

ONLINE
LUNCH MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



ANTIPASTI _____ € 20,00

Crudo Vigezzo con mousse di caprino vaccino e focaccina alle erbe (1, 7, 8)

Roast beef di vitellone, pomodorini confit, crema di rucola e scaglette di Grana di Bufala (7)

Gamberoni panati nella farina di polenta su specchio di yogurt e germogli frizzanti (1, 2, 3, 7, 12)

Tartare di tonno, semi di sesamo nero e insalatina di avocado (4, 11, 12)

Bufalina, pomodori ramati, crostone di pane nero con burro e acciughe del Cantabrico (1, 5, 7, 8, 11)

PRIMI PIATTI _____ € 20,00

Tagliolini all'ortica, pomodorini colorati e scaglie di ricotta salata (1, 3, 7)

Tortelli con pancetta affumicata e zucchine su vellutata leggera di zafferano e i suoi pistilli (1, 3, 7, 8, 9)

Riso Venere al salto con verdure alla Thai e salsina al latte di cocco (9, 12)

Pennette all'Amatriciana "scomposta" (1, 7, 9, 12)

Spaghettoni alla chitarra con vongole veraci e bottarga (1, 3, 12, 14)

SECONDI PIATTI _____ € 25,00

Costata di manzetto piemontese, baked potatoes e sale rosa (7)

Piccolo carrè di agnello cotto al "Rosa", glassato al miele ossolano su crosta di patate (7, 12)

Il nostro Fish & Chips con patate rustiche e salsa alle erbe (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Scaloppa di rombo alla piastra con pomodorini marinati al basilico e tagliatelle di verdure (1, 4, 12)

Polletto alla Diavola cotto a bassa temperatura, patata dolce all'erba cipollina (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

Cotoletta di ceci, crumble di olive nere e misticanza di stagione (1, 5, 6, 8, 13)



INSALATE

€ 17,50

Classica Caesar Salad (1, 3, 7, 9)

Insalata verde, pollo, pane croccante, Grana Padano, salsa Caesar

Insalata Greca (7, 9, 12)

Misticanza di insalate di stagione, feta greca, olive nere, cetrioli, pomodori ciliegini e cipolla rossa

Insalata Vegana (1, 12)

Misticanza di insalate di stagione, carote, fagiolini, farro, olive, pomodoro

La Palma (4, 7, 9, 11, 12)

Insalata songino, salmone affumicato, quinoa, pomodoro julienne e salsa yogurt

DESSERT

€ 10,00

Semifreddo con mandorle e scaglie di cioccolato (3, 7, 8)

Brownies cioccolato al latte, Chantilly e lampone in due consistenze (1, 3, 7)

Parfait al mango con gelée all'albicocca, meringa croccante e scaglie di cocco e fragole (3, 7)

Cappuccino al caramello, cremino al caffè con cuore di panna profumata alla vaniglia, croccante al cacao, cioccolato bianco e salsa al caramello (1,7,3)

Il classico tiramisù (1, 3,7)

Mousse allo zabaione con crumble alle nocciole (1, 3, 7, 8)

*Si informano i nostri gentili Ospiti che per qualsiasi informazione riguardante gli **Allergeni** presenti nei nostri piatti (**numeri indicati tra parentesi**) 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.