ONLINE

DINNER MENU

HOTEL LA PALMA

STRESA ★ ★ ★ ★

VORSPEISEN — € 20,00

Marinierter Lachs in Ingwerpulver und Ziegenmilchmousse (2, 4, 7)

Komposition von Tintenfisch, zweierlei römischer Kohl
(2, 4, 8, 14)

Lauchkuchen mit knuspriger Ossola-Speck und Robiola-Fondue (3, 5, 7)

Rind Carpaccio mit Morcheln und roten Früchten (12, 13)

Linsen- und violetter Blumenkohlpüree mit Currybrot auf Topinamburcreme
(1, 3, 5, 6, 8, 9)

ERSTE GÄNGE — € 20,00

Carnaroli-Reis mit Zucchini-Pesto und Büffel-Camembert-Quenelles
(7, 9)

Spaghettone di Gragnano Nudeln Carbonara mit Scampi und Kaffee (1, 2)

Eiernudeln Tagliatelle mit Ossobucosauce und knusprigem Lauch (1, 3)

Garganelli mit Broccoletti, kantabrischen Sardellen und leicht pikantem
Semmelbrösel (1, 4, 12)

Violette Kartoffelklöße, zweierlei Castelmagno-Käse
und Culatello-Pulver (1, 3, 7, 13)

ZWEITE GÄNGE — € **25,00**

Rote-Bete-Gemüse-Tacos mit karamellisiertem Rotkohl (1, 9, 11)

Lammbraten in einer Pistazien-Rosmarin-Kruste auf Selleriecreme (7, 8, 9, 12)

Niedergegarte Entenbrust und glasierte Portwein-Schalotten (7, 8, 9, 12)

Bei niedriger Temperatur gekochter Kabeljau mit Tomatensauce, knusprige Kapern und Olivenpulver (1, 4, 8, 9)

Rindfleischwürfel in Schwarzbrotkruste und Gartengemüsekomposition (1, 7, 8, 10, 12)

Knusprig gebratener Wolfsbarschfilet, Eskariol Sauce und gegrillten Süßkartoffeln (4, 12)

Alle die Zweite Gerichte sind mit Kartoffeln und saisonalen Gemüse serviert.

DESSERT — € **10,00**

Klassisches Bonet (1, 3, 7, 8)

New Yorker Käsekuchen (1, 3, 7)

Schokolade mit gelben Früchten (1, 3, 7, 8)

Karamell, Haselnüsse, Schokoladengold (1, 3, 7, 8)

Savarin mit Zabaione-Creme (1, 3, 7)

Kokosmakrone mit Mangocreme (3, 8 - glutenfrei, laktosefrei)

Wir möchten unsere Gäste darauf hinweisen, dass Sie für alle Informationen zu **Allergenen** *(Nummern in Klammern neben jedem Gericht) die entsprechenden Unterlagen einsehen können, die Ihnen auf Anfrage von unseren Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden. Die angegebenen Angaben, einschließlich der Bezeichnungen "glutenfrei" und "laktosefrei", können eine mögliche Kontamination nicht ausschließen. Wir weisen Sie auch darauf hin, dass einige unserer Produkte, um eine konstante Qualität zu gewährleisten, möglicherweise einem Schockkühlprozess unterzogen wurden oder am Ursprungsort eingefroren wurden.*