

ONLINE  
**DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## HORS D'ŒUVRES

Tentacule de poulpe grillé, mousse de panais et terre d'olives noires (2, 3, 4, 5, 8, 9, 12)	_____ € <b>22,50</b>
Œuf biologique à 63°C, espuma de pommes de terre nouvelles et asperges (3, 9, 14)	_____ € <b>20,00</b>
“Coquilles Saint-Jacques” végétales de topinambour, crème de lentilles rouges et chips de légumes (1, 6, 9, 12)	_____ € <b>20,00</b>
Coppa de porcelet en cuisson lente, salade d'artichauts croustillants et copeaux de Pecorino di Fossa (3, 12, 13)	_____ € <b>22,50</b>
Flan de poireaux et ricotta fumée, sauce de tomates jaunes parfumée au basilic et chips de culatello (3, 14)	_____ € <b>20,00</b>

## PREMIÈR PLAT

Gnocchetti aux carottes et ricotta de Seirass, crème de courgettes ligures et crumble de tomate et noix (2, 3, 9, 14)	_____ € <b>22,50</b>
Tagliatelles au ragù blanc de lapin, citron et romarin (3, 9, 12, 14)	_____ € <b>25,00</b>
Crème de petits pois nouveaux, menthe et kéfir avec crevette crue, poudre de citron vert et gouttes de pain croustillant (8, 9, 12)	_____ € <b>22,50</b>
Tortelli farcis de morue montée, crème de tomate, crumble de pain noir aromatique et fenouil sauvage (2, 3, 5, 6, 9, 12, 14)	_____ € <b>25,00</b>
Risotto Carnaroli Riserva, monté au beurre de thym et parfum d'agrumes, artichauts croustillants et agneau (3, 9, 12)	_____ € <b>25,00</b>



## VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN

Tournedos de bœuf en croûte de noisettes et truffe noire (2, 3, 9, 12)	_____ € <b>30,00</b>
Filet de bar en cuisson en bocal, tomates déshydratées, olives Taggiasca et câpres (5, 13)	_____ € <b>27,50</b>
Magret de canard confit, pomme de terre Hasselback, sauce aux myrtilles et échalote aigre-douce (2, 3, 9, 12, 13)	_____ € <b>27,50</b>
Suprême de pintade fumé au foin, crème de maïs et jus au romarin (3, 9, 12)	_____ € <b>25,00</b>
Saumon mi-cuit, beurre à la vanille, crème de topinambour et pousses de cerfeuil (3, 5)	_____ € <b>27,50</b>
Tagliata végétane en croûte de betterave, velouté de quinoa noir et légumes en différentes textures (1, 2, 6, 7, 9, 10, 11)	_____ € <b>25,00</b>

## DESSERTS

Martin Sec au Nebbiolo, crème de ricotta de bufflonne et grille de pâte feuilletée (3, 9, 14)	_____ € <b>14,00</b>
Crumble au thé matcha, mousseline aux fruits rouges et pignons grillés, eau caramel à l'orange (2, 3, 14 - <i>gluten free e lactose free</i> )	_____ € <b>14,00</b>
Ravioletti à l'ananas épicé, farce de semifreddo au citron vert et pomme verte, éclats de coriandre (3, 9, 14)	_____ € <b>14,00</b>
Feuilles de millefeuille au chocolat, lingots de pistache salée et gel d'agrumes (2 - <i>gluten free e lactose free</i> )	_____ € <b>14,00</b>
Chiboust à la mandarine et cardamome, crumble de noisettes et groseilles (2, 3, 9, 14)	_____ € <b>14,00</b>

*Nos aimables clients sont informés que toute information concernant les allergènes présents dans nos plats (numéros indiqués entre parenthèses) est disponible sur demande auprès de notre personnel. Les indications fournies, y compris « sans gluten » et « sans lactose », ne peuvent exclure totalement d'éventuelles contaminations croisées.*

*Afin de garantir une qualité constante, certains produits peuvent avoir subi un processus de surgélation ou de refroidissement rapide à l'origine.*