

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

Porz. Antipasto	Piatto unico
Vorspeisenportion	Einzelgericht
Appetizer portion	Single dish
Portion apéritif	Plat unique

Insalatina di asparagi

panna cotta al parmigiano e perle di aceto balsamico
Spargelsalat mit Parmesan-Panna-Cotta und Balsamico-Essig-Perlen
Asparagus salad, Parmesan panna cotta and balsamic vinegar pearls
Salade d'asperges, panna cotta au parmesan et perles de vinaigre balsamique

24.--

Vellutata di cannellini

polpo rosticcato in pasta kataifi
Cannellini-Cremesuppe mit gegrilltem Oktopus in Kataifi-Teig
Cannellini bean velouté, roasted octopus in kataifi dough
Crème de cannellini, poulpe rôti en pâte kataifi

27.--

Acciughe del Cantabrico con stracciatella di bufala

pomodorini confittati e pan brioches
Kantabrische Sardellen mit Büffel-Stracciatella-Käse, konfierten Kirschtomaten und Briochebrot
Cantabrian anchovies with buffalo Stracciatella cheese, confitted cherry tomatoes and brioches bread
Anchois de Cantabrie avec stracciatella di bufala tomatoes confites et pan brioches

27.--

Ceviche di ricciola Hamachi marinata

soia, lime, zenzero, coriandolo e cipolla rossa
"Hamachi" Bernsteinmakrele-Ceviche mariniert, Sojasauce, Limette, Ingwer, Koriander und roter Zwiebel
Marinated "Hamachi" amberjack ceviche, soy, lime, ginger, coriander, and red onion
Ceviche de hamachi mariné et de sériole soja, citron vert, gingembre, coriandre et oignon

29.--

Tataki di tonno in crosta di sesamo

cipolla caramellata e salsa Tzazichi
Thunfisch-Tataki in Sesamkruste mit karamellisierten Zwiebeln und Tzatziki-Sauce
Tuna tataki in a sesame crust, caramelized onion, and Tzatziki sauce
Tataki de thon en croûte de sésame, oignons caramélisés et sauce Tzazichi

29.--

Selezione di salumi

crudio Pio Tosini, coppa Parma, lonza all'arancia, salame Pavia, lardo di colonnata e verdure in agrodolce
Auswahl an Wurstwaren: Pio Tosini Schinken, Parma Coppa, Orangen-Lonza, Salami aus Pavia, Schmalz aus Colonnata und süßsaure Gemüse
Schmalz aus Colonnata und süßsaure Gemüse
Selection of cured meats: Pio Tosini ham, Parma coppa, orange-flavored loin, Pavia salami, Colonnata lard, and sweet and sour vegetables
Sélection de charcuteries Pio Tosini crudio, coppa Parma, longe d'orange, salami de Pavie, lardo di colonnata et légumes aigre-doux

29.--

Bresaola valtellinese artigianale

servita con taroz gratinato
Handwerklich hergestellte Bresaola aus Valtellina, serviert mit Taroz-Gratin
Artisanal Bresaola from Valtellina served with taroz gratin
Bresaola artisanale de la Valteline servie avec un gratin de taroz

26.--

Tartare di manzo di Fassona piemontese

verdurine in agrodolce e toast
Tartar vom piemontesischen Fassona-Rind, süß-saures Gemüse und Toast
Piedmontese Fassona beef tartare, sweet and sour vegetables and toast
Tartare de bœuf piémontais de Fassona, légumes aigre-doux et toas

29.--

37.--

La Palma

INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

Verde

Grüner Salat
Green salad
Salade verte

11.--

Mista

Gemischter Salat
Mixed salad
Salade composée

14.--

Pomodori ramati con cipolla di Tropea

Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln
Ramato tomatoes with Tropea onion
Tomates Auburn avec oignons Tropea

13.--

Caprese con mozzarella di bufala

Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella
Caprese-tomatoes with buffalo mozzarella
Caprese-tomates avec mozzarella de bufflonne

19.--

Nizzarda

Nicoise-Salat
Nicoise salad
Salade niçoise

25.--

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.--

Fregola sarda

calamari, gamberi e asparagi
Sardische Fregola-Pasta mit Tintenfischen, Garnelen und Spargel
Sardinian fregola pasta with squid, shrimp, and asparagus
Calmar fregola sarde, crevettes et asperges

29.--

Ravioli di pasta fresca ripieni di patate e porri

ragù bianco d'anatra e crema di latte di bufala
Frische Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Lauch, Entenragout in Weiß und Büffelmilchcreme
Fresh pasta ravioli filled with potatoes and leeks, duck white ragout, and buffalo milk cream
Raviolis de pâtes fraîches farcis de pommes de terre et de poireaux ragoût de canard blanc et crème de lait de bufflonne

29.--

Gnocchetti di patate 'nduja

Stracciatella e polvere di olive taggiasche
Kartoffelgnocchetti mit 'Nduja, Stracciatella und Pulver aus Taggiasca-Oliven
Potato gnocchetti with 'nduja, stracciatella and Taggiasca olive powder
Gnocchetti aux pommes de terre 'nduja, Stracciatella et poudre d'olive Taggiasca

27.--

Tagliolini neri di pasta fresca con calamari

Pomodorini confittati e gocce di pesto alla ligure
Schwarze frische Nudeln Tagliolini mit Tintenfisch, konfierten Kirschtomaten und Pesto-Tropfen nach ligurischer Art
Black fresh pasta tagliolini with squid, confitred cherry tomatoes and Ligurian-style pesto drops
Tagliolini de pâtes fraîches noires aux calamars tomates cerises confites et gouttes de pesto à la ligurienne

29.--

Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque

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

38.--

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.--

Rombo in crosta di olive e pistacchio

Crema di asparagi e spinacino fresco

Steinbutt in Oliven- und Pistazienkruste mit Spargelcreme und frischem Babyspinat

Turbot fish in olive and pistachio crust, asparagus cream, and fresh baby spinach

Turbot en croûte d'olives et de pistaches, crème d'asperges et épinards frais

48.--

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.--

Scaloppe di rana pescatrice

ai tre peperoni, tre pomodori, olive e capperi disidratati

Seeteufelschnitzel mit drei Sorten Paprikaschoten, drei Sorten Tomaten, Oliven

und getrockneten Kapern

Monkfish escalopes with three types of peppers,

three kinds of tomatoes, olives, and dehydrated capers

Escalopes de lotte, avec trois poivrons, trois tomates, olives et câpres déshydratées

38.--

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.

Wok di calamari e gamberoni

asparagi e patate croccanti

Tintenfisch und Garnelen im Wok, Spargel und knusprige Kartoffeln

Squid and prawn wok, asparagus and crispy potatoes

Wok de calamars et de crevettes, asperges et pommes de terre croustillantes

39.--

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

Tagliata di cuore di tomahawk alla rosberpierre

rucola, pomodorini e aceto tradizionale di modena
Tomahawk-Herz-Steak nach Robespierre-Art mit Rucola, Kirschtomaten und traditioneller
Modena-Essig
Sliced tomahawk heart Robespierre style, rocket, cherry tomatoes,
and traditional Modena vinegar
Emincé de cœur de tomahawk à la rosberpierre
roquette, tomates cerises et vinaigre de Modène traditionnel

52.--

Fritto (quasi) alla piemontese

cervella, animelle, fegato, mela e verdura semolino
Frittierte (fast) piemontesische Art mit
Hirn, Bries, Leber, Apfel, Gemüse und Grieß
Fried (almost) Piemontese style, including brain,
sweetbreads, liver, apple, vegetables, and semolina
Frit (presque) à la piémontaise
cervelle, ris de veau, foie, pomme et légumes de semoule

44.--

Suprema di faraona ripiena del suo pâté

salsa ai frutti rossi, finocchi all'anice e arancia amara
Fasanenbrustsupreme gefüllt mit seiner eigenen Pâté,
Sauce aus roten Früchten, Fenchel mit Anis und bitterer Orange
Guinea fowl supreme stuffed with its pâté, red berry sauce,
fennel with anise, and bitter orange
Suprême de pintade farci de son pâté
sauce aux fruits rouges, fenouil anisé et orange amère

38.--

Millefoglie di filetto di manzo alla plancia

foie gras, salsa al porto bianco e tartufo
Rinderfilet-Millefeuille vom Grill mit Foie Gras,
weißer Portweinsauce und Trüffel
Grilled beef fillet millefeuille with
foie gras, white port sauce and truffle
Millefeuille de filet de bœuf à la plancha
foie gras, sauce au porto blanc et truffe

56.--

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