

ONLINE
LUNCH MENU



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★



VORSPEISEN

- Parma Schinken, rote Zwiebelkompott in süß-saurem Sud und kleines Focaccia _____ € **22,50**
mit Olivenöl (2, 3, 9, 13)
- Roastbeef vom kalb, konfierte Kirschtomaten, Rauke-Creme _____ € **20,00**
und Büffel-Grana-Flocken (13)
- Riesengarnelen panierte in Polentamehl auf einem Spiegel von Joghurt _____ € **20,00**
und spritzige Sprossen (2, 3, 8, 9, 12)
- Leicht geräuchertes Thunfisch-Carpaccio auf jungem Blattsalat, _____ € **20,00**
mit grobkörniger Senfsauce und knusprigem Brotnetz (3, 5, 9, 11)
- Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Getreidebrot-Crostino mit Butter _____ € **20,00**
und Kantabrischen Sardellen (2, 3, 5, 6, 9, 13)

ERSTE GÄNGE

- Trenette mit ligurischem Pesto und aromatischem Schwarzbrot-Crumble _____ € **20,00**
(2, 6, 9, 13)
- Panciotti gefüllt mit Garnelen und Jakobsmuscheln, Provenzalische Butter _____ € **22,50**
und konfierte Datteltomaten (3, 4, 5, 8, 9, 14)
- Venere-Reis-Timbal nach kreolischer Art, Gurkentatar und griechischer Feta _____ € **20,00**
(3, 8, 12)
- Penne mit halbtrockneten Kirschtomaten und geriebener, _____ € **20,00**
getrockneter Ricotta (3, 9)
- Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln und Bottarga (4, 5, 9, 14) _____ € **22,50**

ZWEITE GÄNGE

- Geschnittenes Kalbfleisch, Rauke und Balsamico-Reduktion (13) _____ € **25,00**
- Niedergegarte Schweine-Rippchen mit süß-saurer Soße und Pfefferkartoffeln _____ € **25,00**
(2, 3, 9, 10, 11)
- Knusprig ausgebackene Tintenfische und Gemüse, leichte Estragonsauce (3, 8, 9) _____ € **25,00**
- Gegrillter Steinbuttschnitzel mit Basilikum- Kirschtomaten und Gemüsenudeln _____ € **25,00**
(2, 5, 9)
- Kotelett in knuspriger Panade, garniert mit Datteltomaten und Rauke (3, 9, 14) _____ € **22,50**
- Vegetarisches Blätterteigtäschchen, gefüllt mit Aubergine und Provola-Käse _____ € **20,00**
(3, 9, 14)



SALADS

Caesar Salad (2, 3, 9, 13)

Grüner Salat, Huhn, knuspriges Brot, Grana Padano, Sauce Cesar _____ € **20,00**

Griechischer Salat (2, 3, 13)

Salatmischung der Saison, griechischer Fetakäse, schwarzen Oliven, Gurken, _____ € **17,50**
Kirschtomaten und Rote Zwiebel

Vegan Symphony (2, 7, 9)

Salatmischung der Saison, Karotten, Grüne Bohnen, Dinkel, Oliven, Tomate _____ € **17,50**

La Palma (2, 3, 5, 8, 13)

Songino Salat, Geräucherter Lachs, Quinoa, Julienne Tomaten _____ € **20,00**
und Joghurtsauce

DESSERTS

Gefrorenes Beereneis im Hörnchen, geröstete Pistazien _____ € **10,00**
und gefriergetrocknete Himbeeren (2, 3, 14)

Exotisches Halbgefrorenes mit knusprigem Kokosmantel (2, 14) _____ € **10,00**

Zitrus-Cheesecake mit Campari-Gelee (3, 9, 14) _____ € **12,50**

Weiche Schokoladenschnitten, mit Rum getränkt und Orangenkompott _____ € **12,50**
(2, 3, 14)

Meringa „Nuvola“, halbgefroren mit Limette und Mango (14) _____ € **10,00**

*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.