

ONLINE  
**DINNER MENU**



HOTEL LA PALMA  
STRESA ★ ★ ★ ★



## **ANTIPASTI** \_\_\_\_\_ € 20,00

Tortino alla zucca su specchio di zola e nocciole tostate (3, 7, 8)

Cappasanta bardata al lardo steccato su bianco di calamaro, morbido di patata alla rapa rossa (2, 4, 7, 14)

Petto d'oca affumicato, falda di radicchio al Pinot Nero e scagliette di Castelmagno (3, 5, 6, 7, 8, 13)

Trittico di pesci del lago: patè di pesce persico su crosta di polenta, salmerino alpino marinato e trancetti di trota all'agrodolce (1, 2, 4, 5, 7, 8, 12)

Tartare di vitellone, scagliette di porcini e maionese dolce al curry (1, 3, 4, 7)

## **PRIMI PIATTI** \_\_\_\_\_ € 20,00

Spaghettoni con seppioline al nero su specchio di piselli e i suoi germogli (1, 2, 3, 4, 8, 14)

Carnaroli ai funghi porcini e timo mantecato al grasso d'alpe (7, 9, 12)

Gnocchetti alle castagne, zucca in due consistenze e battuto alla salsiccia di Bra (1, 3, 5, 7, 8)

Il "nostro" cappuccino salato: fonduta alla toma di Crodo stagionata profumata alla cannella e croissant al prosciutto crudo affumicato (1, 3, 5, 7, 8)

Fettuccine di lenticchie al ragù vegano e croccante di carota (1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13)



## SECONDI PIATTI \_\_\_\_\_ € 25,00

Lombetto di montone, cialda croccante alle erbe e pera al Porto rosso  
(1, 3, 5, 7, 9)

Trancetto di dentice e crema di basilico, datterino in due consistenze e olive  
(4, 9)

Tagliata di vitello cotta al rosa, porcini trifolati e il suo ristretto (1, 7, 9)

Piccola tatin alla cipolla rossa caramellata e verdure, pinoli tostati e cremoso di patata (1, 5, 6, 8, 9)

Geometrie di brasato al Barolo, crema di sedano rapa e cialda croccante di mais (1, 7, 9, 12)

Filetto di orata, crema di cavolo romano e santoreggia, chips croccanti  
(4, 7, 12, 13)

## DESSERT \_\_\_\_\_ € 10,00

Mousse allo zafferano con frutti di bosco (3, 4, 7)

Lingottino al cioccolato fondente e peperoncino (3, 4, 7, 8)

Cremoso alla zucca e croccante all'amaretto (4, 7, 8)

Semifreddo al mango (3, 4, 7)

Tortino di carote viola e noci su coulis al mirtillo (3, 7, 8)

Piccola torta Mont Blanc (1, 3, 6, 8)

*Si informano i nostri gentili Ospiti che per qualsiasi informazione riguardante gli **Allergeni** presenti nei nostri piatti (numeri indicati tra parentesi) è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita su richiesta dal nostro staff. Le indicazioni riportate, incluse le denominazioni "gluten free" e "lactose free", non possono escludere eventuali contaminazioni.*

*Si comunica inoltre che per garantire una qualità costante alcuni dei nostri prodotti possono aver subito un processo di abbattimento di temperatura o essere surgelati all'origine.*