

ONLINE
DINNER MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



HORS D'OEUVRES _____ € 20,00

Petite tourte au potiron sur un miroir de fromage Gorgonzola et noisettes grillées (3, 7, 8)

Coquille Saint Jacques roulé au lard sur calmars blanc, purée de pomme de terre à la navet rouge (2, 4, 7, 14)

Poitrine d'oie fumée, feuille de salade de Trévisé au vin Pinot Noir et copeaux de fromage Castelmagno (3, 5, 6, 7, 8, 13)

Tryptique des poisson de lac: pâté de perche sur croûte de polenta, omble chevalier mariné et tranches de truite aigre-douce (1, 2, 4, 5, 7, 8, 12)

Tartare de veau, lamelles de cèpes et mayonnaise doux au curry (1, 3, 4, 7)

PREMIERS PLATS _____ € 20,00

Spaghettonne aux seiches en sauce noire, sur un miroir de petits pois et ses pousses (1, 2, 3, 4, 8, 14)

Riz Carnaroli aux cèpes et au thym, fouetté à la graisse d'alpage fromage (7, 9, 12)

Petits Gnocchis aux châtaignes, potiron en deux consistances et Bra saucisse (1, 3, 5, 7, 8)

Notre « cappuccino salé »: fondue au fromage Toma assaisonné à la cannelle et croissant au jambon fumé (1, 3, 7, 8, 13)

Fettuccine aux lentilles, ragoût végétalien et chips de carotte (1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13)



VIANDES, POISSON ET VÉGÉTARIEN _____ € 25,00

Longe de mouton, gaufre croustillante aux herbes et poire au vin Porto Rouge (1, 3, 5, 7, 9)

Tranches de dentex et crème de basilic, tomates datterino en deux consistances et olives (4, 9)

Steak de veau coupe en tranches cuite en rose, cèpes truffés et sa sauce (1, 7, 9)

Petite tarte tatin à l'oignon rouge caramélisé et aux légumes, pignons de pin grillés et sauce à la crème de pommes de terre (1, 5, 6, 8, 9)

Bœuf braisé au vin Barolo, crème de céleri-rave et galette de maïs croustillante (1, 7, 9, 12)

DESSERTS _____ € 10,00

Mousse au safran et aux baies (3, 4, 7)

Lingot de chocolat noir et de piment (3, 4, 7, 8)

Crèmeux au potiron et crumble à l'amaretto (4, 7, 8)

Parfait à la mangue (3, 4, 7)

Gâteau aux carottes violet et noix sur coulis de myrtilles (3, 7, 8)

Petit gâteau au Mont Blanc (1, 3, 6, 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.