

ONLINE
DINNER MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



HORS D'OEUVRES _____ € 20,00

Émincé de liche marinée, extrait de gingembre et pomme verte en deux textures (4, 5, 8, 12, 13)

Coquilles de Saint-Jacques à la crème de brocoli, chips de maïs et gouttes de burrata (3, 4, 5, 8)

Flan de petits pois sur crème de pecorino et croustillant de culatello (2, 3, 14)

Carpaccio de bœuf légèrement mariné, crumble de noisettes et sauce verte (1, 2, 3, 9, 11, 14)

Notre "jardin" en aubergine (3, 12)

PREMIERS PLATS _____ € 20,00

Riz Carnaroli aux jeunes courgettes, crémeux à la robiola et pancetta d'Ossola (3, 12)

Fettuccine aux œufs avec ragoût blanc de poulet fermier et poivrons friggibili croustillants (2, 3, 9, 12, 14)

Tagliatelles maison au café, tomates cerises semi-séchées, langoustines et oignons nouveaux glacés (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

Tortelli farcis de perche sur crème d'aubergine violette parfumée à la sauge (1, 2, 3, 5, 12, 14)

Fondant de pomme de terre, œuf poché, poireau croustillant et tuile de pain à l'huile d'olive vierge extra (1, 3, 9, 14)



VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN _____ € 25,00

Crème de tomates, timbale de semoule, petits légumes et jeunes pousses
(1, 2, 9, 12)

Pluma de porc ibérique, fromages caciocavallo et pomme au marc de grappa
(3, 9, 12)

Suprême de pintade, son jus et poireau rôti (3, 9, 12)

Calamar farci, crème de patate douce et fenouil sauvage (3, 4, 5, 8)

Steak de bœuf tranché avec sauce au poivre (3, 9, 12)

Filet de bar de mer en croûte croustillante, artichauts et tomates cerises
"pendolo" (5, 9)

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

DESSERTS _____ € 10,00

"Les trois chocolats" déstructurés, crumble moelleux à la noisette
et parfums d'anis étoilé (2, 3, 9, 14)

Crème aux amandes, poires parfumées à la cannelle, crumble cacao et gingem-
bre (2 - sans gluten et sans lactose)

Lingots de pistache sur biscuit friable et gel au vin passito (2, 3, 9, 14)

Moelleux chaud du Piémont, cœur à la framboise, sauce au Nocino (2, 3, 9, 14)

Sablé au thé matcha, Bavaroise crème à l'ananas et bananes caramélisées
(14 - sans gluten et 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.