

# ONLINE **DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## **ANTIPASTI** \_\_\_\_\_ € 17,50

Prosciutto crudo della Val Vigizzo con Crema di Caprino d'Alpeggio (7)

Tartare di Gamberi rossi con la sua Insalatina di Cereali bio (2,1)

Zuppetta di Seppioline con Ciliegino dolce, Carciofi e Pane tostato (1,4,14)

Misticanza primaverile con Veli di Pesce Spada, Finocchi, Mela verde, Gocce di Balsamico (4)

"Crème Caramel" al Parmigiano di Montagna con Asparagi verdi al Vapore (3,7)

## **PRIMI PIATTI** \_\_\_\_\_ € 15,00

Risottino "Tenuta F.lli Vanotti" mantecato ai Carciofi freschi e Petali di Bettelmatt (7, 9)

Ravioli di Carne "Pastificio Baracco" con Burro della Valsesia e Riduzione di Arrosto (1, 7, 9, 3)

Maccheroncini trafiletti al Bronzo con Ragù di Pescatrice e Polvere di Bottarga (1,4,3)

Gnocchetti di Patate freschi alla Passata di Pomodoro e Pancetta di "Sauris" croccante (1, 3)

Strudel di Pasta Fillo alle Verdure su Hummus di Lenticchie (1,7)

Crema di Zucchini con Lattughino brasato (9)



## SECONDI PIATTI \_\_\_\_\_ € 22,50

Filetto di Fassona piemontese alla Griglia con Zabaione salato all'Estragone (3,7)

Coniglio ripieno in lenta Cottura con Salsina alla Birra, Mousse di Spinacino novello (3,1)

Trancetto di Salmone al Forno in Crosta di Olive nere (4)

Spigola alla Piastra con Coulis di Pachino, Asparagi al Vapore e Patatine novelle (4)

Guancette di Vitello cotte a Bassa Temperatura laccate al Vino rosso (9)

Parmigiana di Melanzana vegetale con Pomodoro ramato, Origano e Filangia di Finocchio crudo

*Tutti i secondi Piatti sono serviti con Patate del Giorno e Verdure di Stagione*

## BUFFET DI DOLCI \_\_\_\_\_ € 12,50

*Si informano i nostri gentili Ospiti che 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. Si comunica inoltre che per garantire una qualità costante alcuni dei nostri prodotti possono aver subito un processo di abbattimento di temperatura o essere surgelati all'origine.*