

ONLINE  
**DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## **VORSPEISEN** \_\_\_\_\_ € 20,00

Kürbiskuchen auf einem Spiegel aus Zola-Käse und gerösteten Haselnüssen (3, 7, 8)

Jacobsmuscheln im Speckmantel auf weißem Tintenfisch und roter Rübe-Kartoffelpüree (2, 4, 7, 14)

Geräucherte Gänsebrust, Radicchio-Blatt mit Pinot Noir und Castelmagno Käseflocken (3, 5, 6, 7, 8, 13)

Trio vom Seefisch: Barschpastete auf Polentakruste, mariniertes Wandersaibling und süß-saure Forellenscheiben (1, 2, 4, 5, 7, 8, 12)

Kalbstartar, Steinpilzscheiben und süße Currymayonnaise (1, 3, 4, 7)

## **ERSTE GÄNGE** \_\_\_\_\_ € 20,00

Spaghettone mit Tintenfisch in schwarzer Soße, auf einem Erbsen-Sprossen Creme (1, 2, 3, 4, 8, 14)

Carnaroli Reis mit Steinpilzen und Thymian, eingecremt mit Alpe Grasso Käse (7, 9, 12)

Klößchen mit Kastanien, Kürbis in zwei Konsistenzen und Bra-Wurst (1, 3, 5, 7, 8)

Unser „gesalzener Cappuccino“, Crodo-Toma-Käsefondue gewürzt mit Zimt, Croissant mit geräuchertes Roher Schinken (1, 3, 7, 8, 13)

Linsenfettuccine mit veganem Ragout und Karotten Chips (1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13)



## ZWEITE GÄNGE \_\_\_\_\_ € 25,00

Gebratene Hammelrücken, knusprige Kräuterwaffel und rote Portweinbirne (1, 3, 5, 7, 9)

Zahnbrasse Scheibe und Basilikumcreme, Datterino Tomaten in zwei Konsistenzen und Oliven (4, 9)

Rosa gegart geschnitten Kalb Steak, getrüffelsteinepilze und sein Sauce (1, 7, 9)

Kleines Tarte Tatin mit karamellisierten roten Zwiebeln und Gemüse, gerösteten Pinienkernen und Kartoffelrahmsauce (1, 5, 6, 8, 9)

Rinderschmorbraten in Barolo-Wein, Selleriecreme und knusprige Maiswaffel (1, 7, 9, 12)

Goldbrassefilet, Creme vom römischen Kohl und Bohnenkraut (4, 7, 12, 13)

## DESSERT \_\_\_\_\_ € 10,00

Safran-Mousse mit Beeren (3, 4, 7)

Lingotto mit Dunkle Schokolade und Chiliflocken (3, 4, 7, 8)

Kürbis-Amaretto-Crumble Mousse (4, 7, 8)

Mango-Parfait (3, 4, 7)

Lila Karotten-Walnuss-Kuchen auf Heidelbeercoulis (3, 7, 8)

Kleiner Mont Blanc-Kuchen mit Kastanien (1, 3, 6, 8)

*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 Angaben, einschließlich der Bezeichnungen "glutenfrei" und "laktosefrei", können eine mögliche Kontamination 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.*