

ONLINE
LUNCH MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



HORS D'ŒUVRES

- Jarbon de Parme, compotée d'oignons rouges au vinaigre doux _____ € **22,50**
et petite focaccia à l'huile d'olive (2, 3, 9, 13)
- Roast-beef de veau, tomates confites, crème de roquette et copeaux _____ € **20,00**
de parmesan de bufflonne (13)
- Crevettes géantes panées à la farine de maïs sur un miroir de yaourt _____ € **20,00**
et pousses pétillants (2, 3, 8, 9, 12)
- Carpaccio de thon légèrement fumé, jeunes pousses, _____ € **20,00**
sauce à la moutarde à l'ancienne et tuile de pain croustillant (3, 5, 9, 11)
- Mozzarella de bufflonne, tomates grappes, croûton de pain aux céréales, _____ € **20,00**
beurre et anchois du Cantabrique (2, 3, 5, 6, 9, 13)

ENTRÉES

- Trenette au pesto ligure et crumble de pain noir parfumé (2, 6, 9, 13) _____ € **20,00**
- Panciotti farcis aux gambas et coquilles Saint-Jacques, beurre à la provençale _____ € **22,50**
et tomates datterino confites (3, 4, 5, 8, 9, 14)
- Timballo de riz vénéré à la créole, tartare de concombre et feta grecque _____ € **20,00**
(3, 8, 12)
- Penne aux tomates semi-séchées et ricotta sèche râpée (3, 9) _____ € **20,00**
- Spaghetti alla Chitarra aux palourdes et poutargue (4, 5, 9, 14) _____ € **22,50**

PLATS PRINCIPAUX

- Tagliata de veau, roquette et réduction de vinaigre balsamique (13) _____ € **25,00**
- Travers de porc cuites à basse température, sauce aigre-douce, _____ € **25,00**
pommes de terre au poivre (2, 3, 9, 10, 11)
- Petits calamars et légumes en beignet croustillant, sauce légère à l'estragon _____ € **25,00**
(3, 8, 9)
- Escalope de turbot grillé avec tomates cerises marinées au basilic _____ € **25,00**
et nouilles aux légumes (2, 5, 9)
- Côtelette en panure crouillante, garnie de tomates datterino et roquette _____ € **22,50**
(3, 9, 14)
- Feuilleté végétarien, aubergine farcie à la provola (3, 9, 14) _____ € **20,00**



SALADES

Caesar Salad (2, 3, 9, 13)

Salade verte, poulet, pain croustillant, fromage Grana Padano, sauce César _____ € **20,00**

Grecque (2, 3, 13)

Salade panachée de saison, feta grecque, olives noires, concombres, _____ € **17,50**
tomates et oignon rouge

Vegan Symphony (2, 7, 9)

Salade panachée de saison, carottes, haricots verts, épeautre, olives, tomates _____ € **17,50**

La Palma (2, 3, 5, 8, 13)

Salade de mâche, saumon fumé, quinoa, julienne de tomates _____ € **20,00**
et sauce au yaourt

DESSERTS

Cornet glacé aux fruits rouges, pistaches grillées et framboises déshydratées _____ € **10,00**
(2, 3, 14)

Parfait exotique croustillant à la noix de coco (2, 14) _____ € **10,00**

Cheesecake aux agrumes et gelée au Campari (3, 9, 14) _____ € **12,50**

Moelleux au chocolat, imbibé de rhum, sur compotée d'oranges confites _____ € **12,50**
(2, 3, 14)

Meringue "Nuage", semifreddo au citron vert et mangue (14) _____ € **10,00**

*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.