

ONLINE
LUNCH MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



ANTIPASTI

- Culatta di Parma, composta di cipolle rosse in agro e focaccina all'olio _____ € **22,50**
(2, 3, 9, 13)
- Roast beef di vitellone, pomodorini confit, crema di rucola e scaglette _____ € **20,00**
di grana di Bufala (13)
- Gamberoni panati nella farina di polenta su specchio di yogurt _____ € **20,00**
e germogli frizzanti (2, 3, 8, 9, 12)
- Carpaccio di tonno leggermente affumicato su letto di insalatine novelle, _____ € **20,00**
salsa alla senape antica e tulle di pane croccante (3, 5, 9, 11)
- Mozzarella di bufala, pomodori ramati, crostone di pane ai cereali _____ € **20,00**
con burro e acciughe del cantabrico (2, 3, 5, 6, 9, 13)

PRIMI PIATTI

- Trenette al pesto ligure e crumble di pane nero aromatizzato (2, 6, 9, 13) _____ € **20,00**
- Panciotti ripieni di gamberi e capesante, burro alla provenzale _____ € **22,50**
datterino confit (3, 4, 5, 8, 9, 14)
- Timballino di riso venere alla creola, tartare di cetriolo _____ € **20,00**
e feta greca (3, 8, 12)
- Pennette con battuto di pomodorini semiseccchi _____ € **20,00**
e ricotta essiccata rapè (3, 9)
- Spaghettoni alla chitarra con vongole veraci e bottarga (4, 5, 9, 14) _____ € **22,50**

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzetto, rucola e riduzione di aceto balsamico (13) _____ € **25,00**
- Ribs di maialino CBT, salsina agrodolce e patate al pepe (2, 3, 9, 10, 11) _____ € **25,00**
- Calamaretti e verdure in pastella croccante, salsa delicata _____ € **25,00**
al dragoncello (3, 8, 9)
- Scaloppa di rombo alla piastra con pomodorini marinati al basilico _____ € **25,00**
e tagliatelle di verdure (2, 5, 9)
- Costoletta in panatura croccante, vestita di datterini e rucola (3, 9, 14) _____ € **22,50**
- Fagottino vegetariano in crosta con tasca di melanzana ripiena _____ € **20,00**
alla provola (3, 9, 14)



INSALATE

Caesar Salad (2, 3, 9, 13)

Crostini, insalata, pollo, scaglie di parmigiano, salsa Caesar _____ € **20,00**

Greca (2, 3, 13)

Misticanza di insalate di stagione, feta greca, olive nere, cetrioli, pomodori ciliegino e cipolla rossa _____ € **17,50**

Vegan Symphony (2, 7, 9)

Composizione di verdure e insalate, cous cous e salsa delicata alla menta _____ € **17,50**

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

Insalata songino, salmone affumicato, quinoa, pomodoro julienne e salsa yogurt _____ € **20,00**

DESSERT

“Cono” ghiacciato ai frutti rossi, pistacchi tostati, lamponi disidratati (2, 3, 14) _____ € **10,00**

Spumoncino esotico e croccante al cocco (2, 14) _____ € **10,00**

Cheesecake agrumata e gel al Campari (3, 9, 14) _____ € **12,50**

Trancetti morbidi al cioccolato bagnati al rhum su composta di arance candite (2, 3, 14) _____ € **12,50**

Meringa “Nuvola” semifreddo al lime e mango (14) _____ € **10,00**

*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.