



La Palma

LA NOSTRA PASTA FRESCA

La nostra pasta fresca viene fatta in casa ogni giorno, con ingredienti genuini, ricette tradizionali e la passione del nostro chef Antonino Messina e della sua squadra. È un omaggio alle mamme e alle nonne italiane, che nelle occasioni speciali si alzavano all'alba per preparare il pranzo della domenica. Per noi ogni giorno è un giorno di festa, da condividere con voi.

UNSERE FRISCHE PASTA

Unsere frische Pasta wird täglich hausgemacht - mit hochwertigen Zutaten, traditionellen Rezepten und viel Leidenschaft unseres Küchenchefs Antonino Messina und seinem Team. Ein Tribut an Mütter und Großmütter, die sonntags früh aufstanden, um für die ganze Familie zu kochen. Für uns ist jeder Tag ein Festtag.

MENU LUNGO LAGO

4 Portate / 4 Gänge CHF 89.00

Parmigiana di melanzane viola e carpaccio di Salmerino
Auberginen-Auflauf mit Saibling-Carpaccio

Tortelli ripieni di pesce persico e coregone del lago Maggiore al burro e salvia
Tortelli, gefüllt mit eglü und Felchen vom Lago Maggiore, serviert mit Butter und Salbei

Filetto di coregone alla mugnaia con variazione di zucchine
Felchenfilet Müllerin auf Auberginen-Hummus und Pilzen

Namelaka al cioccolato bianco, albicocche e biscotto Breton
Namelaka aus weisser Schokolade, Aprikosen und Bretonischem Gebäck

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

Vegetariani





La Palma

ANTIPASTI

MISTA CHF 14.50 

Insalata, cetrioli, carote, mais, barbabietola, pomodori cherry e vinaigrette della casa
Salat, Gurken, Karotten, Mais, Rote Bete, Kirschtomaten und hausgemachte Vinaigrette

CAESAR SALAT LA PALMA CHF 14.50

Insalata iceberg con parmigiano, pancetta e crostini di pane con salsa cesare
Eisbergsalat mit Parmesan, Speck und Brotwürfeln mit Caesar-Dressing
Con pollo - *mit Huhn* + CHF 7.00
Con gamberi - *mit Garnelen* + CHF 9.00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA CHF 23.00 

Melanzane con salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano
Auberginen-Auflauf mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan

VITELLO TONNATO CHF 26.00

Vitello con salsa tonnata e i suoi piccoli condimenti
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und kleinen Beilagen

TARTARE DI CARNE CONDITA ALLA PIEMONTESE CHF 24.00

Tartare di manzo svizzero con pane della val di Maggia
Schweizer-Rindstartar mit Brot aus dem Maggiatal

UOVO POCHE' CHF 19.00 

Pizza soffiata con uovo poché, zucchine e parmigiano reggiano
Aufgeblähte Pizza mit pochiertem Ei, Zucchini und Parmigiano Reggiano

SAN DANIELE CHF 22.00

Prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala e melone
San-Daniele-Schinken mit Büffelmozzarella und Melone

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

Vegetariani 



La Palma

ZUPPE

VERDURE CHF 15.00 

Zuppa Ticinese di verdure miste
Traditionelle Gemüsesuppe

GAZPACHO CHF 17.00 

Gazpacho di pomodoro, anguria e panna acida
Gazpacho aus Tomaten, gelber Wassermelone und Sauerrahm

PRIMI PIATTI

ZITI NAPOLETANI CHF 29.00/ piccola – *klein* CHF 24.00


Ziti napoletani con ragù di manzo al rosmarino
Neapolitanische Ziti (Teigwaren) mit Rindfleischragout mit Rosmarin

TAGLIATELLE ASTICE CHF 57.00

Tagliatelle fatte in casa con ragù di astice alla mediterranea
Hausgemachte Tagliatelle mit Hummerragout nach mediterraner Art

MEZZE LUNE RIPIENE CHF 32.00 / piccola – *klein* CHF 27.00 

Mezze lune ripiene di ricotta e spinaci con salsa al basilico ligure
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Halbmond-Teigtaschen mit ligurischer Basilikumsauce

PACCHERI AL POMODORO CHF 26.00 / piccola – *klein* CHF 21.00 

Paccheri con pomodori multicolore e basilico
Paccheri mit bunten Tomaten und Basilikum

TORTELLI DI PESCE PERSICO CHF 32.00 / piccola – *klein* CHF 27.00

Ravioli ripieni di pesce persico e coregone del lago Maggiore al burro e salvia
Tortelli, gefüllt mit Eglü und Felchen vom Lago Maggiore, serviert mit Butter und Salbei

RISOTTO FRUTTI DI MARE CHF 55.00 / piccola – *klein* CHF 45.00

Risotto hai frutti di mare con cozze, mazzancolle, polipo, calamari e scampi al profumo di lime
Risotto mit Meeresfrüchten - Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmar und Scampi mit einem Hauch von Limette

RISOTTO ZAFFERANO CHF 28.00 / piccola – *klein* CHF 23.00

Risotto Carnaroli allo zafferano con midollo di vitello in gremolada
Carnaroli-Risotto mit Safran und Kalbsmark in Gremolada

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

Vegetariani 



La Palma

PIATTI FORTI

CARNE / FLEISCH

FILETTO DI MANZO CHF 54.00

Filetto di manzo svizzero, salsa ai 3 pepi con verdure di stagione patate novelle al rosmarino
Schweizer Rinderfilet, 3-Pfeffer-Sauce mit Gemüse der Saison und neuen Kartoffeln mit Rosmarin

SUPREMA DI POLLO CHF 34.00

Pollo Alpstein, hummus di melanzane, porcini e salsa chimi curri
Alpstein-Hähnchen, Auberginen-Hummus, Steinpilze und Chimi-Curri-Sauce

SALTIMBOCCA DI VITELLO CHF 42.00

Saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano e salsa hai funghi
Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto und Pilzsauce

PESCE / FISCH

SCAMPI CHF 47.00

Scampi scottati, pancia di maiale cotta nella soja con pak choy, chili e uovo nero
Gebratene Scampi, in Sojasauce geschmorte Schweinebauchscheibe mit Pak Choi und schwarzem Ei

TONNO CHF 45.00

Tagliata di tonno con variazione di zucchine e vierge di pomodoro
Thunfisch-Tagliata mit Zucchini-Variationen und Tomaten-Vierge

SOGLIOLA CHF 65.00 p.p

Min. 2 persone / *Min. 2 Personen*

Sogliola alla mugnaia con riso Jasmine e ratatouille di verdure
Seezunge nach Müllerinart mit Jasminreis und Gemüse ratatouille

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

Vegetariani





La Palma

DESSERT

AFFOGATO CHF 13.50

Caffè lungo con gelato alla vaniglia e panna montata

Langer Kaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne

CUORE DI CIOCCOLATO CHF 16.00

Crostatina Cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Törtchen mit flüssigem Herz aus Zartbitterschokolade mit Vanilleeis

TIRAMISU CHF 13.50

Il nostro tiramisù tradizionale con crumble al caffè

Unser traditionelles Tiramisu mit Kaffee Streusel

NAMELAKA CHF 15.50

Namelaka al cioccolato bianco, albicocche e Sablè Breton alle mandorle

Namelaka mit weißer Schokolade, Aprikosen und bretonischem Mandel-Sablè

CAFFÈ GOURMOND CHF 15.00

Piccole variazioni di dessert della casa

Kleine hausgemachte Dessert-Variation

FRUTTA CHF 16.00

Tagliata di frutta mista

Gemischter Obstteller

I GELATI CHF 5.00 A PORZIONE

Diversi gelati artigianali: fragola, limone, cioccolato e vaniglia

Verschiedene hausgemachte Eisarten: Erdbeere, Zitrone, Schokolade und Vanille

FORMAGGI MISTI CHF 18.00



Piatto di formaggi misti con i suoi contorni

Gemischter Käseteller mit seinen Beilagen

I prezzi sono in CHF tva inclusa

Allè Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vegetariani

