

La Palma

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

Porz. Antipasto
Vorspeisenportion
Appetizer portion
Portion apéritif

Piatto unico
Einzelgericht
Single dish
Plat unique

Insalata di asparagi <i>finocchi, pinoli, lime e menta fresca</i> <i>Spargelsalat, Fenchel, Pinienkerne, Limette und frische Minze</i> <i>Asparagus salad, fennel, pine nuts, lime and fresh mint</i> <i>Salade d'asperges, fenouil, pignons de pin, citron vert et menthe fraîche</i>	18.--	
Fiori di zuccina in tempura croccante <i>ripieni di fonduta al formaggio</i> <i>Zucchini Blüten in knusprigem Tempura mit Käsefondue gefüllt</i> <i>Courgette's flowers in crispy tempura filled with cheese fondue</i> <i>Fleurs de courgettes en tempura croustillante farcies à la fondue au fromage</i>	22.--	
Strudel di verdure in pasta filo <i>su crema al brie</i> <i>Gemüsestrudel in Filoteig auf Brie-Creme</i> <i>Filo pastry strudel filled with vegetables on brie cream</i> <i>Strudel de légumes en pâte filo sur crème de brie</i>	24.--	
Insalata tiepida di seppie e calamaretti <i>pomodorini e sedano verde</i> <i>Lauwarm Tintenfisch und Tintenfischsalat - Cherrytomaten und grünem Sellerie</i> <i>Warm cuttlefish and squid salad with cherry tomatoes and green celery</i> <i>Salade tiède de seiches et de calamars, tomates cerises et céleri vert</i>	25.--	32.--
Tartare di tonno <i>salsa allo yogurt greco "Tsatziki"</i> <i>Thunfisch-Tartar - Griechische Joghurt-"Tsatziki"</i> <i>Tuna tartare Greek yoghurt sauce "Tsatziki"</i> <i>Tartare de thon, Sauce "Tsatziki" au yaourt grec</i>	28.--	36.--
Filetti d'acciuga del Mar Cantabrico <i>stracciatella e pane tostato</i> <i>Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer, Stracciatella und Toastbrot</i> <i>Anchovy fillets from the Cantabrico sea, stracciatella cheese and toasted bread</i> <i>Filets d'anchois de la mer Cantabrique, stracciatella et pain grillé</i>	24.--	
Carpaccio di manzo al punto rosa <i>marinato al bergamotto e pepe</i> <i>Carpaccio vom Rind - Rindscarpaccio mariniert in Bergamotte und Pfeffer</i> <i>Pink point beef carpaccio marinated in bergamot and pepper</i> <i>Carpaccio de bœuf à la pointe rose mariné à la bergamote et au poivre</i>	26.--	33.--

La Palma

Prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini"

25.--

gnocco fritto e confettura di cipolle rosse

"Pio Tosini" Parmaschinken mit frittiertem Gnocco und Zwiebelmarmelade

"Pio Tosini" Parma Ham with fried gnocco and red onion jam

Jambon de Parme "Pio Tosini", Gnocco frit et confiture d'oignons rouges

Tartare di manzo di Fassona piemontese

29.-- 37.--

verdurine in agrodolce e toast

Tartare vom piemontesischen Fassona-Rind süß-saures Gemüse und Toast

Beef tartare Fassona Piemontese sweet and sour vegetables and toast bread

Tartare de bœuf piémontais Fassona, légumes aigre-doux et pain grillé

La Palma

ZUPPE

SUPPE / SOUPE / SOUPES

Vellutata di asparagi

con filetti di triglia croccante

Spargelcremesuppe mit knusprigen Meerbarbenfilets

Creamy asparagus soup with crispy mullet fillets

Velouté d'asperges avec filets de rougets croustillants

24.--

Minestrone di verdure alla Ticinese

Tessiner Gemüsesuppe

Vegetable soup

Minestrone de légumes à la tessinoise

18.--

La Palma

INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

Verde	10.--
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Green salad</i>	
<i>Vert</i>	
<hr/>	
Mista	13.--
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Mixed salad</i>	
<i>Mélange</i>	
<hr/>	
Pomodori ramati con cipolla di Tropea	12.--
<i>Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln</i>	
<i>Ramato tomatoes with Tropea onion</i>	
<i>Tomates Auburn avec oignons Tropea</i>	
<hr/>	
Caprese con mozzarella di bufala	18.--
<i>Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella</i>	
<i>Caprese with buffalo mozzarella</i>	
<i>Caprese avec mozzarella de bufflonne</i>	
<hr/>	
Nizzarda	24.--
<i>Nicoise-Salat</i>	
<i>Nicoise salad</i>	
<i>Nizzarda</i>	

La Palma

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi

servito nello scrigno di formaggio grana

Risotto "La Palma" an weisser Trüffel-crème In Parmesankörbchen

Risotto "La Palma" with white truffles cream served on a casket of Grana cheese

Risotto "La Palma" à la crème de truffe blanche servi dans un coffret de parmesan

32.--

Tagliolini verdi

con capesante scottate e asparagi

Grüne Nudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln und Spargel

Green tagliolini with blanched scallops and asparagus

Tagliolini verts avec coquilles Saint-Jacques saisies et asperges

29.--

Risotto agli asparagi

mantecato al pecorino mezzano

Spargel-Risotto mantecato mit Pecorino Mezzano

Asparagus risotto mantecato with pecorino mezzano cheese

Risotto aux asperges fouetté avec du fromage pecorino mezzano

28.--

Ravioli di pasta fresca

ripieni di cacio e pepe con guanciale croccante

Frische Ravioli gefüllt mit Cacio e Pepe mit knusprigem Speck

Fresh pasta ravioli stuffed with cacio e pepe with crispy bacon

Raviolis de pâtes fraîches farcis de cacio e pepe et de bacon de guanciale croustillant

27.--

Gnocchi di patate bianchi e neri

con pomodorino confit, gamberi e menta fresca

Schwarze und weiße Kartoffelknödel mit konfitierten Kirschtomaten, Garnelen und frischer Minze

Black and white potato gnocchi with cherry tomato confit, prawns and fresh mint

Gnocchi de pommes de terre noires et blanches avec tomates cerises confites, crevettes et menthe fraîche

26.--

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 di Gragnano aux fruits de mer, crevettes, calamars, poulpe, moules, palourdes et tomates cerises

36.--

La Palma

PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

Pesce persico alla Bissonese

con risotto alla Parmigiana

Egli-Filet "alla Bissonese" mit Parmesan risotto

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

Seebarschfilet nach Mediterraner art, Kartoffeln, Tomaten und taggiasche Oliven

Sea bass fillets Mediterranean style, potatoes, cherry tomatoes and Taggiasca

olives

Filets de bar à la méditerranéenne, pommes de terre, tomates cerises et olives

taggiasche

36.--

Fritto misto di mare

calamari, gamberi, sarde, triglie e aquarelle, servito con salsa tartare e

patate fritte

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Garnelen, Sardinen, Meerbarben und

Aquarelle, serviert mit Tartarsauce und Pommes frites

Mixed fried seafood, squid, prawns, sardines, mullet and aquarelle, served with

tartare sauce and fries

Mélange de fruits de mer frits, calamars, crevettes, sardines, rougets et aquarelles,

servis avec sauce tartare et pommes de terre sautées

39.--

Filetto di San Pietro agli asparagi

con patate al forno

St. Peter Filet mit Spargel mit Ofenkartoffeln

St. Peter fillet with asparagus with roast potatoes

Filet de Saint-Pierre avec asperges et pommes de terre au four

37.--

Grigliata di pesce di mare

con patate e verdure alla griglia

Gegrillte Meeresfrüchte mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse

Grilled sea fish with potatoes and grilled vegetables

Fruits de mer grillés avec pommes de terre et légumes grillés

p.p. 56.--

Min. 2 pers.

La Palma

PIATTI DI CARNE

FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

Picaña di manzo alla griglia

con patate al forno e verdure grigliate

Rinds-Picaña vom grill mit Bratkartoffeln und gegrilltes Gemüse

Grilled beef picaña with roast potatoes and grilled vegetables

Bœuf grillé picaña avec pommes de terre au four et légumes grillés

p.p. 43.--

Min. 2 pers.

Filetto di manzo alla griglia

con verdure alla piastra e patate

Gegrilltes Rinderfilet mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln

Grilled beef fillet with roasted vegetables and potatoes

Filet de bœuf grillé avec légumes grillés et pommes de terre

45.--

Viennese di vitello

con rucola, pomodorini e patate fritte

Wiener Kalbsschnitzel mit 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 sautées

37.--

Paillard di vitello

con verdure e patate al forno

Kalbpaillard mit Gemüse und Bratkartoffeln

Grilled veal paillard with vegetables and baked potatoes

Grilled veal paillard with vegetables and roast potatoes

Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four

39.--

Filetto di maiale con porri e senape

verdure e patate al forno

Schweinsfilet mit Lauch und Senf mit Gemüse und Bratkartoffeln

Pork fillet with leeks and mustard with vegetables and roast potatoes

Filet de porc aux poireaux et à la moutarde, légumes et pommes de terre au four

44.--

Quaglia alla diavola

su letto di peperoni brasati e patate

Wachtel "alla diavola" auf einem Bett aus geschmorten Paprika und Kartoffeln

Deviled quail a bed of braised peppers and potatoes

Caille à la diable sur un lit de poivrons braisés et pommes de terre

36.--

La Palma

DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

Tiramisù classico

Klassisches Tiramisu
Classic Tiramisu
Tiramisu classique

11.--

Bonet Piemontese

all'amaretto di Saronno e cioccolato
Piemonteser Bonet mit Amaretto di Saronno und Schokolade
Piedmontese Bonet with Amaretto di Saronno and chocolate
Bonet piémontais avec Amaretto di Saronno et chocolat

11.--

Crème caramel

11.--

Semifreddo al torroncino

Panna montata e croccante al torroncino
Nougat-Parfait - Schlagsahne und Nougat-Crunch
Nougat parfait - Whipped cream and nougatine crunch
Parfait de nougat - Crème fouettée et croquant de nougatine

12.--

Frutti di sottobosco tiepidi marinati al Gran Marnier

su pan di spagna e gelato alla vaniglia
Warme Waldbeeren mariniert in Grand Marnier auf Biskuit und Vanilleeis
Warm wild berries marinated in Grand Marnier on sponge cake and vanilla ice cream
Baies sauvages chaudes marinées au Grand Marnier sur génoise et glace à la vanille

14.--

Tortino con cuore di cioccolato fondente

servito con gelato alla vaniglia
Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis
Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream
Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille

13.--

Zabaione al marsala

con gelato alla vaniglia
Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis
Zabaione with Marsala with vanilla ice cream
Zabaione au Marsala avec glace à la vanille

14.--

La Palma

Frutta sotto spirito

13.--

Albicocche in Abricotine, prugne nella sua Acquavite, fichi al Rum e gelato alla vaniglia

Obst in Alkohol - Aprikosen in Abricotine, Pflaumen in Brandy Feigen in Rum und Vanilleeis

*Fruit in spirit - Apricots in Abricotine, plums in brandy
figs in rum and vanilla ice cream*

Fruits à l'eau-de-vie - Abricots à l'Abricotine, prunes au brandy figues au rhum et glace à la vanille

Uvette sotto grappa

12.--

con sorbetto all'uva americana

Rosinen in Branntwein mit amerikanischem Traubensorbet

Raisins in schnapps with American grape sorbet

Raisins secs au schnaps avec sorbet au raisin d'Amérique

Torte

Torten / Cakes / Gâteaux

Torte e crostate di nostra produzione

12.--

Hausgemachte Kuchen und Torten

Home-made cakes and tarts

Gâteaux et tartes faits maison

Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia

12.--

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Warm apple strudel with vanilla sauce

Strudel chaud aux pommes avec sauce vanille

Affogati

Baileys

11.--

con gelato alla vaniglia

Baileys mit Vanilleeis

Baileys with vanilla ice cream

Baileys avec glace à la vanille

Caffè

11.--

con gelato alla vaniglia e caffè espresso

Kaffee mit Vanilleeis und Espresso

Coffee with vanilla ice cream and espresso

Café avec glace à la vanille et espresso

La Palma

Gran Marnier

con gelato alla vaniglia
Gran Marnier mit Vanilleeis
Gran Marnier with vanilla ice cream
Gran Marnier avec glace à la vanille

11.--

Nocino

con gelato alla vaniglia e nocino
Nocino mit Vanilleeis und Nocino
Nocino with vanilla ice cream and nocino
Nocino avec glace à la vanille et nocino

11.--

Rhum

con gelato alla vaniglia e rhum
Rhum mit Vanilleeis und Rum
Rhum with vanilla ice cream and rum
Rhum avec glace à la vanille et rhum

11.--

Sorbetti

Sorbets

Senza liquore
Ohne Likör
Without liqueur
Sans liqueur

Con liquore
Mit Likör
With liqueur
Avec liqueur

Uvette sotto grappa e gelato all'uva americana

Rosinen in Schnaps und Eis Amerikanische Weintrauben
Raisins in schnapps and american grapes ice cream
Raisins secs dans du schnaps et de la glace Raisins américains

12.--

Limone con Vodka

Zitrone mit Wodka
Lemon with Vodka
Citron à la Vodka

7.-- 10.50

Mela con Calvados

Apfel mit Calvados
Apple with Calvados
Pomme au Calvados

7.-- 10.--

Pompelmo rosa con Campari

Rosa Grapefruit mit Campari
Pink Grapefruit with Campari
Pamplemousse rose au Campari

7.-- 10.50

La Palma

Frutta

Obs / Fruit / Fruits

Coppa di Fragole

*Erdbeer Cup
Strawberry Cup
Coupe de fraises*

10.50

Ananas fresco

*Frische Ananas
Fresh pineapple
Ananas frais*

10.50

Coppe gelato

Eiscreme-Becher / Ice cream cups / Coupes de glace

Danimarca

*Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna
Dänisches Vanilleeis, heiße Schokolade, Sahne
Denmark vanilla ice cream, hot chocolate, cream
Glace à la vanille du Danemark, chocolat chaud, crème*

10.50

Romanoff

*Fragole, gelato vaniglia e fragola, panna
Romanoff-Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereis, Sahne
Romanoff strawberries, vanilla and strawberry ice cream, cream
Fraises Romanoff, glace vanille et fraise, crème*

10.50

Gelati

Eiscremes / Ice creams / Glaces

Gelati alle creme

*Vaniglia, fragola, stracciatella
Vanille-, Erdbeer-, Stracciatella-Eis
Vanilla, strawberry, stracciatella ice cream
Glace à la vanille, à la fraise, à la stracciatella*

Sorbetti alla frutta

*Limone, pompelmo rosa, mela
Fruchtsorbets Zitrone, Pink Grapefruit, Apfel
Fruit sorbets lemon, pink grapefruit, apple
Sorbets aux fruits citron, pamplemousse rose, pomme*

La Palma

1 pallina <i>1 Kugel</i> <i>1 scoop</i> <i>1 boule</i>	4.50
2 palline <i>2 Kugeln</i> <i>2 scoops</i> <i>2 boules</i>	7.--
3 palline <i>3 Kugeln</i> <i>3 scoops</i> <i>3 boules</i>	10.50
4 palline <i>4 Kugeln</i> <i>4 scoops</i> <i>4 boules</i>	12.--