

RISTORANTE À LA CARTE



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★

ANTIPASTI _____ € 17,50

*Carpaccio di Pesce Spada leggermente affumicato
con Misticanza e Arance (4)*

*Mocetta ossolana con Pesto di Rucola,
Scaglette di Parmigiano stagionato 36 mesi (7, 8)*

Sformatino di Salmone fumé con Pistacchi e Cialdina al Sesamo (3, 4, 7, 11)

*Code di Gamberetti al Vapore
con Insalatina riccia e Maionese al Capperone e Cetriolino (2,3,12)*

Mozzarella di Bufala fresca "Morris" con Acciuga del "Cantabrico" (4, 7)

PRIMI PIATTI _____ € 15,00

*Ravioli di Carne "Pastificio Baracco"
Burro e Granella di Nocciole Piemonte (1, 3, 7, 8)*

Risottino sfumato al Lime, Mazzancolle e Timo profumato (2, 7)

*Tagliolini freschi al Farro
con Ragù di Coniglio, Olive Taggiasche e Maggiorana (1, 3, 7)*

Calamarata con Melanzane, Origano e Datterino dolce (1)

Piccole Zite con Sughetto marinaro alla Pescatrice (1, 4, 9)

SECONDI PIATTI _____ € 22,50

*Costolette di Agnello alla Griglia
con Olio profumato al Rosmarino e Ginepro*

Filettini di Vitello ai Funghi Porcini trifolati

*Tagliata di "Fassona"
con riduzione al Gattinara, Scalogno e Pomodorino Confit (1)*

Filetto di Orata alla Piastra con Emulsione al Pepe "Limut" e Rafano (4)

Filettini di Pesce Persico dorati all'Erbe Salvia con Mandorle tostate (1, 8)

Tutti i secondi piatti sono serviti con Patate al Forno e Verdure

DESSERT _____ € 10,00

Dolci del giorno

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la spettabile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile. I numeri tra parentesi corrispondono agli allergeni presenti negli alimenti.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

- 2 CROSTACEI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

- 3 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

- 4 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

- 5 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

- 6 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

- 7 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

- 8 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

- 9 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

- 10 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

- 11 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc

- 13 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

- 14 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc
