



La Palma

MENÙ

SAPORI TICINESI

Chef Antonino Messina interprets the soul of Ticino through a culinary journey made of authentic flavors and local ingredients with his menu 'Sapori Ticinesi'

Le chef Antonino Messina interprète l'âme du Tessin à travers un parcours gastronomique fait de saveurs authentiques et d'ingrédients locaux avec son menu « Saporì Ticinesi »

CHF 89.00 P.P.

Minimum 2 people

Baked pumpkin pie, savoy cabbage, and Narataz family's formaggella cheese
Gratin de potíron au four, chou vert et fromage de la famille Narataz

Three-braised meat ravioli, browned butter, crispy sage, and Parmigiano Reggiano
Raviolis aux trois braisés, beurre noisette, sauge croustillante et parmesan reggiano

Braised veal cheek in Merlot from the Gudo lands, Tamborini farm, with mashed potatoes and confit leeks
Joue de veau braisée au Merlot des terres de Gudo az. Tamborini avec purée de pommes de terre et poireaux confits

Mini tart with a warm dark chocolate center, toasted hazelnuts, and bourbon vanilla ice cream
Tartelèttine avec cœur chaud au chocolat noir, noisettes grillées et glace à la vanille bourbon

*I prezzi sono in CHF tva inclusa
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt*

Vegetariani





La Palma

ANTIPASTI

TORTINO DI ZUCCA CHF 21.00

Baked pumpkin pie, savoy cabbage, and Narataz family's formaggella cheese
Gratin de potiron au four, chou vert et fromage de la famille Narataz

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE CHF 24.00

Knife-cut Piedmontese beef with crispy artichokes and Parmesan crisp
Haché au couteau de bœuf piémontais avec artichauts croustillants et tuile de parmesan

CREMOSO DI PATATE CHF 25.00

Cattori Family potato cream, poached egg, and black truffle
Crème de pommes de terre de la Famille Cattori, œuf poché et truffe noire

MINISTRONE TICINESE CHF 16.00

Vegetable minestrone from the Ticino valleys, pasta, and extra virgin olive oil
Minestrone de légumes des vallées tessinoises, pâtes et huile d'olive extra vierge

*I prezzi sono in CHF tva inclusa
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt*

Vegetariani





La Palma

PRIMI PIATTI

ZITI NAPOLETANI CHF 29.00

Hand-broken Neapolitan ziti with beef ragù and rosemary
Ziti napoletains cassés à la main avec ragoût de bœuf au romarin

RAVIOLI AI TRE BRASATI CHF 29.00

Three-braised meat ravioli, browned butter, crispy sage, and Parmigiano Reggiano
Raviolis aux trois braisés, beurre noisette, sauge croustillante et parmesan reggiano

PASTA PATATE E COZZE CHF 30.00

Senatore Cappelli mixed pasta bronze-cut with potatoes and mussels
Pâtes mixtes Senatore Cappelli extrudées au bronze avec pommes de terre et moules

MEZZE LUNE RIPIENE CHF 32.00

Half-moons filled with ricotta and spinach with Ligurian basil sauce
Demi-lunes farcies à la ricotta et aux épinards avec sauce au basilic de Ligurie

TORTELLI DI PESCE CHF 33.00

Coregone and Perch Tortelli, with almond butter, lemon, and parsley powder
Coreg Tortelli de Coregone et Perche, avec beurre aux amandes, citron et poudre de persil

RISOTTO ZUCCA E PORCINI CHF 32.00

Carnaroli rice with pumpkin and porcini mushrooms
Riz carnaroli avec courge et cèpes

GNOCCHI DI BARBABIETOLA CHF 30.00

Beet gnocchi with oranges, buffalo stracciatella, and toasted hazelnuts with thyme
Gnocchis de betterave avec oranges, stracciatella de bufflonne, et noisettes grillées au thym

I prezzi sono in CHF tva inclusa
Allè Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vegetariani





La Palma

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO CHF 54.00

Swiss beef fillet, three-pepper sauce with seasonal vegetables and new potatoes with rosemary

Filet de bœuf suisse, sauce aux 3 poivres avec légumes de saison et pommes de terre nouvelles au romarin

SUPREMA DI POLLO CHF 39.00

Roast Alpstein chicken breast with a variation of carrots and melting potatoes

Suprême de poulet Alpstein rôti avec variation de carottes et pommes de terre fondantes

GUANCIA DI VITELLO CHF 53.00

Braised veal cheek in Merlot from the lands of Gudo, Tamborini estate, with mashed potatoes and caramelized leeks

Joue de veau braisée au Merlot des terres de Gudo az. Tamborini avec purée de pommes de terre et poireaux confits

LUCIOPERCA CHF 45.00

Steamed Alpine pike-perch with cauliflower in three textures, puffed black rice, and beurre blanc sauce

Perche alpino à la vapeur avec chou-fleur en trois textures, riz vénéré soufflé et sauce au beurre blanc

*I prezzi sono in CHF tva inclusa
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt*

Vegetariani





La Palma

DESSERT

CAFFÈ E VANIGLIA CHF 10.00

Refined espresso coffee float with whipped cream
Délicieux noyé dans un espresso et de la crème fouettée

CIOCCOLATO E NOCCIOLA CHF 16.00

Mini tart with a warm dark chocolate center, toasted hazelnuts, and bourbon vanilla ice cream
Tartelèttine avec cœur chaud au chocolat noir, noisettes grillées et glace à la vanille bourbon

CAFFÈ E MASCARPONE CHF 13.00

Our traditional tiramisu
Notre tiramisu traditionnel

GELATI CHF 5.00 A PORZIONE

Various artisanal ice creams: strawberry, lemon, chocolate, vanilla, coffee, fiordilatte
Différentes glaces artisanales : fraise, citron, chocolat, vanille, café, fiordilatte

FORMAGGI MISTI CHF 18.00

Mixed cheese platter with its sides
Assiette de fromages variés avec ses accompagnements

I prezzi sono in CHF tva inclusa
Allè Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vegetariani

