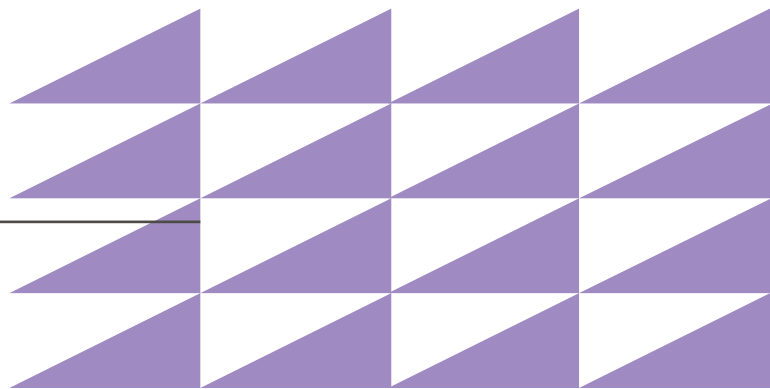
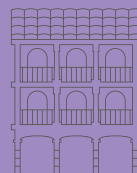




Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Cavolfiore arrosto, crema di formaggino della Valle di Muggio, uva e nocciole <i>Roasted cauliflower, Valle di Muggio cream cheese, grapes and hazelnuts</i>		24.-
Carpaccio di capriolo marinato, mela, ribes e maionese all'aneto <i>Marinated roe deer carpaccio, apple, currants and dill mayonnaise</i>		26.-
Salmerino alpino in carpione delicato, salsa verde <i>Delicately pickled Alpine char, green herb sauce</i>		25.-
Tagliata di salumi del cacciatore, giardiniera in agrodolce <i>Sliced hunter's cured meats, sweet-and-sour giardiniera</i>		PICCOLA / SMALL 22.- 29.-
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 ceci, patate e cavolo nero <i>Chickpea, potato and Tuscan kale soup</i>		22.-
Lasagnetta di pasta fresca al ragù di cinghiale <i>Fresh pasta lasagnetta with wild boar ragù</i>		29.-
Risotto Carnaroli della Locanda, al Merlot e Zincarlin <i>Locanda Carnaroli risotto, Merlot and Zincarlin cheese</i>		MIN PER 2 28.-
Gnocchi di zucca Potimarron, fonduta al Combremont e olio al timo <i>Potimarron pumpkin gnocchi Combremont cheese fondue and thyme oil</i>		27.-

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. Per ogni bambino seduto a tavola è richiesta la consumazione di almeno un piatto.

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. Each child seated at the table is kindly requested to order a dish.

Secondi piatti

Filetto di trota arrostita, broccoli e patate <i>Roasted trout fillet, broccoli and potatoes</i>	39.-
Petto di faraona, crema di topinambur, funghi e tartufo nero <i>Guinea fowl breast, Jerusalem artichoke cream, mushrooms and black truffle</i>	42.-
Entrecôte di manzo, burro di montagna alle erbe, patate rosolate e insalata di spinacini <i>Beef entrecôte with mountain herb butter, roasted potatoes and baby spinach salad</i>	48.-
Tagliata di cervo al punto rosa, salsa ai funghi misti freschi con contorni autunnali fatti in casa: spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato, cavoletti di Bruxelles, mela al vino e confettura di mirtilli rossi <i>Sliced venison served medium-rare, fresh mixed mushroom sauce with homemade autumn side dishes: butter-glazed spätzli, glazed chestnuts, braised red cabbage, Brussels sprouts, wine-poached apple and cranberry preserve</i>	59.-

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

Torta morbida alle mele, gelato alla cannella <i>Soft apple cake, cinnamon ice cream</i>	14.-
Semifreddo alle castagne, melograno e cioccolato <i>Chestnut semifreddo, pomegranate and chocolate</i>	15.-
Tiramisù alla zucca e mandorle <i>Pumpkin tiramisu with almonds</i>	14.-
Crème caramel al caffè, suprema d’arancia al Cointreau e menta <i>Coffee crème caramel, orange supremes with Cointreau and mint</i>	14.-
Gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	PER PALLINA PRO SCOOP 6.-
Torta sfornata del giorno / con gelato <i>Freshly baked cake of the day / with ice cream</i>	12.- / 15.-



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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch