

ONLINE
DINNER MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



ANTIPASTI _____ € 20,00

Emincé di ricciola marinata, estratto di zenzero e mela verde in due consistenze (4, 5, 8, 12, 13)

Capesante in crema di broccoli, chips di mais e gocce di burrata (3, 4, 5, 8)

Flan ai piselli su crema di pecorino e croccante di culatello (2, 3, 14)

Carpaccio di bue leggermente marinato, crumble di nocciole e salsa verde (1, 2, 3, 9, 11, 14)

Il nostro "orto" in melanzana (3, 12)

PRIMI PIATTI _____ € 20,00

Riso carnaroli alle zucchine novelle, mantecato alla robiola e pancetta ossolana (3, 12)

Fettuccine di pasta all'uovo al ragù bianco di polletto nostrano e peperoni friggirelli croccanti (2, 3, 9, 12, 14)

Tagliolini di nostra produzione al caffè, pomodorini semiseccchi, scampetti e cipollotto glassato (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)

Tortelli ripieni di pesce persico su crema di melanzana viola profumata alla salvia (1, 2, 3, 5, 9, 12, 14)

Fondente di patata, uovo in camicia, porro croccante e lingua di pane all'olio EVO (1, 3, 9, 14)



SECONDI PIATTI _____ € 25,00

Pappa al pomodoro, timballino di semola, verdure e germogli (1, 2, 9, 12)

Pluma di maialino iberico, caciocavallo e mela alla grappa (3, 9, 12)

Suprema di faraona, il suo jus e porro arrostito (3, 9, 12)

Calamaretto ripieno, crema di patata dolce e finocchietto selvatico (3, 4, 5, 8)

Tagliata di manzetto con salsa al pepe (3, 9, 12)

Filetto di spigola con pelle croccante, carciofi e pomodorini pendolo (5, 9)

Tutti i secondi piatti sono serviti con patate del giorno e verdure di stagione.

DESSERT _____ € 10,00

“I tre cioccolati” scomposto, crumble soffice alla nocciola e profumi di anice stellato (2, 3, 9, 14)

Crema mandorlata, pere al sentore di cannella, sabbolina al cacao e zenzero (2 - *gluten free e lactose free*)

Lingottini al pistacchio su biscotto friabile e gel al passito (2, 3, 9, 14)

Tortino caldo del Piemonte, cuore al lampone, salsa al Nocino (2, 3, 9, 14)

Disco di frolla al tè matcha, crema all'ananas e banane caramellate (14, *gluten free e lactose free*)

*Si informano i nostri gentili Ospiti che per qualsiasi informazione riguardante gli **Allergeni** presenti nei nostri piatti (numeri indicati tra parentesi) è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita su richiesta dal nostro staff. Le indicazioni riportate, incluse le denominazioni “gluten free” e “lactose free”, non possono escludere eventuali contaminazioni.*

Si comunica inoltre che per garantire una qualità costante alcuni dei nostri prodotti possono aver subito un processo di abbattimento di temperatura o essere surgelati all'origine.