stew and Taggiasca olives</i>	47.-
<b>Milanese di maialino allevato alle mele, maionese alla senape, patate novelle e zucchine grigliate</b> <i>Apple-fed suckling pig Milanese, mustard mayonnaise, new potatoes and grilled zucchini</i>	42.-
<b>Guancetta di vitello brasata al Merlot, polenta del Mulino di Bruzella e carote glassate</b> <i>Merlot-braised veal cheek, polenta from the Bruzella Mill and glazed carrots</i>	46.-
<b>Supplemento per contorni aggiuntivi</b> <i>Supplement for additional side dishes</i>	da from 8.-

# Selezione di formaggi

<b>I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda e noci</b> <i>The cheeses will be offered to you according to arrival and ideal degree of ripeness accompanied by mostarda and walnuts</i>	AL PEZZO PER PIECE 6.-
<b>Büscion, una specialità ticinese dal latte di mucca, servito intero con mostarda e noci</b> <i>Büscion, a Ticino specialty made from cow's milk, served whole with mostarda and walnuts</i>	AL PEZZO PER PIECE 12.-

# Desserts

<b>Biancomangiare alla fava Tonka e fragole fresche</b> <i>Tonka bean blancmange and fresh strawberries</i>	14.-
<b>Crème caramel alla vaniglia, panna e nocino</b> <i>Vanilla crème caramel with whipped cream and nocino</i>	12.-
<b>Semifreddo ai due cioccolati e lamponi</b> <i>Two-chocolate semifreddo and raspberries</i>	14.-
<b>Affogato al caffè, Whisky giapponese Nikka</b> <i>Coffee affogato, Nikka Japanese Whisky</i>	16.-
<b>Torta di mele morbida profumata alle albicocche e gelato al fiordilatte</b> <i>Soft apple cake scented with apricot jam, served with fiordilatte ice cream</i>	14.-
<b>Gelati e sorbetti</b> <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PRO SCOOP 6.-
<b>Torta sfornata del giorno</b> <i>Freshly baked cake of the day</i>	12.-
<b>Torta sfornata del giorno con gelato</b> <i>Freshly baked cake of the day with ice cream</i>	15.-