



La Palma

LA NOSTRA PASTA FRESCA

La nostra pasta fresca viene fatta in casa, utilizzando prodotti freschi di alta qualità, ricette classiche della cucina mediterranea e le mani esperte dei nostri cuochi.

La pasta fatta in casa è una cosa seria nella nostra tradizione. Orgoglio di mamme e nonne che nei giorni di festa si alzavano al mattino presto per preparare il pranzo per tutta la famiglia.

Con lo stesso amore e lo stesso orgoglio, il nostro capo cucina Alessandro Cipriani e il suo team preparano la pasta per i nostri ospiti.

Perché ci sentiamo una famiglia e da noi ogni giorno è un giorno di festa!

Buon appetito!

UNSERE FRISCHE PASTA

Unsere frische Pasta ist hausgemacht, mit frischen Zutaten von höchster Qualität, klassischen mediterranen Rezepten und den erfahrenen Händen unserer Köche.

Hausgemachte Nudeln sind ein wichtiger Teil unserer Tradition. Der Stolz der Mütter und Großmütter, die an Festtagen früh aufstanden, um das Mittagessen für die ganze Familie zuzubereiten.

Mit derselben Liebe und dem gleichen Stolz, bereiten unser Chefkoch Alessandro Cipriani und sein Team die Pasta für unsere Gäste zu.

Denn wir fühlen uns als Familie und bei uns ist jeder Tag ein Festtag!

Buon appetito!

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

Vegetariani 



La Palma

ANTIPASTI

MISTA CHF 14.50

Insalata, cetrioli, carote, pomodori cherry e vinaigrette della casa
Salat, Gurken, Karotten, Kirschtomaten, Hausdressing
Con pollo - *mit Huhn* + CHF 6.00

CAPRESE CHF 18.50

Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue e olio al basilico
Büffelmozzarella, Ochsenherztomaten und Basilikum-Öl

TARTARE DI CARNE CHF 25.50

Tartare di manzo, capperi, pane della casa e salsa mediterranea
Rindstartar, Kapern, Hausbrot und Mediterrane Sauce

POLPO CHF 26.50

Polpo alla piastra su crema di ceci
Gegrillter Tintenfisch auf Kichererbsen-Crème

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

Vegetariani 



La Palma

ZUPPE

VERDURE CHF 15.00 

Zuppa tradizionale di verdure miste
Traditionelle Gemüsesuppe

CAPESANTE CHF 21.50

Crema di mais con capesante saltate al Cognac
Maiscremesuppe mit sautierten Jakobsmuscheln in Cognac

I FRITTI

MISTO DI VERDURA CHF 25.50 

piccola - klein CHF 21.50

Verdure fritte in pastella croccante con tris di salse
Frittiertes Gemüse im knusprigen Backteig mit drei verschiedenen Saucen

MISTO DI LAGO CHF 32.50

piccola - klein CHF 27.50

Coregone, lavarello, siluro, trota e verdure fritti in pastella croccante
con tris di salse

*Felchen, Maräne, Wels, Forellè & Gemüse im knusprigen Backteig
mit drei verschiedenen Saucen*

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

Vegetariani 



La Palma

PRIMI PIATTI

TARTUFO NERO CHF 34.00



Tagliatelle al tartufo fresco in crosta di Grana Padano flambé
Tagliatelle mit frischem Trüffel im flambierten Grana Padano Käserad

BOTTARGA CHF 34.00



Tagliatelle alla bottarga di muggine in crosta di Grana Padano flambé
Tagliatelle mit altem Meeräsche-Fischrogen "bottarga" im flambierten Grana Padano Käserad

LA CARBONARA CHF 25.50 / piccola - klein CHF 20.50

Tagliatelle fatte in casa, uovo, pancetta e parmigiano
Hausgemachte Tagliatellè, Ei, Speck und Parmesankäse

RAVIOLI PIEMONTESI CHF 34.00 / piccola - klein CHF 29.00

Ravioli ripieni di carne fatte in casa servite con sugo d'arrosto
Hausgemachte Fleisch-Ravioli serviert mit Bratenjus

RISOTTO ZAFFERANO CHF 28.00 / piccola – klein CHF 23.00

Risotto allo zafferano con spuma di bufala e luganighetta ticinese
Safran-Risotto mit Büffelmozzarella-Schaum und Tessiner Grillwurst

RISOTTO AL PROSECCO CHF 24.00 / piccola – klein CHF 19.00

Risotto al Prosecco con Parmigiano
Prosecco-Risotto mit Parmesankäse



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

Vegetariani





La Palma

PIATTI FORTI

ENTRECÔTE CHF 48.00

Tagliata di entrecôte 180 g. alle erbe aromatiche
con mini verdure saltate e salsa alla senape

*Entrecôte geschnitten 180 gr. mit Kräutern,
sautiertem Mini-Gemüse und Senfsauce*

SCALOPPINE CHF 48.00

Scaloppine di vitello con salsa crema e verdure marinate alle erbe ticinesi
Kalbsschnitzel mit Crèmesauce und mariniertem Gemüse mit Tessiner Kräutern

COREGONE CHF 39.00

Filetti di coregone del Verbano al burro e salvia serviti con risotto al Prosecco
Felchenfilets vom Lago Maggiore mit Salbeibutter serviert mit Prosecco-Risotto

IL NOSTRO BURGER CHF 28.50

Il nostro Burger di manzo 180 gr. con cipolle caramellate, bacon,
formaggella ticinese, cetrioli, pomodori, salsa della casa e patate fritte

*Unser 180 gr. Rindfleisch-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Speck,
Tessiner Formaggella, Gurken, Tomaten, Haussauce und Pommes frites*

CONTORNI CHF 7.50 / BEILAGEN CHF 7.50

Risotto alla parmigiana / *Parmesan-Risotto*

Tagliatelle al burro / *Tagliatellē mit Butter*

Patate saltate al rosmarino / *Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin*

Verdure marinate alle erbe ticinesi / *Mariniertes Gemüse mit Tessiner Kräutern*

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

Vegetariani



La Palma

DESSERT

I GELATI CHF 5.00 A PORZIONE

Diversi gelati artigianali: fragola, limone, cioccolato e vaniglia

Verschiedene hausgemachte Eisorten: Erdbeere, Zitrone, Schokolade und Vanille

PANNA COTTA CHF 13.50

Panna cotta ai lamponi e rabarbaro

Panna Cotta mit Himbeeren und Rhabarber Coulis

MOUSSE AL CIOCCOLATO CHF 13.50

Mousse al cioccolato Laflor con ragù di ananas

Schokoladen Mousse von Laflor mit Ananas-Ragout

TORTA DEL GIORNO CHF 13.50

Torta del giorno del nostro pasticcere Daniele

Torte des Tages von unserem Chefkonditor Daniele

TIRAMISU CHF 13.50

Il nostro tiramisù tradizionale con crumble al caffè

Unser traditionelles Tiramisu mit Kaffee Streusel

FORMAGGI MISTI CHF 18.00



Piatto di formaggi misti con i suoi contorni

Gemischter Käseteller mit seinen Beilagen

I prezzi sono in CHF iva inclusa

Allè Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vegetariani





La Palma

SPECIALI

MISTO DI MARE CHF 32.00 / piccola - klein CHF 27.00

Tagliatelle fresche con misto mare sgusciato, bisque di crostacei e zucchine

*Hausgemachte Tagliatellè mit geschälten Meeresfischen,
Bisque von Schalentieren und Zucchini*

NORMA CHF 25.50 / piccola - klein CHF 20.50

Penne al pomodoro, melanzane e ricotta grattugiata

Penne mit Tomatensauce, Auberginen und geriebenem Ricotta



RAGU CHF 32.00 / piccola - klein CHF 27.00

Tagliatelle fatte in casa con il ragù della mamma Lucia

Hausgemachte Tagliatellè mit Rindsragout von Mamma Lucia

GAMBERONI CHF 34.00 / piccola - klein CHF 29.00

Mezze Lune fatte in casa ai gamberoni con bisque al ragòut di scampi

Hausgemachte Garnelen-Ravioli mit Scampi-Ragout-Bisque

BRANZINO CHF 43.00

Filetto di branzino con salsa al pomodoro, zucchine, olive, basilico e pinoli

*Wolfsbarsch mit Tomatensauce, Zucchini, Oliven,
Basilikum und Pinienkernen*

FILETTO CHF 49.00

Filetto di manzo 180 g. alla griglia con verdure marinate alle erbe ticinesi
Salsa Porcini e tartufo o salsa alla senape

*Gegrilltes Rinderfilet 180 g. mit mariniertem Tessiner Kräutergemüse
Steinpütz-Trüffelsauce oder Senfsauce*

I prezzi sono in CHF tva inclusa

Allè Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt

Vegetariani

