

ONLINE  
**DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## **HORS D'OEUVRES** \_\_\_\_\_ € 20,00

Tapas de riz croustillant avec tartare de crevettes rouges mariné au Mojito (1, 2, 3, 4, 7)

Salade d'été avec asperges, tomates cerises, fromage Quartirolo, olives noires et œuf en croûte (1, 3, 7)

Capocollo de cochon de lait, réduction de balsamique de framboise et copeaux de Grana Padano de buffle (7, 9)

Pieuvre grillée sur pomme de terre bleue à la crème, dattes douces et croûtons de pain (1, 4, 7, 14)

Pétales de Culatello, petit pain à la vapeur et chutney de melon (1, 7, 10, 12)

## **PREMIERS PLATS** \_\_\_\_\_ € 20,00

Spaghetti Chitarra à l'extrait de tomate et fromage ricotta Seirass (1, 3, 7, 9)

Velouté de petits pois et de poulpe sautés à l'huile EVO, tulle de pain noir (1, 4, 14)

Risotto Carnaroli aux fleurs de courge et robiola d'Alba, jambon cru fumé croustillant (7, 9)

Tortello farci au lapin, crème légère aux pignons, olives Taggiasca et thym (1, 3, 7, 8, 9)

Maccheroncini avec saucisse locale hachée, oignons caramélisés et fromage pecorino (1, 3, 7, 8, 9, 12)



## VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN \_\_\_\_\_ € 25,00

Tournedos de bœuf sur pomme de terre douce, légumes d'été et escalope de foie gras (7)

Médaille de lotte bardée sur chou-fleur et crème au safran (4, 12)

La parmigiana d'aubergines "décomposée" 2.0 (1, 3, 7)

Tranché de thon Saku en croûte de pistache et d'abricot, oignon rouge aigre-doux (1, 3, 4, 8)

Cube de poitrine de veau cuit à basse température, croûton de polenta blanche et jus de thym (5, 7, 10)

Longe d'agneau croustillante aux herbes et son ristretto sur crème de carottes violettes (1, 7, 8, 10)

## DESSERTS \_\_\_\_\_ € 10,00

Semifreddo au Mojito (3, 7)

Crème bavaroise, ristretto au café, sauce aux Baileys (3, 7)

Crème au chocolat blanc, gelée de myrtilles, crème de baies (1, 3, 7, 8)

Parfait aux agrumes (3 - sans gluten et sans lactose)

Petit gâteau Forêt-Noire (1, 3, 7)

Cannolo sicilien avec sauce aux amandes (1, 3, 7, 8)

*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. Les indications données, y compris les appellations "sans gluten" et "sans lactose", ne permettent pas d'exclure une éventuelle contamination.*

*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.*