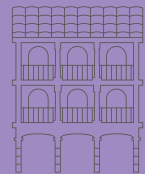



Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Pappa al pomodoro tiepida, burrata e gelatina all'acqua di pomodoro <i>Warm tomato bread soup, burrata and tomato water jelly</i>		24.-
Tartare di manzo, maionese allo zafferano, cipolla rossa agrodolce e Sbrinz <i>Beef tartare, saffron mayonnaise, pickled red onion and Sbrinz</i>		26.-
Carpione delicato di lavarello e salsa verde <i>Delicate marinated whitefish with salsa verde</i>		25.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Selection of house cured meats with Ticinese cheeses and sweet-and-sour pickles</i>		28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Mixed or green salad with our house dressing</i>	PICCOLA	12.- 18.-

Primi piatti

Tagliatelle fatte in casa con fave e luganighetta <i>Homemade tagliatelle with broad beans and luganighetta sausage</i>		26.-
Risotto Selezione Carnaroli al limone bruciato e trota affumicata <i>Carnaroli risotto with burnt lemon and smoked trout</i>	MIN PER 2	26.-
Lasagnetta al ragù di coniglio, olive e rosmarino e crema di parmigiano <i>Lasagnetta with rabbit ragù, olives, rosemary and Parmesan cream</i>		28.-
Gnocchi di ceci, finferli e timo <i>Chickpea gnocchi, chanterelles and thyme</i>		28.-

Le carni provengono da Svizzera, Irlanda, Australia, Nuova Zelanda e Argentina; 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, New Zealand and Argentina; 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

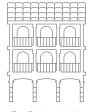
Entrecôte di manzo, il suo fondo, melanzane, cipollotto e patate dorate <i>Beef entrecôte, its own jus, aubergine, spring onion and golden potatoes</i>	49.-
Costolette di agnello alla griglia e ratatouille estiva profumata all'origano <i>Grilled lamb cutlets and summer ratatouille scented with oregano</i>	48.-
Salmerino alpino alla mugnaia con patate schiacciate e zucchine alla menta <i>Alpine char meunière with crushed potatoes and mint courgettes</i>	42.-
Brasato di aletta di manzo alla ticinese, polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Ticinese-style braised beef flank, red polenta from Mulino di Bruzella</i>	39.-

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 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 brûlée profumata agli agrumi <i>Citrus-scented crème brûlée</i>		15.-
Panna cotta alla vaniglia, salsa alle pesche e basilico, crumble <i>Vanilla panna cotta, peach and basil sauce, crumble</i>		15.-
Torta cioccolato e albicocche con gelato alla vaniglia <i>Chocolate and apricot cake with vanilla ice cream</i>		15.-
Semifreddo al cioccolato bianco, crema al caffè e more <i>White chocolate semifreddo, coffee cream and blackberries</i>		16.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PRO SCOOP	6.-
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.-



LOCANDA
SAN SILVESTRO
RISTORANTE CON ALLOGGIO

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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch