

ONLINE  
**DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## **HORS D'OEUVRES** \_\_\_\_\_ € 20,00

Filet de veau, sauce au thon revisitée et fleurs de câpres (3, 4, 5, 9, 12)

Salade fraîche de poulet aux épices, bresaola D.O.P., lamelles de fromage Raschera vieilli, haricots verts et vinaigrette balsamique (7, 12)

« Pièce ronde » de bœuf marinée au gros sel et aux herbes de Provence, huile de noisette, basilic et voiles de fromage Reggiano (5, 7, 8, 4)

Composition de morue à la crème, légumes croustillants et pommes de terre (4, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

Tartare de légumes du jardin grillés, panier croustillant et miroir de mozzarella de bufflonne (1, 3, 5, 7, 8, 9)

## **PREMIÈRE PLAT** \_\_\_\_\_ € 20,00

Spaghettoni di Gragnano au pesto de pistaches, crevettes rouges hachées et fromage burrata (1, 2, 7, 8)

Maccheroncini pâtes, crème de poivrons, pecorino sarde et crumble de basilic (1, 2, 7, 9)

Raviolis farcis aux pommes de terre violettes sur bisque de crustacés, petits calmars et tomates jaunes confites (1, 2, 3, 6, 7, 14)

Carnaroli Risotto aux fleurs de courge, robiolina fromage aux trois laits et pistils de safran (7, 12)

Tagliatelles au ragoût de saucisses de Bra et oignon croustillant (1, 3, 7, 9, 12)



## **VIANDES, POISSON ET VEGETARIAN \_\_\_\_\_ € 25,00**

Bar de ligne au poireau fondant, aux feuilles de navet et au cacao (4, 7)

Veau en croûte d'herbes de montagne cuit à la rose, sur un lit de chou rouge croustillant, pomme caramélisée et son ristretto (1, 7, 9)

Ombrine cuit à basse température, mousse de betterave rouge et légumes en mosaïque, caviar de piment (4, 9, 12)

Parmigiana d'aubergine et de courgette parfumée à la menthe décomposée, chlorophylle de basilic (1, 3, 7)

Longe d'agneau, aubergines, oignons nouveaux et prunes (1, 7, 9)

Tournedos de bœuf en manteau de lard d'Ossola, sauce Prunent et endives braisées (1, 7, 9)

## **DESSERT BUFFET \_\_\_\_\_ € 10,00**

Tiramisu à notre manière (1, 3, 7)

Cannoli décomposé à la sauce à l'orange (3, 7, 8)

Parfait croustillant sauce framboise (7, 8)

Tartelette au citron avec sa propre sauce (7)

Tartare de fruits avec glace au pamplemousse (7)

Parfait à la grappa et aux fraises avec sauce à la menthe (7)

Tarte aux fruits de saison (1, 3, 7)

Dessert du jour (Liste d'allergènes sur demande)

*We would like to inform our guests that for any information regarding **Allergens** in our dishes (numbers indicated in brackets) you can consult the appropriate documentation, which will be provided on request by our staff. We also inform you that to ensure constant quality some of our products may have undergone a process of blast chilling or be frozen at origin.*