

ONLINE
DINNER MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



HORS D'ŒUVRES

- Tartare de fassona, crumble de pâte brisée salée aux olives et straciatella _____ € **22,50**
(1, 2, 3, 9, 11, 14)
- Ceviche de saumon mariné, crème fraîche et croûton de pain de seigle _____ € **22,50**
(1, 2, 3, 5, 6, 9)
- Veau saignant, crème au thon et langue de pain croustillante au sésame noir (3, 5, 9, 12) _____ € **22,50**
- Courgettes de Ligurie, mosaïque de légumes et mousse de tomate Camone (3, 12) _____ € **17,50**
- Poulpe grillé sur velouté de pois chiches au thym, tomates Piccadilly confites et courgette à la menthe (2, 4, 5, 12, 13) _____ € **20,00**

PREMIÈRE PLAT

- Riz Carnaroli riserva à la roquette en émulsion, chips de culatello et crème de stracchino (3, 12) _____ € **20,00**
- Spaghettoni alla chitarra au perche, tomate semi-séchées, pignons toastés et fenouil sauvage (2, 5, 9, 12) _____ € **22,50**
- Fusilli aux friarielli en crème, saucisse de veau et copeaux de fromage caciocavallo (2, 3, 9, 12, 14) _____ € **22,50**
- Tortello fourré à la pomme de terre légèrement fumée dans un feuilleté de navet rouge, avec ragoût d'agneau au thym et poivre de Sichuan (3, 9, 11, 12, 14) _____ € **22,50**
- Velouté tiède de petits pois, perles de melon, fromage feta et riz Vénéral croustillant (3) _____ € **20,00**



VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN

Tranche d'ombrine en cuisson lente, parfumée au thym citronné, sur crème de tomates Pachino jaune et gouttes de framboise (5, 13) _____ € 25,00

Filet mignon grillé, cuit à basse température, houmous de carottes violettes et glaçage au vin Gattinara (2, 3, 9, 12) _____ € 27,50

Cuisse de canard confite, patate douce grillée et son jus réduit au Pinot Noir parfumé au miel (3, 9, 12, 13) _____ € 25,00

Morue « Black Cod » en cuisson à l'huile, carpaccio de courgettes marinées et chips de pommes de terre (1, 2, 5, 9, 11, 14) _____ € 25,00

Cochon de lait ibérique enveloppé dans son lard, avec beurre fouetté au charbon et son jus réduit (2, 3, 9, 12) _____ € 27,50

Filet de légumes légèrement fumé, avec sa réduction parfumé aux herbes (2, 3, 9, 12) _____ € 20,00

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

DESSERTS

Semifreddo de chocolat blanc parfumé à la lavande, fruit de la passion, crumble aux amandes (2, 3, 9, 14) _____ € 12,50

Millefeuille déstructurée aux cerises, quenelle de fior di latte (3, 9) _____ € 12,50

Meringue fantaisie, bouchées au cassis et noix de coco toastée (2, 14 - sans gluten ni lactose) _____ € 12,50

Tacos à la noisette sur compotée d'abricots et de pêches, gelée aromatisée aux épices (2, 3, 9, 14) _____ € 12,50

Délice à l'ananas et au ruhm, sur sablé au thym, petite salade de myrtilles et fraises à l'orange (14 - sans gluten ni lactose) _____ € 12,50

*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. 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.*