

ONLINE  
**LUNCH MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## **ANTIPASTI** \_\_\_\_\_ € 17,50

Prosciutto crudo di Parma con Cracker artigianale, Mozzarella "Morris" e Acciuga del Cantabrico (1, 4, 7)

Classico Vitello tonnato ai Capperi (3,7,4)

"Tentacoli" di Polpo scottato in Padella su Crema di Fagioli Cannellini Oliva taggiasca e Pomodoro ramato (4)

Tartare di Gamberi con Sedano Rapa, Olio allo Zenzero e Crema di Mango (9,2)

Involentino di Melanzana ripieno con Spaghetti di Riso, Verdurine e Salsa al Pachino (6)

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

Caserecce "Pastificio Liguori" con Crema al Basilico San Marzano ed Emulsione alla Burrata fresca (1,7,3)

Raviolone ripieno al "Castelmagno" DOP su Passata di Pera (1,3,7)

Corona di Riso Pilaf con Pisellini verdi, Frullato di Pomodoro, Melanzana e Origano

Spaghetti alla Chitarra di Gragnano IGP con Ragù di Seppia e Gamberi (1,4,2,14)

Orzo perlato mantecato allo Zafferano e Pesto allo Spinacino (1,9,7)

## **SECONDI PIATTI** \_\_\_\_\_ € 22,50

Entrecôte di Scottona piemontese sulla Graticola con Spumoncino di Burro Valsesia alla Senape e Patate Dippers (1, 7, 10)

Costoletta di Agnello all'Olio profumato al Rosmarino e Menta con Verdurine di Stagione

Rosetta di Vitello al "Crudo della Val Vigizzo" con Schiacciata di Patata gratinata (7)

Scaloppa di Rombo alla Piastra con Pomodorini marinati al Basilico e Tagliatella di Ortaggi (2,4,7)

Polpettine di Quinoa e Semi di Lino con Guazzetto di Lenticchie (9)



## INSALATE

€ 17,50

### Classica Caesar Salad (7,1,3)

(Insalata verde, Pollo, Pane croccante, Grana Padano, Salsa Caesar)

### La nostra Caprese (7)

(Mozzarella di Bufala piemontese Caseificio "Morris" con Pomodoro Ramato ed Emulsione di Basilico)

### Quinoa Green (1,7,8)

(Rucola, Quinoa, Farro, Orzo perlato, Formaggio Primosale, Mais)

### Favignana (7,4)

(Pomodoro ramato affettato, Perle di Mozzarella, Spaghetti di Zucchini, Cubetti di Tonno fumé)

### Superfood (4,1)

(Misticanza, Trota affumicata, Avocado, Carote, Olive taggiasche, Lingua di Pane artigianale)

## DESSERT

€ 10,00

"Cono" ghiacciato alla Vaniglia e Croccantino su Composta di Frutti di Bosco (3,7,8)

Meringata scomposta con Crema di Pistacchio (3,7,8)

Crostatina di Pasta Frolla al Cacao con Fragole (1,3,7)

Tiramisù (1,7,3 – su richiesta anche gluten-free)

Tortino glacé al Lime, Croccante al Cocco e Cubetti di Mango (3,7)

Lastre di Millefoglie al Cioccolato fondente, Lamponi e Crema Chantilly al Grand Marnier (7,3)

*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.*