

# La Palma

## ANTIPASTI

### VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

	1/2	1
<b>Flan di zucca</b> <i>su crema di gorgonzola e speck disidratato</i> <i>Kurbis-Flan auf Gorgonzola-Creme und Speck</i> <i>Pumpkin flan on gorgonzola cream and desicated speck</i> <i>Flan au potiron sur crème de gorgonzola et lard déshydraté</i>	18.--	
<b>Insalata di carciofi</b> <i>con scaglie di parmigiano e melograno</i> <i>Artischockensalat mit Parmesanflocken und Granatapfel</i> <i>Artichoke salad with parmesan flakes and pomegranate</i> <i>Salade d'artichauts avec des copeaux de parmesan et avec des copeaux</i>	19.--	24.--
<b>Prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini"</b> <i>con gnocco fritto e confettura di cipolle rosse</i> <i>"Pio Tosini" Parmaschinken mit frittiertem Gnocco und Zwiebelmarmelade</i> <i>"Pio Tosini" Parma Ham with fried gnocco and red onion jam</i> <i>Jambon de Parme "Pio Tosini" avec gnocco frit et confiture d'oignons rouges</i>	25.--	
<b>Carpaccio di petto d'anatra affumicato</b> <i>su letto di carciofi al profumo d'arancia</i> <i>Geräucherte-Entenbrust Carpaccio auf Artischocken mit Orangenaroma</i> <i>Smoked duck breast Carpaccio with orange-flavoured artichokes</i> <i>Carpaccio de magret de canard fumé sur un lit d'artichauts parfumés à l'orange</i>	26.--	32.--
<b>Tartare di manzo di Fassona piemontese</b> <i>servita con patate fritte</i> <i>Tartare vom piemontesischen Fassona-Rind serviert mit Pommes Frites</i> <i>Piemontese Fassona beef tartare served with french fries</i> <i>Tartare de bœuf piémontais Fassona servi avec des frites</i>	29.--	37.--
<b>Sauté di cozze rosso</b> <i>al pomodoro con crostoni di pane all'aglio</i> <i>Miesmuscheln Sauté in Tomatensauce mit Knoblauchbrot</i> <i>Red Mussel Sauté in tomato sauce with garlic bread croutons</i> <i>Sauté de moules rouges en sauce tomate avec croûtons de pain à l'ail</i>	23.--	29.--
<b>Filetti d'acciuga del Mar Cantabrico</b> <i>stracciatella e crostone di pane</i> <i>Kantabrischen Sardellen und Stracciatella-Käse</i> <i>Anchovy fillets from the Cantabrico sea stracciatella cheese and bread crusts</i> <i>Filets d'anchois de la mer Cantabrique stracciatella et croûte de pain</i>	24.--	

# La Palma

## INSALATE

SALATE / SALAD / SALADES

	½	1
<b>Verde</b>		<b>10.--</b>
<i>Grüner Salat</i>		
<i>Green salad</i>		
<i>Salade vert</i>		
<b>Mista</b>	<b>12.--</b>	
<i>Gemischter Salat</i>		
<i>Mixed salad</i>		
<i>Salade Mixte</i>		
<b>Pomodori ramati con cipolla di Tropea</b>		<b>12.--</b>
<i>Ramato-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln</i>		
<i>Ramato tomatoes with Tropea onion</i>		
<i>Tomates Ramato avec oignon de Tropea</i>		
<b>Caprese con mozzarella di bufala</b>		<b>17.--</b>
<i>Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella</i>		
<i>Caprese with buffalo mozzarella</i>		
<i>Caprese avec mozzarella de buffle</i>		
<b>Nizzarda</b>		<b>21.--</b>
<i>Nicoise-Salat</i>		
<i>Nicoise salad</i>		
<i>Nizzarda</i>		

# La Palma

## ZUPPE

SUPPE / SOUPES / SOUPES

### **Minestrone di verdure alla Ticinese**

*Tessiner Gemüsesuppe*

*Vegetable soup*

*Soupe de légumes à la tessinoise*

**18.--**

# La Palma

## PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSE / PREMIERS COURS

### Risotto "La Palma"

*alla crema di Tartufi Bianchi servito nello scrigno di formaggio grana*  
*Risotto "La Palma" an Crème vom Weissen Trüffel in Parmesankäselaiß*  
*"La Palma" truffled risotto Served in a Parmesan casket*  
*Risotto "La Palma" à la crème de truffes blanches servi dans un cercueil de fromage parmesan*

32.--

### Trofie ai carciofi e dadini di zucca in agrodolce

*Trofie mit Artischocken Kürbiswürfeln in süß-sauer mit balsamic Essig*  
*Artichoke trofie sweet and sour pumpkin cubes*  
*Trofie aux artichauts et cubes de potiron aigre-doux*

26.--

### Risotto di Seseglio

*con fegatini di pollo sfumato al Merlot ticinese e zafferano*  
*Risotto nach "Seseglio" art mit Hühnerleber mit tessiner Merlot und Saffran*  
*Seseglio risotto with chicken liver blended with Merlot del Ticino and safran*  
*Risotto au Seseglio avec foies de poulet nuancé par le Merlot du Tessin et le safran*

32.--

### Ravioloni di pasta fresca ripieni d'oca ed emulsione al timo

*Hausgemachte Ravioloni mit an Thymianemulsion*  
*Ravioloni of fresh stuffed with goose and thyme emulsion*  
*Ravioloni de pâtes fraîches farcies à l'émulsion d'oie et de thym*

29.--

### Gnocchi fatti in casa al pesto di rucola e vongole veraci

*Hausgemacht Gnocchi an Rucola pesto und Venusmuscheln*  
*Homemade gnocchi with rocket pesto and clams*  
*Gnocchi maison avec pesto de roquette et palourdes*

27.--

### Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare

*con gamberi, calamari, piovra, cozze, vongole e pomodorini*  
*Spaghetti aus Gragnano an Meeresfrüchten mit Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Kirschtomaten*  
*Spaghetti from Gragnano with shellfish prawns, squid, octopus, mussels, clams and tomatoes*  
*Spaghetti Gragnano aux fruits de mer crevettes, calamars, poulpes, moules, palourdes et tomates cerises*

36.--

# La Palma

## PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

1/2

1

---

### **Pesce persico alla Bissonese**

*con risotto alla Parmigiana*

*Egli-Filet "alla Bissonese" an Risotto à la Parmigiana*

*Bissonese style perch filets with Parmesan risotto*

*Perche à la bissonaise avec risotto alla Parmigiana*

36.--

---

### **Filetti di branzino alla mediterranea**

*con patate, pomodorini e olive taggiasche*

*Seebarschfillet nach Mittelmeerrart mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und*

*Kartoffeln*

*Sea bass filets Mediterranean style with potatoes, cherry tomatoes and Taggiasca*

*olives*

*Filets de bar à la méditerranéenne avec pommes de terre, tom tomates cer cer*

*cerises et olives taggiasche*

36.--

---

### **Frittura croccante di calamari e gamberi**

*con salsa tartare e patate fritte*

*Knusprig frittierte Kalamari und Garnelen an Tartarsauce und Pommes Frites*

*Fried mix of squid and shrimp with tartar sauce with french fries*

*Calmars et crevettes frits et croustillants avec sauce tartare et pommes de terre*

*frites*

37.--

---

### **Calamaro spadellato**

*su barba dei frati all'olio piccante e patate allo zafferano*

*Gegrillter Calmar mit Spinat und Saffran Kartoffeln*

*Squid à la Plancha spicy spinach and saffron potatoes*

*Calamars poêlés sur barbe de moine dans une huile épicée et pommes de terre au*

*safran*

35.--

---

### **Grigliata di pesce**

*con patate e verdure grigliate*

*Gemischte Fisch-platte mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse*

*Grilled fish with potatoes and grilled vegetables*

*Poisson grillé avec pommes de terre et légumes grillés*

p.p. 56.--

Min. 2 pers.

# La Palma

## PIATTI DI CARNE

FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDES

### Picaña di manzo alla griglia

*con patate al forno e verdure grigliate*

*Rinds-Picaña vom Bratkartoffeln und gegrilltes Gemüse*

*Grilled beef picaña baked potatoes and grilled vegetables*

*Boeuf grillé picaña avec pommes de terre au four et légumes grillés*

p.p. 43.--

Min. 2 pers.

### Filetto di manzo al pepe verde e riso Pilaf

*Rindsfilet an grünem Pfeffer-sauce mit Pilaf Reis*

*Beef filet with green peppers and Pilaf rice*

*Filet de bœuf au poivre vert et riz Pilaf*

45.--

### Tagliata di entrecôte di manzo

*con radicchio trevisano stufato e patate*

*Rinds-Entrecôte Mit gedämftem radicchio trevisano und Kartoffeln*

*Sliced beef entrecôte with radicchio trevisano and potatoes*

*Entrecôte de bœuf en tranches avec radicchio de Trévisé et pommes de terre en ragoût*

44.--

### Viennese di vitello

*con rucola, pomodorini e patate fritte*

*Wiener Kalbsschnitzel an Rucola, Cherrytomaten und Pommes Frites*

*Breaded veal escalope with rocket, cherry tomatoes and french fries*

*Veau viennois avec roquette, tomates cerises et pommes de terre frites*

37.--

### Paillard di vitello

*con verdure e patate al forno*

*Kalbspaillard mit Gemüse und Bratkartoffeln*

*Grilled veal paillard with vegetables and baked potatoes*

*Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four*

*Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four*

39.--

### Stinco di maiale

*con salsa ai funghi porcini e risotto alla parmigiana*

*Schweinshaxe mit Steinpilzsauce Parmesan risotto*

*pork knuckle with porcini mushrooms with parmesan risotto*

*Jambonneau de porc avec sauce aux cèpes avec un risotto au parmesan*

36.--

### Fegato di vitello alla Veneziana

*con risotto alla parmigiana*

*Kalbsleber nach "Venezianer" art mit Parmesan risotto*

*Venician veal liver with parmesan risotto*

*Foie de veau style vénitien avec un risotto au parmesan*

36.--

# La Palma

## DESSERT

<b>Vermicelli di castagne</b> <i>con meringhe, marron glacé e panna doppia Gruyère</i> <i>Kastanien-Fadennudeln mit Meringues und Schlagsahne</i> <i>Chestnut vermicelli with meringues and whipped cream</i> <i>Vermicelles de marrons avec meringues et chantilly</i>	<b>12.--</b>
<b>Tiramisù classico</b> <i>Klassisches Tiramisu</i> <i>Classic Tiramisu</i> <i>Tiramisu classique</i>	<b>11.--</b>
<b>Crème caramel</b>	<b>10.--</b>
<b>Panna cotta alle castagne e composta di fichi</b> <i>Panna cotta mit Esskastanien und Feigenkompott</i> <i>Panna cotta with chestnuts</i> <i>Panna cotta à la châtaigne</i>	<b>11.--</b>
<b>Tortino con cuore di cioccolato fondente e con gelato alla vaniglia</b> <i>Tarte mit dunklem Schokoladenherz serviert mit Vanilleeis</i> <i>Cake with dark chocolate served with vanilla ice cream</i> <i>Tartelette au coeur de chocolat noir servie avec glace vanille</i>	<b>12.--</b>
<b>Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia</b> <i>Marsala-Sabayon mit Vanilleeis</i> <i>Marsala sabayon with vanilla ice cream</i> <i>Sabayon au marsala avec glace à la vanille</i>	<b>13.--</b>
<b>Uvette sotto grappa con sorbetto all'uva americana</b> <i>Rosinen in Schnaps mit amerikanischem Traubensorbet</i> <i>Raisins in schnapps with American grape sorbet</i> <i>Raisins secs au schnaps avec sorbet raisin américain</i>	<b>12.--</b>
<b>Frutta sotto spirito</b> <i>Obst in Alkohol</i> <i>Fruit enhanced with the flavour of the alcohol</i> <i>Les fruits dans l'alcool</i>	<b>15.--</b>
<b>Torte e crostate di nostra produzione</b> <i>Kuchen und Torten aus unserer Produktion</i> <i>Cakes and tarts of our own production</i> <i>Gâteaux et tartes de notre production</i>	<b>12.--</b>
<b>Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia</b> <i>Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i> <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i> <i>Strudel chaud aux pommes avec sauce à la vanille et glace à la vanille</i>	<b>12.--</b>

# La Palma

## **Coppe gelato**

*Eisbecher*  
*Ice cream cups*  
*Coupes à glace*  
*ice cream float*

**10.50**

---

## **Affogati**

*Eiscreme-Affogato*  
*Ice cream float*  
*Crème glacée*

**10.50**

---

## **Sorbetti**

*Sorbets*

**7.--**

---

## **Sorbetti con liquore**

*Sorbets mit Likör*  
*Sorbets with liqueur*  
*Sorbets à la liqueur*

**10.50**