

ONLINE
DINNER MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



HORS D'OEUVRES _____ € 20,00

Petit lingot de saumon mariné, poudre de gingembre et mousse de lait de chèvre (2, 4, 7)

Composition d'écrevisses et calmars, chou romain en deux consistances (2, 4, 8, 14)

Flan au poireau de Cervere, lard croustillant d'Ossola et fondue au robiola (3, 5, 7)

Carpaccio de bœuf aux morilles et fruits rouges (12, 13)

Purée de lentilles et de chou-fleur violet avec pain au curry sur crème de topinambour (1, 3, 5, 6, 8, 9)

PREMIERS PLATS _____ € 20,00

Riz Carnaroli au pesto de courgettes et quenelle de camembert de buffle (7, 9)

Pâtes spaghettone di Gragnano avec scampi a la carbonara et poudre de café (1, 2)

Tagliatelles aux œufs, ragoût de ossobuco et poireaux croustillants (1, 3)

Garganelli avec brocolis, anchois de Cantabrie et chapelure légèrement épicée (1, 4, 12)

Gnocchis de pommes de terre violettes avec du fromage Castelmagno en deux consistances et de la poudre de culatello (1, 3, 7, 13)



VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN _____ € 25,00

Tacos de betteraves, herbes et légumes et chou rouge caramélisé (1, 9, 11)

Carré d'agneau en croûte de pistache et romarin sur crème de céleri-rave (7, 8, 9, 12)

Magret de canard cuit à basse température et échalotes glacées au poireau rouge (7, 8, 9, 12)

Cabillaud cuit à basse température, crème de tomate, câpres croustillantes et poudre d'olives (1, 4, 8, 9)

Cube de bœuf en croûte de pain noir et composition de légumes du jardin (1, 7, 8, 10, 12)

Filet de bar à la peau crouillante, scarole et patates douces grillées (4, 12)

Tous les plats principaux sont servis avec pommes de terre du jour et légumes de saison.

DESSERTS _____ € 10,00

Bonnet classique (1, 3, 7, 8)

New York cheesecake (1, 3, 7)

Chocolat aux fruits jaunes (1, 3, 7, 8)

Caramel, noisettes et chocolat doré (1, 3, 7, 8)

Savarin au crème sabayon (1, 3, 7)

Dacquoise à la noix de coco et crème à la mangue (3, 8, sans gluten, sans lactose)

*Nous vous informons que pour toute information concernant les **Allergènes** (numéros indiqués entre parenthèses à côté de chaque plat) il est possible de consulter la documentation appropriée, qui sera fournie sur demande par notre personnel. Les indications données, y compris les appellations "sans gluten" et "sans lactose", ne permettent pas d'exclure une éventuelle contamination.*

Nous vous informons également que pour assurer une qualité constante certains de nos produits peuvent avoir subi un processus de réduction de température ou être congelés à l'origine.