

ONLINE **DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



VORSPEISEN _____ € 20,00

Kalbslende, revisiterte Thunfischsauce und Kapernblüten (3, 4, 5, 9, 12)

Frischer Salat mit gewürztem Hähnchen, D.O.P. Bündner Fleisch, Scheiben von altem Raschera-Käse, grünen Bohnen und Balsamico-Dressing (7, 12)

"Piece Ronde" vom Rind, mariniert in grobem Salz und Kräutern der Provence, Haselnussöl, Basilikum und Schleier von Reggiano-Käse (5, 7, 8, 4)

Komposition von cremigem Kabeljau, knusprigem Gemüse und Kartoffeln (4, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

Tartar von gegrilltem Gartengemüse, knuspriger Korb und Spiegel von Büffelmozzarella (1, 3, 5, 7, 8, 9)

ERSTE GÄNGE _____ € 20,00

Spaghettoni di Gragnano mit Pistazienpesto, gehackten roten Garnelen und Burrata-Käse (1, 2, 7, 8)

Maccheroncini Nudeln, Paprika Creme, sardischer Pecorino und Basilikumstreusel (1, 2, 7, 9)

Ravioli gefüllt mit violetten Kartoffeln auf Krustentierbisque, Baby-Tintenfisch und konfierten gelben Tomaten (1, 2, 3, 6, 7, 14)

Carnaroli risotto mit Kürbisblüten, 3-Milch-Robolona und Safranstempeln (7, 12)

Tagliatelle mit Bra-Wurst-Ragout und knusprige Zwiebel (1, 3, 7, 9, 12)



ZWEITE GÄNGE _____ € 25,00

Wolfsbarsch mit cremigem Lauch, Rübenkraut und Kakao (4, 7)

Kalbfleisch in Bergkräuterkruste, rosa gebraten, auf einem Bett von knusprigem Rotkohl, karamellisiertem Apfel und seinem Ristretto (1, 7, 9)

Schattenfischfilet, bei niedriger Temperatur gegart, Rote-Bete-Mousse und Mosaikgemüse, Chili-Kaviar (4, 9, 12)

Parmigiana von Auberginen und Zucchini, aromatisiert mit zersetzter Minze und Basilikum-Chlorophyll (1, 3, 7)

Lammlende, Auberginen, Frühlingszwiebeln und Pflaumen (1, 7, 9)

Rinderfiletmedaillon im Ossola-Speckmantel, Prunent-Sauce und geschmorter Chicorée (1, 7, 9)

DESSERT BUFFET _____ € 10,00

Tiramisù auf unsere Art (1, 3, 7, 8)

Zerkleinerte Cannoli mit Orangensauce (1, 3, 7, 8)

Knuspriges Parfait mit Himbeersauce (7, 8)

Zitronentörtchen mit eigener Sauce (1, 3, 7)

Obsttartar mit Grapefruiteis (7)

Parfait von Grappa und Erdbeeren mit Minzsauce (5, 7)

Obsttörtchen der Saison (1, 3, 7)

Dessert des Tages (Allergenliste auf Anfrage)

*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.*