



La Palma

MENÙ

SAPORI TICINESI

Lo chef Antonino Messina interpreta l'anima del Ticino attraverso un percorso gastronomico fatto di sapori autentici, ingredienti del territorio con il suo menù "Sapori Ticinesi"

Der Chef Antonino Messina interpretiert die Seele des Tessins durch eine gastronomische Reise voller authentischer Aromen und regionaler Zutaten mit seinem Menü "Sapori Ticinesi"

CHF 89.00 P.P.

Minimo per 2 persone

Tortino di zucca al forno, verza e formaggella della famiglia Narataz
Im Ofen gebackenes Kürbistörtchen, Wirsing und Formaggella-Käse vom der Familie Narataz

Ravioli ai tre brasati, burro imbrunito, salvia croccante e parmiggiano reggiano
Ravioli mit drei geschmorten Fleischsorten, dunkelbutter, knusprigem Salbei und Parmigiano Reggiano

Guancia di vitello brasata al Merlot delle terre di Gudo az. Tamborini con purè di patate e porri confit
Geschmorte Kalbsbacke in Merlot aus den Gudo-Gebieten, az. Tamborini, mit Kartoffelpüree und confierten Lauch

Crostatina con cuore caldo al cioccolato fondente, nocciole tostate e gelato alla vaniglia bourbon
Kleine Tarte mit warmem Kern aus Zartbitterschokolade, gerösteten Haselnüssen und Bourbon-Vanilleeis

*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

Tortino di zucca al forno, verza e formaggella della Famiglia Narataz
Im Ofen gebackenes Kürbistörtchen, Wirsing und Formaggella-Käse vom der Familie Narataz

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE CHF 24.00

Battuta al coltello di Manzo Piemontese con carciofi croccanti e cialda di parmiggiano
Handgehacktes Tatar vom Piemonteser Rind mit knusprigen Artischocken und Parmesan-Chip

CREMOSO DI PATATE CHF 25.00

Cremoso di patate della Famiglia Cattori, uovo pochè e tartufo nero
Kartoffelcreme der Familie Cattori, pochiertes Ei und schwarzer Trüffel

MINISTRONE TICINESE CHF 16.00

Minestrone di Verdure delle valli ticinesi, pasta e olio extra vergine di oliva
Gemüse-Minestrone aus den Tessiner Tälern, Pasta und Olivenöl

*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

Ziti napoletani spezzati a mano con ragù di manzo al rosmarino
Von Hand gebrochene neapolitanische Ziti mit Rinder-Ragout und Rosmarin

RAVIOLI AI TRE BRASATI CHF 29.00

Ravioli ai tre brasati, burro imbrunito, salvia croccante e parmigiano reggiano
Ravioli mit drei geschmorten Fleischsorten, dunkelbutter, knusprigem Salbei und Parmigiano Reggiano

PASTA PATATE E COZZE CHF 30.00

Pasta mista Senatore Cappelli trafilata al bronzo con patate e cozze
Gemischte Senatore-Cappelli-Pasta aus Bronze mit Kartoffeln und Miesmuscheln

MEZZE LUNE RIPIENE CHF 32.00

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

TORTELLI DI PESCE CHF 33.00

Tortelli di Coregone e Persico, con burro alle mandorle, limone e polvere di prezzemolo
Coregone- und Barsch-Tortelli mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienpulver

RISOTTO ZUCCA E PORCINI CHF 32.00

Riso carnaroli con zucca e funghi porcini
Carnaroli reis mit Kürbis und Steinpilzen

GNOCCHI DI BARBABIETOLA CHF 30.00

Gnocchi di barbabietola con arance, stracciatella di bufala, e nocciole tostate al timo
Rote-Bete-Gnocchi mit Orangen, Büffel-Stracciatella und gerösteten Haselnüssen mit Thymian

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

Vegetariani





La Palma

SECONDI PIATTI

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 39.00

Suprema di pollo Alpstein arrosto con variazione di carote e patate fondenti
Gegrillte Alpstein-Hähnchenbrust mit verschiedenen Karotten und zarten Kartoffeln

GUANCIA DI VITELLO CHF 53.00

Guancia di vitello brasata al Merlot delle terre di Gudo az. Tamborini con purè di patate e porri confit
Geschmorte Kalbsbacke in Merlot aus den Gudo-Gebieten, az. Tamborini, mit Kartoffelpüree und confierten Lauch

LUCIOPERCA CHF 45.00

Lucioperca alpino al vapore con cavolfiore in tre consistenze, riso venere soffiato e salsa al burro bianco
Gedämpfter Alpenbarsch mit Blumenkohl in drei Texturen, gepufftem Venusreis und Weißbuttersauce

*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

Raffinato affogato al caffè espresso e panna montata
Fein in Espresso ertränkt mit Schlagsahne

CIOCCOLATO E NOCCIOLA CHF 16.00

Crostatina con cuore caldo al cioccolato fondente, nocciole tostate e gelato alla vaniglia
bourbon
*Kleine Tarte mit warmem Kern aus Zartbitterschokolade, gerösteten Haselnüssen und
Bourbon-Vanilleeis*

CAFFÈ E MASCARPONE CHF 13.00

Il nostro tiramisù tradizionale
Unser traditionelles Tiramisu

GELATI CHF 5.00 A PORZIONE

Diversi gelati artigianali: fragola, limone, cioccolato, vaniglia, Caffè, Fiordilatte
Verschiedene hausgemachte Eisorten: Erdbeere, Zitrone, Schokolade, Caffè, Fiordilatte

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
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt*

Vegetariani

