ONLINE

DINNER MENU



HOTEL LA PALMA

STRESA ★ ★ ★ ★

HORS D'ŒUVRES

Tartare de bœuf Fassona, châtaignes fumées et mayonnaise au genièvre (2, 3, 9, 11, 14) — € **25,00**

Moelleux de courge de Mantoue, fondue au fromage d'alpage et crumble salé (2, 3, 9, 14) — € **20,00**

Salade tiède de morue sur crème de poireaux, pommes de terre confites et éclats d'olives noires (2, 3, 5) — € **22,50**

Le potager en automne : composition de légumes cuits à basse température et déshydratés, sauce délicate aux anchois (3, 5, 12) — € **20,00**

Gambas en croûte de lard, pomme de terre croustillante, gel de myrtille et Porto rouge, sel noir (8, 10) — € **22,50**

PREMIÈR PLAT

Pappardelle fraîches aux œufs, ragù de lièvre et copeaux de Parmigiano Reggiano affiné 36 mois (2, 3, 9, 12, 14) — € **25,00**

Riz Carnaroli Riserva au Castelmagno, réduction de Nebbiolo et noisettes croquantes (2, 3, 12) — € **25,00**

Gnocchi aux orties, omble chevalier fumé à froid, tuile aux amandes et réglisse (2, 3, 5, 7, 9, 11, 14) — € **25,00**

Velouté de topinambour, noix de Saint-Jacques poêlées, pomme verte et mélisse (4, 12) — € **22,50**

Raviolis farcis de bœuf braisé au Barolo, velouté de pomme de terre violette et poireau croustillant (1, 3, 7, 9, 11, 12, 13, 14) — € **25,00**

VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN

Filet de saumon en croûte de pain noir et câpre en fleur, sur crème de pomme de terre rôtie parfumée à la marjolaine (2, 3, 5, 9)	€ **27,50**
Tournedos de veau cuit à basse température, purée de pommes Granny Smith et gingembre (3, 9, 12)	€ **30,00**
Joue de cochon braisée, panais fondant et chou noir sauté (3, 9, 12, 13)	€ **27,50**
Filet de turbot cuit lentement au beurre de cacao et parfumé au thym citron, endive au Barbera et gel de mandarine (3, 5, 12)	€ **27,50**
Suprême de poulet confit et cèpes poêlés (3, 9, 11, 12, 13)	€ **27,50**
Mille-feuille de céleri-rave, truffe noire et noisettes (2, 12, 13)	€ **25,00**

DESSERTS

Mont-Blanc des sommets (2, 3, 7, 13, 14)	€ **14,00**
Orbit Cake à la courge, au thym et aux épices (2, 3, 7, 13, 14)	€ **14,00**
La figue, la ricotta et le Moscato (2, 3, 7, 13, 14)	€ **14,00**
PB&J d'automne (1, 7, 13, 14)	€ **14,00**
Parfums des sous-bois (2, 7, 14)	€ **14,00**

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.