

**BEACH CLUB & LOBBY BAR**  
À LA CARTE



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★

# INDICE

(INDEX)

**CAFFETTERIA** \_\_\_\_\_ Pag. 3

(COFFEE BAR)

**TÈ E TISANE** \_\_\_\_\_ Pag. 3

(TEA AND HERBAL TEAS)

**BEVANDE ALCOLICHE CALDE** \_\_\_\_\_ Pag. 3

(ALCOHOLIC HOT DRINKS)

**BIBITE** \_\_\_\_\_ Pag. 4

(SOFT DRINKS)

**FRAPPÈ E GRANITE** \_\_\_\_\_ Pag. 4

(MILKSHAKES & GRANITAS)

**BIRRE** \_\_\_\_\_ Pag. 5

(BEERS)

**LIQUORI E AMARI** \_\_\_\_\_ Pag. 5

(LIQUEURS)

**VINI** \_\_\_\_\_ Pag. 6-9

(WINES)

**SPRITZ** \_\_\_\_\_ Pag. 10

(SPRITZER)

**COCKTAIL CLASSICI** \_\_\_\_\_ Pag. 10-11

(CLASSIC COCKTAILS)

**I NOSTRI COCKTAIL D'AUTORE** \_\_\_\_\_ Pag. 12

(SIGNATURE DRINKS)

**COCKTAIL ANALCOLICI** \_\_\_\_\_ Pag. 13

(MOCKTAILS)

**BAR SNACKS** \_\_\_\_\_ Pag. 14

**DESSERTS** \_\_\_\_\_ Pag. 15

## CAFFETTERIA // COFFEE BAR

<b>Caffè Espresso</b> _____	€ 3,00
<b>Caffè Americano // American Coffee</b> _____	€ 3,50
<b>Caffè Doppio // Double Espresso</b> _____	€ 5,00
<b>Caffè Marocchino // Espresso with Milk and Cocoa</b> _____	€ 4,00
<b>Caffè Corretto // Laced Coffee</b> _____	€ 5,00
<b>Caffè Decaffeinato</b> - Hag, Orzo, Ginseng _____ // <b>Decaf Coffee</b> - Hag, Barley, Ginseng	€ 3,50
<b>Cappuccino, Latte Macchiato</b> _____	€ 4,00
<b>Ciocolata Calda // Hot Chocolate</b> _____	€ 5,00

## TÈ E TISANE BLEND TEA // BLEND TEA AND HERBAL TEAS \_ € 6,00

**Earl Grey Special, Italian Breakfast, Darjeeling, Gunpowder**

**Body & Mind** - Tè Verde, Limone e Lemongrass // Green Tea, Lemon and Lemongrass

**Milla** - Camomilla, Arancio e Lemongrass // Chamomile, Orange and Lemongrass

**Truffle Blanc** - Tè Nero, Fave di Cacao, Noci di Macadamia, Fiocchi di Cocco e Vaniglia // Black Tea, Cocoa Beans, Macadamia Nuts, Coconut Flakes and Vanilla

**Nettare d'Africa** - Rooibos, Arancia e Amarena - Senza Caffeina  
// Rooibos, Orange and Wild Cherry - Caffeine free

## BEVANDE ALCOLICHE CALDE //ALCOHOLIC HOT DRINKS \_ € 15,00

### **Irish Coffee**

Caffè, Whiskey Irlandese, Panna e Zucchero di Canna  
// Coffee, Irish Whiskey, Cream and Brown Sugar

### **Italian Coffee**

Caffè, Amaretto di Saronno o Galliano, Panna e Zucchero di Canna  
// Coffee, Amaretto di Saronno or Galliano, Cream and Brown Sugar

### **French Coffee**

Caffè, Cognac, Panna e Zucchero di Canna  
// Coffee, Cognac, Cream and Brown Sugar

## BIBITE // SOFT DRINKS

**Spremuta fresca // Fresh juices** \_\_\_\_\_ € 7,00

Arancia, Limone, Pompelmo // Orange, Lemon, Grapefruit

**Tè freddo artigianale // Handcraft ice tea** \_\_\_\_\_ € 5,00

Il nostro Tè è una miscela Blend Tea infuso a freddo e senza l'aggiunta di zucchero, con la possibilità di aromatizzarlo a vostro piacimento  
// Our Iced Tea is a cold brewed Blend Tea without any added sugar, with the possibility to flavour it to your liking

**Aperitivi analcolici sodati // Soda aperitifs** \_\_\_\_\_ € 7,00

Crodino, Sanbittèr

**Succhi di frutta Alain Milliat // Fruit juices Alain Milliat** \_\_\_\_\_ € 7,00

Succo di Mele Cox's, Nettare di Pera d'Estate, Nettare di Pesca Bianca, Nettare di Mango, Nettare di Mirtillo Selvatico, Succo di Melograno, Succo di Ananas, Succo di Arancia // Cox's Apple Juice, Summer Pear Nectar, White Peach Nectar, Mango Nectar, Wild Blueberry Nectar, Pomegranate Juice, Pineapple Juice, Orange Juice

**Bibite sodate // Sodas** \_\_\_\_\_ € 6,00

Coca Cola, Coca Cola Zero

Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia

Tonic Water Fever Tree (Indian, Mediterranean, Aromatic, Elderflower or Refreshingly Light)

Lemon Tonic, Sicilian Lemonade Fever Tree

Ginger Ale, Ginger Beer Fever Tree

## FRAPPÈ E GRANITE // MILK SHAKES & GRANITAS

**Frappè // Milk shakes** \_\_\_\_\_ € 12,00

Cioccolato, Fior di latte, Fragola, Banana

// Chocolate, Milk Cream, Strawberry, Banana

**Granite // Granitas** \_\_\_\_\_ € 10,00

**BIRRE ALLA SPINA // DRAFT BEER (0,3 L)** \_\_\_\_\_ € 7,00

**Birra alla Spina // Draft Beer**  
**Chiara, Rossa, Stagionale // Pils, Red, Seasonal**

## **BIRRA IN BOTTIGLIA // BOTTLED BEER**

**Nastro Azzurro (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 6,00

**Beck's (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 6,00

**Heineken (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 6,00

**Corona (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 6,00

**Paulaner Weissbier (0,5 L)** \_\_\_\_\_ € 9,00

**Tourtel Analcolica // Tourtel Alcohol Free (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 6,00

## **LIQUORI E AMARI // LIQUEURS**

A partire da // Starting from \_\_\_\_\_ € 7,00



## VINI AL BICCHIERE // WINE BY THE GLASS

### *Bollicine // Sparkling Wines*

<b>Andreola</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut _____	€ 8,00
<b>Cocchi</b> Alta Langa Toto Corde _____	€ 8,00
<b>Costaripa</b> Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola _____	€ 8,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut _____	€ 10,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 10,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Millesimato Perlé _____	€ 10,00
<b>Champagne Selezione della Casa</b> _____	€ 16,00

### *Vini Fermi Selezione della Casa // Still Wines House Selection*

<b>Vino Bianco // White Wine</b> _____	€ 8,00
<b>Vino Rosé // Rosé Wine</b> _____	€ 8,00
<b>Vino Rosso // Red Wine</b> _____	€ 8,00
<b>Vino Bianco Premium // Premium White Wine</b> _____	€ 12,00
<b>Vino Rosso Premium // Premium Red Wine</b> _____	€ 12,00

### *Vini Dolci // Sweet Wines*

<b>Moscato</b> _____	€ 8,00
<b>Passito</b> _____	€ 8,00



## VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

*Bollicine Italiane // Italian Sparkling Wines* 1,5 L 0,75 L

<b>Andreola</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut	€ 70,00	€ 35,00
<b>Cocchi</b> Alta Langa Toto Corde		€ 45,00
<b>Coppo</b> Alta Langa Riserva Coppo		€ 60,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut	€ 110,00	€ 55,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Brut Teatro alla Scala		€ 60,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Riserva Vittorio Moretti		€ 130,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Cuvée Prestige	€ 110,00	€ 55,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero		€ 85,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Riserva Anna Maria Clementi	€ 430,00	€ 215,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Ferrari Perlé	€ 110,00	€ 55,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Ferrari Perlé Nero Riserva	€ 180,00	€ 90,00
<b>Fratelli Lunelli</b> Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	€ 450,00	€ 225,00

*Bollicine Italiane Rosé // Italian Rosé Sparkling Wines*

<b>Parusso</b> Metodo Classico Brut Rosé		€ 50,00
<b>Costaripa</b> Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola		€ 40,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Rosé	€ 160,00	€ 75,00
<b>Fratelli Lunelli</b> Trento Doc Giulio Ferrari Ris. Del Fondatore Rosé		€ 350,00

*Champagne*

<b>Etienne</b> 1er Millésimé Brut	€ 200,00	€ 100,00
<b>Didier Herbert</b> Pinot Noir Grand Cru Verzenay		€ 105,00
<b>La Herte Frères</b> Ultradition Brut		€ 105,00
<b>Cazé-Thibaut</b> Naturellement Extra Brut (100% Pinot Meunier)		€ 105,00
<b>Bérêche et fils</b> Brut Réserve		€ 105,00
<b>Bruno Paillard</b> Première Cuvée	€ 210,00	€ 105,00
<b>Bruno Paillard</b> Blanc de Blancs		€ 140,00
<b>Billecart Salmon</b> Réserve Brut SA	€ 210,00	€ 105,00
<b>Billecart Salmon</b> Vintage 2008		€ 160,00
<b>Delamotte</b> Brut		€ 105,00
<b>Deutz</b> Brut Classic		€ 105,00
<b>Deutz</b> Amour de Deutz		€ 300,00

	1,5 L	0,75 L
<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut _____	€ 110,00	
<b>Luis Roederer</b> Brut Premier _____	€ 120,00	
<b>Bollinger</b> Special Cuvée _____	€ 130,00	
<b>Bollinger</b> R.D. _____	€ 350,00	
<b>Laurent Perrier</b> Millésimé _____	€ 130,00	
<b>Laurent Perrier</b> Grand Siècle _____	€ 250,00	
<b>Taittinger</b> Le Folies De la Marquetterie _____	€ 140,00	
<b>Taittinger</b> Comtes de Champagne _____	€ 300,00	
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs _____	€ 160,00	
<b>Ruinart</b> Dom Ruinart _____	€ 350,00 – € 290,00	
<b>Dom Perignon</b> _____	€ 350,00	
<b>Dom Perignon</b> P2 _____	€ 750,00 – € 600,00	
<b>Krug</b> _____	€ 350,00	
<b>Krug</b> Millésimé _____	€ 500,00	
<b>Louis Roederer</b> Cristal _____	€ 350,00	
<b>Salon</b> _____	€ 1.250,00	

#### *Champagne Rosé*

<b>Laurent Perrier</b> Rosé _____	€ 130,00
<b>Taittinger</b> Brut Prestige Rosé _____	€ 120,00
<b>Billecart</b> Salmon Réserve Rosé SA _____	€ 270,00 – € 135,00
<b>Luis Roederer</b> Brut Rosé _____	€ 135,00
<b>Louis Roederer</b> Cristal Rosé _____	€ 850,00
<b>Dom Perignon</b> Rosé _____	€ 450,00

#### *Vini Bianchi // White Wines*

<b>Ceretto</b> Langhe Arneis Blangé _____	€ 70,00 – € 35,00
<b>Ca' del Bosco</b> Curtefranca Bianco Corte del Lupo _____	€ 40,00
<b>Bellavista</b> Chardonnay Vigna Convento SS Annunciata _____	€ 60,00
<b>Azienda Agricola Inama</b> Soave Classico Foscari _____	€ 35,00
<b>Vinnaioli Jermann</b> Ribolla Gialla Venezia Giulia Vinnae _____	€ 35,00
<b>Vinnaioli Jermann</b> Venezia Giulia Vintage Tunina _____	€ 150,00 – € 75,00
<b>Vie di Romans</b> Chardonnay Friuli Isonzo Rive Alte _____	€ 40,00
<b>Venica &amp; Venica</b> Sauvignon Collio Ronco delle Mele _____	€ 110,00 – € 50,00
<b>Castello della Sala Marchesi Antinori</b> Cervaro della Sala _____	€ 170,00 – € 80,00



*Vini Rosé // Rosé Wines*

**Villa Sparina** Rosé Villa Sparina \_\_\_\_\_ € **35,00**

**Costaripa** Valtènesi Rosé RosaMara \_\_\_\_\_ € **35,00**

*Vini Rossi // Red Wines*

**Cantina Produttori Nebbiolo di Carema** Nebbiolo Carema Riserva \_\_\_\_ € **35,00**

**Le Piane** Boca \_\_\_\_\_ € **70,00**

**Cordero di Montezemolo** Barbera d'Alba Superiore Funtani \_\_\_\_\_ € **42,00**

**Massolino** Barbera d'Alba Gisep \_\_\_\_\_ € **40,00**

**Massolino** Barolo \_\_\_\_\_ € **50,00**

**Azienda Agricola Inama** Colli Berici Cabernet Bradisimo \_\_\_\_\_ € **45,00**

**Tommasi** Ripasso Valpolicella Classico Superiore \_\_\_\_\_ € **35,00**

**Tenuta Luce** Brunello di Montalcino Luce \_\_\_\_\_ € **125,00**

**Grattamacco** Bolgheri Rosso Superiore \_\_\_\_\_ € **115,00**

**Cotarella** Rosso Lazio Merlot Montiano \_\_\_\_\_ € **70,00**



## **SPRITZ // SPRITZER**

€ 12,00

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda // Aperol, Prosecco, Soda Water

### **Campari Spritz**

Campari Bitter, Prosecco, Soda // Campari Bitter, Prosecco, Soda Water

### **Royal Spritz**

Cocchi Americano Rosa, Prosecco, Soda // Cocchi Americano Rosa, Prosecco, Soda Water

### **St. Germain Spritz**

St. Germain, Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda  
// St. Germain, Elderflower Syrup, Prosecco, Soda Water

### **Villa Massa Spritz**

Limoncello Villa Massa, Prosecco, Soda // Villa Massa Limoncello, Prosecco, Soda Water

### **Violetta Spritz**

Liquore alla Violetta, Sciroppo alla Violetta, Prosecco, Soda  
// Violet Liqueur, Violet Syrup, Prosecco, Soda Water

### **Piemonte White Sky**

Cocchi Americano Bianco, Prosecco, Soda // Cocchi Americano White, Prosecco, Soda Water

## **COCKTAIL CLASSICI // CLASSIC COCKTAILS**

€ 16,00

### **Americano**

Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Soda  
// Campari Bitter, Cocchi Red Vermouth, Soda Water

### **Bellini**

Purea di Pesca Bianca, Spumante // White Peach Puree, Sparkling Wine

### **Bloody Mary**

Limone, Succo di Pomodoro, Grey Goose Vodka, Condimenti  
// Lemon Juice, Tomato Juice, Grey Goose Vodka, Seasoning

### **Caipirinha**

Lime, Zucchero di Canna, Leblon Cachaca // Lime, Brown Sugar, Leblon Cachaca

### **Cuba Libre**

Bacardi Carta Blanca, Lime, Coca Cola

### **Daiquiri**

Limone, Zucchero, Bacardi Carta Blanca - anche alla Fragola, alla Banana, al Passion Fruit - classico o frozen // Lemon Juice, Sugar, Bacardi Carta Blanca - also Strawberry, Banana, Passion Fruit flavored - original or frozen

### **Gin & Tonic**

Gin, Acqua Tonica // Gin, Tonic Water

*Il prezzo può variare a seconda del gin scelto // The price can change depending on the chosen gin.*

### **Margarita**

Limone, Triple Sec, Tequila 100% Agave – anche alla Fragola, alla Banana, al Passion Fruit - classico o frozen // Lemon Juice, Triple Sec, Tequila 100% Agave – also Strawberry, Banana or Passion Fruit flavoured - original or frozen

### **Mimosa**

Succo di Arancia, Spumante // Fresh Orange Juice, Sparkling Wine

### **Mojito Classico**

Lime, Zucchero di Canna bianco, Menta fresca, Bacardi Carta Blanca, Soda // Lime, white Cane Sugar, fresh Mint Leaves, Bacardi Carta Blanca, Soda Water

### **Moscow Mule**

Lime, Grey Goose Vodka, Ginger Beer

### **Negroni**

Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Hendrick's Gin  
// Campari Bitter, Cocchi Red Vermouth, Hendrick's Gin

### **Rossini**

Purea di Fragole, Spumante // Strawberry Puree, Sparkling Wine

### **Vodka Tonic**

Vodka, Acqua Tonica // Vodka, Tonic Water

*Il prezzo può variare a seconda della vodka scelta*

*// The price can change depending on the chosen vodka.*

***Oltre ai cocktail elencati, potrete chiedere ai nostri barman qualsiasi altro Classico Internazionale.***

***In addition to the cocktails listed above, you can ask to our bartenders any other International Classic.***



## I NOSTRI COCKTAIL D'AUTORE

€ 16,00

### // SIGNATURE DRINKS

#### SUMMER TEA

*Per i caldi pomeriggi sul lago // For hot afternoons on the lake*

Grey Goose Vodka, Sciroppo di Ibiscus, Succo di Lime, Foglie di Basilico, Tè Arabian Nights Blend Tea // Grey Goose, Hibiscus Syrup, Lime Juice, Basil Leaves, Arabian Nights Tea Blend Tea

#### BALSAMIC NEGRONI

*Profumi di bosco e di amarene // Scents of wood and wild cherry*

Marendry Bitter, Cocchi Rosso Vermouth, Amazzoni Gin, Pino Mugo Liqueur

#### TUVVOFÀ L'AMERICANO

*Ma sei nato in Europa! // But you were born in Europe!*

Martini Riserva Bitter, Skinos Mastiha, Fever Tree Aromatic Tonic, Celery Bitter

#### BITTER IS BETTER

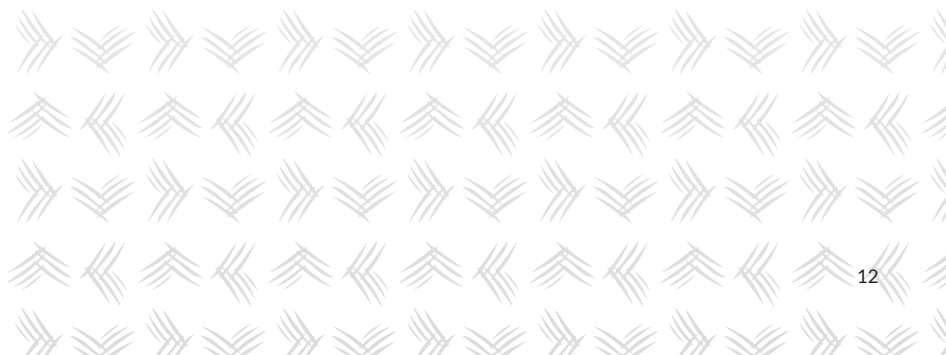
*Un modo alternativo di gustare un amaro // An alternative way to taste an Italian bitter liqueur*

Amaro Italiano, Succo di Pompelmo Rosa, Sciroppo di Lemongrass, Magic Velvet, Tonica Light Fever Tree // Italian Amaro, Pink Grapefruit Juice, Lemongrass Syrup, Magic Velvet, Fever Tree Light Tonic Water

#### ITALICUS CUP

*La versione italiana del classico inglese // The Italian version of a British classic.*

Italicus Rosolio di Bergamotto, Sicilian Lemonade Fever Tree, Frutta fresca // Italicus Bergamot Liqueur, Fever Tree Sicilian Lemonade, Fresh Fruits



## COCKTAIL ANALCOLICI // MOCKTAILS \_\_\_\_\_ € 12,00

### **Isola Bella**

Succo di Cranberry, Succo di Ananas, Fragola, Succo di Lime  
// Cranberry Juice, Pineapple Juice, Strawberry, Lime Juice

### **Maggiore Peach In Love**

Purea di Pesca, Earl Gray Special Blend Tea, Acqua Tonica Fever Tree  
// Peach Puree, Earl Gray Special Blend Tea, Fever Tree Light Tonic Water

### **La Palma**

Succo di Lime, Succo d'Arancia, Purea di Yuzu, Soda  
// Lime Juice, Orange Juice, Yuzu Puree, Soda Water

### **Virgin Basil**

Foglie di Basilico, Sciroppo di Basilico, Spicchi di Lime, Soda, Ghiaccio tritato  
// Basil Leaves, Basil Syrup, Lime Wedges, Soda Water, Crushed Ice

### **Il Lago**

Sciroppo di Orzata, Sciroppo di Blue Curacao, Acqua Tonica Fever Tree Light  
// Orgeat Syrup, Blue Curacao Syrup, Fever Tree Light Tonic Water

### **L'Astemio Americano**

Cranberry, Bitter Analcolico, Soda  
// Cranberry Juice, Non-Alcoholic Bitter, Soda Water

### **Virgin Mary**

Succo di Pomodoro, Condimenti, Succo di Limone  
// Tomato Juice, Condiments, Lemon Juice

### **Virgin Mojito**

Foglie di Menta fresca, Lime, Caribbean Syrup, Ginger Ale Fever Tree  
// Fresh Mint Leaves, Lime Wedges, Caribbean Syrup, Fever Tree Ginger Ale

### **Shirley Temple**

Granatina, Succo di Limone, Ginger Ale Fever Tree  
// Grenadine Syrup, Lemon Juice, Fever Tree Ginger Ale

### **Wannabe a Mule**

MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Succo di Limone, Paragon Rue Berry, Salvia, Chinotto // MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Lime Juice, Paragon Rue Berry, Sage, Chinotto

### **Banana Garden - Mangia e Bevi // Eat & Drink**

Banana fresca, Purea di Banana, Succo d'Ananas  
// Fresh Banana, Banana Puree, Pineapple Juice

### **Fruit Garden - Mangia e Bevi // Eat & Drink**

Mix di Frutta fresca, Succo d'Arancia, Succo d'Ananas, Granatin  
// Fresh Fruit, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine

### **Passion Garden - Mangia e Bevi // Eat & Drink**

Ananas fresca, Passion Fruit fresco, Aloe, Passion Fruit Pure  
// Fresh Pineapple, fresh Passion Fruit, Aloe Juice, Passion Fruit Puree

## BAR SNACKS

**Misticanza con Carote, Ravanelli e Mais, Uovo in Camicia, Avocado e Semi di Zucca** // Mixed Leaf Salad with Carrots, Radishes and Corn, poached Egg, Avocado and Pumpkin Seeds (1, 11) \_\_\_\_\_ € 15,00

**Mozzarella di Bufala piemontese “Caseificio Morris” con Pomodoro ramato, Emulsione al Basilico** // Piedmontese Buffalo Mozzarella “Caseificio Morris” with coppery Tomato and Basil Emulsion (7) \_\_\_\_\_ € 17,50

**Melone con Prosciutto crudo stagionato 18 Mesi** // Melon with cured Ham 18 months \_\_\_\_\_ € 18,00

**I nostro Salmone affumicato, Lingue di Suocera “Mario Fongo” e Burro di Montagna** // Our smoked Salmon, Lingue di Suocera “Mario Fongo” and Mountain Butter (1, 4, 7) \_\_\_\_\_ € 18,00

**Filetti di Acciughe “Nardin” del Mar Cantabrico (50 gr), Burro, Pane Nero** // “Nardin” Anchovy Fillets from the Cantabrian Sea (50 gr), Butter, Brown Bread (1, 4, 7) \_\_\_\_\_ € 20,00

**Il Tagliere di Salumi e Formaggi del nostro Territorio (x2)** // The Selection of cold Cuts and Cheeses from our Territory (x2) (7, 13) \_\_\_\_\_ € 28,00

**La nostra Focaccia farcita con Prosciutto cotto, Fontina, Insalata verde** // Our Focaccia stuffed with cooked Ham, Fontina Cheese, green Salad (1, 7) \_\_\_\_\_ € 12,00

**Club Sandwich con Pollo, Insalata verde, Maionese, Uovo, Bacon, Pomodoro, servito con Patatine Chips** // Club Sandwich with Chicken Green Salad, Mayonnaise, Egg, Bacon, Tomato, served with Potato Chips (1, 3) \_\_\_\_\_ € 18,00

**Hamburger di Carne Fassona Piemontese con Insalatina ricca, Scamorza, Pomodoro, servito con Patatine rustiche** // Piedmontese Fassona Burger with curly Salad, Scamorza Cheese, Tomato, served with Rustic Fries (1, 7) \_\_\_\_\_ € 20,00

**Cesar Salad con Cuore di Lattuga, Petto di Pollo croccante, Bacon, Parmigiano e la sua Salsa** // Cesar Salad with Hearts of Lettuce, Crispy Chicken Breast, Bacon, Parmesan and its Sauce (3, 7, 10) \_\_\_\_\_ € 18,00



## DESSERTS

**Dolce del Giorno del nostro Pasticciere** // Dessert of the Day \_\_\_\_\_ € **12,00**  
from our Pastry (Elenco Allergeni su richiesta // Allergens List  
on Request)

**Il Classico Tiramisù** // Authentic Italian Tiramisù \_\_\_\_\_ € **10,00**  
(1, 7, 3 – su Richiesta anche Gluten free // Gluten free on  
Request)

**Crostatina ai Frutti di Bosco** // Wild Berries Tart (1, 3, 7) \_\_\_\_\_ € **10,00**

**Panna cotta con Coulis alle Fragole** // Panna Cotta with \_\_\_\_\_ € **10,00**  
Strawberry Coulis (7)

**I Gelati e i Sorbetti di nostra Produzione** \_\_\_\_\_ € **10,00**  
// Our homemade Ice-creams and Sorbets (7)

**Affogato al Caffè o al Liquore** // Affogato with Coffee \_\_\_\_\_ € **10,00/12,00**  
or Liqueur of your Choice (7)

*Per qualsiasi informazione riguardante gli **Allergeni (numeri indicati tra parentesi a fianco di ogni piatto)** è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita su richiesta dal nostro staff.*

*// For any information regarding **Allergeni (numbers indicated in brackets next to each dish)** please refer to the appropriate documentation, which will be provided by our staff upon request.*

*Il servizio food è disponibile dalle 12:30 alle 21:30*

*// Food service is provided from 12:30 until 21:30.*





HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★