

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

| | Porz. Antipasto Vorspeisenportion Appetizer portion Portion apéritif | Piatto unico Einzelgericht Single dish Plat unique |
|--|---|---|
| Insalatina di carciofi <i>scaglie di grana e perle di melograno</i> <i>Artischockensalat mit Parmesanspänen und Granatapfelperlen</i> <i>Artichoke salad with parmesan shavings and pomegranate pearls</i> <i>Salade d'artichauts avec copeaux de parmesan et perles de grenade</i> | 22.-- | |
| Vellutata di zucca <i>formaggio caprino e crostini di pane nero</i> <i>Kürbiscremesuppe, Ziegenkäse und Schwarzbrotcroutons</i> <i>Cream of pumpkin soup, goat cheese and black bread croutons</i> <i>Crème de potiron, croûtons au fromage de chèvre et au pain noir</i> | 21.-- | |
| Insalata di puntarelle <i>acciughe del Cantabrico e burratina</i> <i>Puntarelle-Salat, Kantabrische Anchovis und Burratina-Käse</i> <i>Puntarelle salad, Cantabrian anchovies and burratina cheese</i> <i>Salade de puntarelle, Anchois de Cantabrie et fromage burratina</i> | 24.-- | |
| Salmone marinato <i>alla rapa rossa, the nero e menta</i> <i>Marinierter Lachs mit roten Rüben, schwarzem Tee und Minze</i> <i>Marinated salmon with red turnip, black tea and mint</i> <i>Saumon mariné au navet rouge, au thé noir et à la menthe</i> | 26.-- | |
| Tartare di ricciola <i>pesto di pistacchio e stracciatella di bufala</i> <i>Amberjack-Tartar, Pistazienpesto und Büffel-Stracciatella</i> <i>Amberjack tartare, pistachio pesto and buffalo stracciatella</i> <i>Tartare de sériole, pesto de pistaches et stracciatella de buffle</i> | 32.-- | |
| Selezione di Patanegra „Santiago Carvajal“ <i>pan tomato e tortino di patate al pecorino Manchego</i> <i>Auswahl an Patanegra „Santiago Carvajal“ Tomatenbrot und Kartoffelkuchen mit Manchego-Pecorino</i> <i>Selection of Patanegra „Santiago Carvajal“ tomato bread and potato pie with Manchego pecorino</i> <i>Sélection de Patanegra « Santiago Carvajal » pain aux tomates et tarte aux pommes de terre avec pecorino Manchego</i> | 32.-- | |
| Bresaola valtellinese artigianale <i>servita con taroz gratinato</i> <i>Handwerklich hergestellte Bresaola aus Valtellina, serviert mit Taroz-Gratin</i> <i>Artisanal Bresaola from Valtellina served with taroz gratin</i> <i>Bresaola artisanale de la Valteline servie avec un gratin de taroz</i> | 25.-- | |
| Tartare di manzo di Fassona piemontese <i>verdurine in agrodolce e toast</i> <i>Tartar vom piemontesischen Fassona-Rind, süß-saures Gemüse und Toast</i> <i>Piedmontese Fassona beef tartare, sweet and sour vegetables and toast</i> <i>Tartare de bœuf piémontais de Fassona, légumes aigre-doux et toas</i> | 29.-- | 37.-- |

La Palma

INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

Verde 11.--
Grüner Salat
Green salad
Salade verte

Mista 14.--
Gemischter Salat
Mixed salad
Salade composée

Pomodori ramati con cipolla di Tropea 13.--
Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln
Ramato tomatoes with Tropea onion
Tomates Auburn avec oignons Tropea

Caprese con mozzarella di bufala 19.--
Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella
Caprese-tomatoes with buffalo mozzarella
Caprese-tomates avec mozzarella de bufflonne

Nizzarda 25.--
Nicoise-Salat
Nicoise salad
Salade niçoise

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi 32.--
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

Risotto ai carciofi con spuma al formaggio di Blenio 26.--
Artischockenrisotto mit Blenio-Käsemousse
Artichoke risotto with Blenio cheese mousse
Risotto aux artichauts avec mousse de fromage Blenio

Tagliolini di pasta fresca 27.--
sugo di baccalà e tarallo sbriciolato
Frische Nudeln Tagliolini mit Kabeljau-Sauce und zerbröseltem Tarallo
Fresh pasta tagliolini with codfish sauce and crumbled tarallo
Tagliolini de pâtes fraîches avec sauce à la morue et tarallo émietté

Ravioli di pasta fresca 28.--
ripieni di carbonara e guanciale croccante
Ravioli aus frischen Nudeln, gefüllt mit Carbonara und knusprigem Guanciale-Speck
Ravioli of fresh pasta stuffed with carbonara and crispy guanciale bacon
Raviolis de pâtes fraîches farcis à la carbonara et au lard croustillant

Gnocchetti di patate con fonduta di parmigiano 26.--
gocce di balsamico tradizionale di Modena
Kartoffelknödel mit Parmesanfondue, Tropfen des traditionellen Balsamico-Essigs aus Modena
Potato gnocchi with Parmesan fondue, drops of traditional balsamic vinegar of Modena
Boulettes de pommes de terre à la fondue de parmesan, gouttes de vinaigre balsamique traditionnel de Modène

Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque 38.--
pomodorino datterino e basilico
Spaghetti mit Hummer, gepeitscht mit seiner Bisque, Kirschtomaten und Basilikum
Spaghetti with lobster whipped with its bisque cherry tomato and basil
Spaghetti au homard fouetté avec sa bisque, tomate cerise et basilic

PIATTI DI PESCE FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

Pesce persico alla Bissonese

con risotto alla Parmigiana

*Egli-Filet "alla Bissonese" mit Risotto 'Parmigiana' Art
Bissonese style perch filets with risotto 'parmigiana' style
Perche à la bissonaise avec risotto alla "Parmigiana"*

36.--

Wok di calamari e gamberoni

carciofi e patate croccanti

*Tintenfisch und Garnelen aus dem Wok, Artischocken und knusprige Kartoffeln
Squid and prawn wok, artichokes and crispy potatoes
Wok de calamars et de crevettes, artichauts et pommes de terre croustillantes*

41.--

Filetti di branzino alla ligure

pomodorini, patate, pinoli e olive taggiasche

*Seebarschfilets nach ligurischer Art, Kirschtomaten, Kartoffeln, Pinienkerne und
Taggiasche-Oliven
Sea bass fillets Ligurian style, cherry tomatoes, pine nuts and taggiasche olives
Filets de bar à la ligurienne, tomates cerises, pommes de terre, pignons de pin et olives
taggiasche*

38.--

Trancio di ombrina

spuma di bufala affumicata e riduzione di amaro del Generoso

*Ombrina Fisch, geräucherter Büffel-Mousse und Reduktion mit «Generoso» bitter
Sliced ombrine, smoked buffalo mousse and reduction of Generoso bitter liqueur
Tranche d'ombrine, mousse de buffle fumé et réduction d'amertume Generoso*

36.--

Pescato del giorno - min 2 pers

alla griglia, mediterranea, carciofi e patate o in crosta di sale

*Fang des Tages gegrillt, mediterran, Artischocken und Kartoffeln oder in einer
Salzkruste- min 2 Pers
Catch of the day grilled, Mediterranean, artichokes and potatoes or in a salt crust -
min 2 pers.
Poisson du jour grillé, méditerranéen, artichauts et pommes de terre ou en croûte de
sel- min 2 pers.*

p.p. 56.--
Min. 2 pers.

Baccalà in manto croccante

zuppetta di pane e pomodoro

*Kabeljau im «Knuspermantel», Suppe aus Brot und Tomaten
Codfish in crispy coat bread and tomato soup
Cabillaud en robe croustillante, pain et soupe de tomates*

37.--

PIATTI DI CARNE FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

Carni a lunga frollatura Dry Aged

Tomahawk o fiorentina di Fassona piemontese

Lang gereiftes Fleisch Dry Aged, Tomahawk oder Fiorentina von piemontesisches Fassona

Dry Aged Long-Matured meat, Tomahawk or Piedmontese Fassona Florentine

Viandes longuement affinées à sec, Tomahawk ou Fassona florentine piémontaise

14.--
al hg

Pancia di maialino rosticiata

indivia belga brasata al miele

Gebratener Schweinebauch, in Honig geschmorte belgische Endivie

Roasted pork belly, honey-braised Belgian endive

Poitrine de porc rôtie, endive belge braisée au miel

36.--

Guancia di vitello

craquelin di nocciole e funghi porcini, purea di patate rosse

Kalbsbacke, Craquelin von Haselnüssen und Steinpilzen, rote Kartoffelpüree

Veal cheek, craquelin of hazelnuts and porcini mushrooms, red potato puree

Joue de veau, craquelin de noisettes et cèpes, purée de pommes de terre rouges

38.--

Costoletta di maiale panata alla milanese

rucola e grana fondente

Paniertes Schweinekotelett nach Mailänder Art, Rucola und Grana-Fondant

Breaded pork chop Milanese style, rocked and grana fondant

Côtelette de porc panée à la milanaise, roquette et grana fondant

42.--

Fegato di vitello alla veneziana

e crostoni di polenta

Kalbsleber nach venezianischer Art und Polenta-Croutons

Venetian-style veal liver and polenta croutons

Foie de veau à la vénitienne et croûtons de polenta

36.--

Filetto di manzo alla Rossini

foie gras, tartufo nero e purea di patate rosse

Rinderfilet nach Rossini-Art, Foie gras, Schwarzer Trüffel und rotes Kartoffelpüree

Beef tenderloin Rossini style, foie gras, black truffle and red mashed potatoes

Filet de bœuf à la Rossini, foie gras, truffe noire et purée de pommes de terre rouges

54.--

Paillard di vitello

con verdure e patate al forno

Kalbfleisch-Paillard mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln

Veal paillard with vegetables and baked potatoes

Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four

43.--

DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

| | |
|--|--------------|
| Salame al cioccolato e cremoso al Baileys <i>Schokoladen-Baileys-Sahne-Salami</i> <i>Chocolate and Baileys cream salami</i> <i>Salami au chocolat et à la crème de Baileys</i> | 13.-- |
| Tiramisù classico con savoiaro tradizionale piemontese <i>Klassisches Tiramisu mit traditionellen piemontesischen Löffelbiskuits</i> <i>Classic tiramisu with traditional Piedmontese ladyfingers</i> <i>Tiramisu classique avec des doigts de dame traditionnels du Piémont</i> | 12.-- |
| Tartelletta nocciola e cioccolato <i>con mousse di cioccolato</i> <i>Haselnuss-Schokoladentörtchen mit Mousse au Chocolat</i> <i>Hazelnut and chocolate tartlet with chocolate mousse</i> <i>Tartelette aux noisettes et au chocolat avec mousse au chocolat</i> | 12.-- |
| Tortino con cuore di cioccolato fondente <i>servito con gelato alla vaniglia</i> <i>Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis</i> <i>Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream</i> <i>Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille</i> | 13.-- |
| Semifreddo fragole e fragoline di bosco <i>con royal al vino di Porto bianco</i> <i>Parfait aus Erdbeeren und Walderdbeeren mit 'Royal' in weißem Portowein</i> <i>Strawberry and wild strawberry parfait with 'Royal' in white Porto wine</i> <i>Parfait aux fraises et fraises des bois avec "Royal" au Porto blanc</i> | 12.-- |
| Zabaione al marsala <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis</i> <i>Zabaione with Marsala with vanilla ice cream</i> <i>Zabaione au Marsala avec glace à la vanille</i> | 13.-- |
| Zabaione con gelato alla vaniglia <i>Eierlikör mit Vanilleeis</i> <i>Eggnog with vanilla ice cream</i> <i>Lait de poule avec glace à la vanille</i> | 14.50 |

Torte

Torten / Cakes / Gâteaux

| | |
|---|--------------|
| Torte e crostate di nostra produzione <i>Hausgemachte Kuchen und Torten</i> <i>Home-made cakes and tarts</i> <i>Gâteaux et tartes faits maison</i> | 12.-- |
| Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</i> <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i> <i>Strudel chaud aux pommes avec sauce vanille</i> | 12.-- |

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

Gran Marnier 11.--
con gelato alla vaniglia
Gran Marnier mit Vanilleeis
Gran Marnier with vanilla ice cream
Gran Marnier avec glace à la vanille

Nocino 11.--
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

Rhum 11.--
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

Sorbetti

| | |
|-----------------|--------------|
| Senza liquore | Con liquore |
| Ohne Likör | Mit Likör |
| Without liqueur | With liqueur |
| Sans liqueur | Avec liqueur |

Uvette sotto grappa e gelato all'uva americana 11.50
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

Limone con Vodka 7.50 10.50
Zitrone mit Wodka
Lemon with Vodka
Citron à la Vodka

Mela con Calvados 7.50 10.--
Apfel mit Calvados
Apple with Calvados
Pomme au Calvados

Arancia rossa con Campari 7.50 10.50
Blutorange mit Campari
Blood orange with Campari
Orange sanguine avec Campari

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, heiÙe 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*

1 pallina
1 Kugel
1 scoop
1 boule

4.50

2 palline
2 Kugeln
2 scoops
2 boules

7.50

3 palline
3 Kugeln
3 scoops
3 boules

10.50