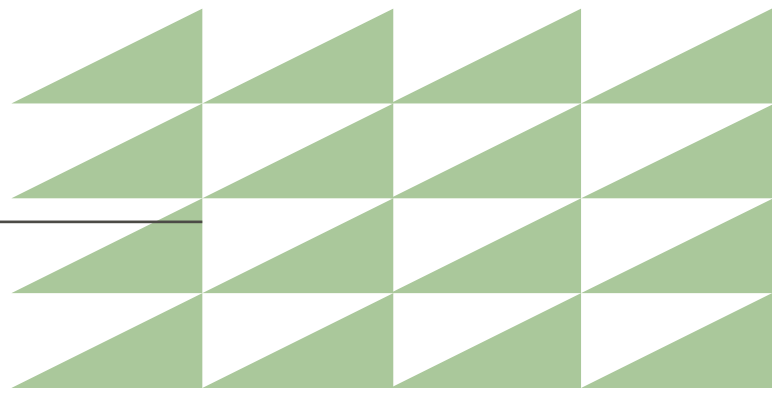
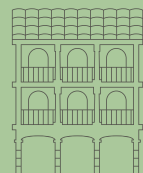




Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Pappa al pomodoro tiepida, burrata e gelatina all'acqua di pomodoro <i>Lauwarme Tomaten-Brotsuppe, Burrata und Tomatenwasser-Gelee</i>	24.-
Tartare di manzo, maionese allo zafferano, cipolla rossa agrodolce e Sbrinz <i>Rindertatar, Safran-Mayonnaise, eingelegte rote Zwiebeln und Sbrinz</i>	26.-
Carpione delicato di lavarello e salsa verde <i>Zartes mariniertes Felchen mit Salsa verde</i>	25.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Aufschnitt-Auswahl der Locanda mit Tessiner Käse und sauer eingelegtem Gemüse</i>	 28.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit Hausdressing</i>	PICCOLA 12.- 18.-

Primi piatti

Tagliatelle fatte in casa con fave e luganighetta <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Saubohnen und Luganighetta</i>	26.-
Risotto Selezione Carnaroli al limone bruciato e trota affumicata <i>Carnaroli-Risotto mit verbrannter Zitrone und geräucherter Forelle</i>	MIN PER 2 26.-
Lasagnetta al ragù di coniglio, olive e rosmarino e crema di parmigiano <i>Lasagnetta mit Kaninchen-Ragù, Oliven, Rosmarin und Parmesan-Creme</i>	28.-
Gnocchi di ceci, finferli e timo <i>Kichererbsen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Thymian</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.

Fleisch stammt aus der Schweiz, Irland, Australien, Neuseeland und Argentinien; Geflügel aus Frankreich, der Schweiz und Italien; Wild aus Österreich und anderen EU-Ländern, sofern nicht anders angegeben.
Süßwasserfische stammen aus der Schweiz, Italien und Norwegen, während Meeresfische aus Italien, Frankreich, Norwegen, dem Mittelmeer und den Niederlanden kommen, sofern nicht anders angegeben.
Wir bevorzugen lokale und, wann immer möglich, biologische Produkte. Auf Anfrage können einige Gerichte als halbe Portion zum Preis von 75% der angegebenen Preise serviert werden; diese Option ist nicht für alle Gerichte verfügbar.
Das im Restaurant servierte Brot ist handwerklich in der Schweiz hergestellt.
Einige Gerichte enthalten Allergene und Gluten; für Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Secondi piatti

Entrecôte di manzo, il suo fondo, melanzane, cipollotto e patate dorate <i>Rind-Entrecôte, eigener Fond, Aubergine, Frühlingszwiebel und Bratkartoffeln</i>	49.-
Costolette di agnello alla griglia e ratatouille estiva profumata all'origano <i>Gegrillte Lammkoteletts und sommerliches Ratatouille mit Oregano</i>	48.-
Salmerino alpino alla mugnaia con patate schiacciate e zucchine alla menta <i>Alpen-Saibling Müllerin mit gestampften Kartoffeln und Minz-Zucchini</i>	42.-
Brasato di aletta di manzo alla ticinese, polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Tessiner Rinderschmorbraten, rote Polenta vom 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>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von Mostarda und Walnüssen</i>	AL PZ. PRO STK	6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di mucca, servito intero con mostarda e noci <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuhmilch mit Mostarda und Walnüssen</i>	AL PZ. PRO STK	12.-

Desserts

Crème brûlée profumata agli agrumi <i>Zitrus-Crème brûlée</i>		15.-
Panna cotta alla vaniglia, salsa alle pesche e basilico, crumble <i>Vanille-Panna cotta, Pfirsich-Basilikum-Sauce, Crumble</i>		15.-
Torta cioccolato e albicocche con gelato alla vaniglia <i>Schokoladen-Aprikosen-Torte mit Vanilleeis</i>		15.-
Semifreddo al cioccolato bianco, crema al caffè e more <i>Weisse Schokolade Semifreddo, Kaffeecreme und Brombeeren</i>		16.-
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO KUGEL	6.-
Torta sfornata del giorno <i>Kuchen des Tages</i>		12.-
Torta sfornata del giorno con gelato <i>Kuchen des Tages mit Eis</i>		15.-



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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch