



La Palma

OUR FRESH PASTA

Our fresh pasta is homemade, using high-quality fresh products, classic mediterranean recipes and the expert hands of our chefs.

Homemade pasta is a serious matter in our tradition. The pride of mothers and grandmothers, who used to get up early in the morning on feast days to prepare lunch for the whole family.

With the same love and pride, Alessandro Cipriani, our head chef and his team prepare pasta for our guests.

Because we feel like a family and every day with us is a day of celebration!

Buon appetito!

NOS PÂTES FRAÎCHES

Nos pâtes fraîches sont faites maison, avec des ingrédients frais de la plus haute qualité, des recettes méditerranéennes classiques et les mains expertes de nos cuisiniers.

Les pâtes faites maison sont une partie importante de notre tradition. La fierté des mères et des grands-mères qui se levaient tôt les jours de fête pour préparer le déjeuner de toute la famille.

C'est avec le même amour et la même fierté que notre chef Alessandro Cipriani et son équipe préparent les pâtes pour nos hôtes.

Car nous nous sentons en famille et chez nous, chaque jour est un jour de fête!

Buon appetito!

*All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF. TVA comprise*





La Palma

ANTIPASTI

MISTA CHF 14.50 

Salad, cucumbers, carrots, cherry tomatoes and homemade vinaigrette

Salade, concombres, carottes, tomates cerises et vinaigrette maison

With chicken - *Avec poulet* CHF 6.00

CAPRESE CHF 18.50 

Buffalo's milk mozzarella, ox heart tomatoes and basil oil

Mozzarella de bufflonne, tomates coeur de boeuf et huile de basilic

TARTARE DI CARNE CHF 25.50

Beef tartare, capers, homemade bread and Mediterranean sauce

Tartare de boeuf, capres, pain maison et sauce méditerranéenne

POLPO CHF 26.50

Grilled octopus on a cream of chickpea and truffle sauce

Poulpe grillé sur crème de pois chiches et truffe

*All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF. TVA comprise*

Vegetariani 



La Palma

ZUPPE

VERDURE CHF 15.00 

Traditional mixed vegetable soup
Soupe traditionnelle aux légumes

CAPESANTE CHF 21.50

Cream of corn soup with sautéed scallops in cognac
Soupe de crème de maïs avec noix de Saint-Jacques sautées au cognac

FRITTI

MISTO DI VERDURA CHF 25.50 / small - petite CHF 21.50 

Crispy batter-fried vegetables with three sauces
Légumes en pâte à frire croustillante avec trois sauces

MISTO DI LAGO CHF 32.50 / small - petite CHF 27.50

Whitefish, vendace, catfish, trout & vegetables in crispy batter
with three different sauces
*Corégone, lavaret, silure, truite & légumes en pâte à frire croustillante
avec trois sauces différentes*

*All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF. TVA comprise*

Vegetariani 



La Palma

PRIMI PIATTI

TARTUFO NERO CHF 34.00



Tagliatelle with fresh truffle in a flambéed Grana Padano cheese wheel
Tagliatelles à la truffe fraîche en croûte de Grana Padano flambées

BOTTARGA CHF 34.00



Tagliatelle with mullet roe "bottarga" in a flambéed Grana Padano cheese wheel
Tagliatelles aux œufs de mullet "bottarga" en croûte de Grana Padano flambées

LA CARBONARA CHF 25.50 / small - petite CHF 20.50

Homemade Tagliatelle, egg, guanciale and parmesan cheese
Tagliatellè maison. œuf, guancialè et parmesan

RAVIOLI PIEMONTESI CHF 34.00 / small - petite CHF 29.00

Homemade meat filled ravioli served with roast sauce
Ravioli maison fourrés à la viande, servis avec une sauce au rôti

RISOTTO ZAFFERANO CHF 28.00 / small - petite CHF 23.00

Saffron risotto with buffalo's milk mozzarella mousse and Ticino luganighetta
Risotto au safran avec mousse de bufflè et luganighetta du Tessin

RISOTTO AL PROSECCO CHF 24.00 / small - petite CHF 19.00



Prosecco risotto with Parmesan cheese
Risotto au prosecco avec parmesan

*All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF. TVA comprise*

Vegetariani





La Palma

PIATTI FORTI

ENTRECÔTE CHF 48.00

Sliced herb entrecôte 180g. with sautéed baby vegetables and mustard sauce

Entrecôte tranchée 180 g. aux herbes avec mini-légumes sautés et sauce à la moutarde

SCALOPPINE CHF 48.00

Veal escalope with cream sauce and marinated vegetables with Ticino herbs

Escalope de veau avec sauce à la crème et mini-légumes sautés

COREGONE CHF 39.00

Fillets of lavaret of the Lake Maggiore with butter and sage served with Prosecco risotto

Fillets de lavaret du Lac Majeur au beurre et à la sauge servis avec un risotto au Prosecco

IL NOSTRO BURGER CHF 28.50

Our beef burger 180g. with caramelized onions, bacon, Ticino cheese, cucumber, tomatoes, house sauce and French fries

Notre burger de bœuf de 180 gr. avec oignons caramélisés, bacon, fromage tessinois, concombre, tomates, sauce maison et frites

SIDE DISHES CHF 7.50 / ACCOMPAGNEMENTS CHF 7.50

Risotto with parmesan cheese / *Risotto au Parmesan*

Tagliatelle with butter / *Tagliatellè au beurre*

Sautéed potatoes with rosemary / *Pommes de terre sautées au romarin*

Marinated vegetables with Ticino herbs / *Légumes marinés aux herbes du Tessin*

All prices are in CHF incl. VAT

Les prix sont exprimés en CHF. TVA comprise





La Palma

DESSERT

I GELATI CHF 5.00 A PORZIONE

Various homemade ice creams: strawberry, lemon, chocolate and vanilla
Différentes glâces artisanales: fraise, citron, chocolat et vanille

PANNA COTTA CHF 13.50

Panna cotta with raspberries and rhubarb
Panna cotta aux framboises et à la rhubarbe

MOUSSE AL CIOCCOLATO CHF 13.50

Laflor chocolate mousse with pineapple ragout
Mousse au chocolat Laflor avec ragu d'ananas

TORTA DEL GIORNO CHF 13.50

Cake of the day from our pastry chef Daniele
Gâteau du jour de notre chef pâtissier Daniele

TIRAMISU CHF 13.50

Our traditional tiramisu with coffee crumble
Notre tiramisu traditionnel avec crumble au café

FORMAGGI MISTI CHF 18.00

Mixed cheese platter with side dishes
Plâteau de fromages avec accompagnements

*All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF. TVA comprise*