ONLINE

DINNER MENU

HOTEL LA PALMA

STRESA ★ ★ ★ ★

VORSPEISEN

Kabeljau-Salat mit confierten Tomaten, Spargel, Oliven und knusprigem Gemüse (5, 12, 13)	€ **20,00**
Weicher Kartoffel-Parmesan- Törtchen auf Bergkäsecreme und Rote-Bete-Crunch (3, 9, 14)	€ **17,50**
Rosa gegarter Rinder-Tafelspitz bei 60 °C, Teriyaki-Sauce und Steinpilz-Carpaccio (6, 7, 9, 12, 13)	€ **22,50**
Tartare aus getrockneten San-Marzano-Tomaten, rote Garnele, Stracciatella-Burrata und karamellisierte rote Zwiebel (3, 8, 13)	€ **22,50**
"Tonno di coniglio" (in Olivenöl confiertes Kaninchen), Gemüseterrine mit Kräutern und herzhafter Kuchen (2, 3, 6, 9, 11, 12, 13, 14)	€ **20,00**

ERSTE GÄNGE

Carnaroli-Risotto mit Kürbis und Büffel-Taleggio-Fondue, Amaretti und Thymian (3, 9, 12)	€ **20,00**
Kichererbsen–Topinambur-Crème, angebratene Jakobsmuschel, geröstete Mandeln und knusprige Lauchstreifen (1, 2, 4, 9, 12)	€ **22,50**
Spaghetti mit Romanesco-Creme, Guanciale und Pistazien-Crumble (2, 9, 10)	€ **22,50**
Gefüllte Tortello mit gerösteter Ente, Rotwein-Reduktion, Pecorino und Pecorino-Späne (2, 3, 6, 9, 12, 14)	€ **22,50**
Gnocchetti mit Safran-Crème, Safranfäden, Miesmuscheln und confierten Piccadilly-Tomaten (3, 4, 9,14)	€ **22,50**

ZWEITE GÄNGE

Lammkarree in Haselnusskruste auf Selleriepüree (1, 2, 3, 9, 12)	€ **27,50**
Lendensteak mariniert mit Honig, bei niedriger Temperatur gegart, Kartoffelpüree und sautierte Steinpilze (3, 9, 12)	€ **27,50**
Tatin gefüllt mit herbstlichem Gemüse in verschiedenen Texturen, auf Blumenkohl-Crème mit Kurkuma (3, 6, 7, 9, 12, 14)	€ **22,50**
Goldbrassenfilet mit Sauce aus Grissini und Pinienkernen, verfeinert mit Kapern und Oliven (2, 3, 5, 9)	€ **25,00**
„Ganassino“ vom iberischen Schwein, langsam in Barbaresco geschmort, mit knuspriger Maiskruste und feiner Lakritznote (1, 3, 9, 12)	€ **25,00**
Prisma vom Mi-Cuit-Lachs auf Rote-Bete-Schalotten-Crème, Grillkartoffel und Zucchini-Bavaroise (3, 5)	€ **25,00**

Alle die Zweite Gerichte sind mit Kartoffeln und saisonalen Gemüse serviert.

DESSERTS

Feine Maroni-Tropfen mit herbstlichem Aroma (2, 3, 9, 14)	€ **12,50**
Rote-Bete-Schokoladendessert (3, 9, 14)	€ **12,50**
Cremiges Kürbis-„Zuccotto“ mit Amaretto-Rocher (14 - glutenfrei und laktosefrei)	€ **12,50**
Süß-salzige Karamellquadrate auf Mandelmilch (2, 3, 9, 14)	€ **12,50**
Haselnuss-Granatapfel-Trüffel (2, 14 - glutenfrei und laktosefrei)	€ **12,50**

Wir möchten unsere Gäste darauf hinweisen, dass Sie für alle Informationen zu **Allergenen** *(Nummern in Klammern neben jedem Gericht) die entsprechenden Unterlagen einsehen können, die Ihnen auf Anfrage von unseren Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden. Die angegebenen Hinweise, einschließlich der Bezeichnungen „glutenfrei“ und „laktosefrei“, können eine mögliche Kreuzkontamination nicht ausschließen.*
Wir weisen Sie auch darauf hin, dass einige unserer Produkte, um eine konstante Qualität zu gewährleisten, möglicherweise einem Schockkühlprozess unterzogen wurden oder am Ursprungsort eingefroren wurden.