

## ANTIPASTI

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

Porz. Antipasto  
Vorspeisenportion  
Appetizer portion  
Portion apéritif

Piatto unico  
Einzelgericht  
Single dish  
Plat unique

#### Zuppetta fredda di pomodoro datterino

*feta greca e melanzane fritte*

*Kalte Dattel-Tomaten-Suppe, griechischer Feta und frittierte Auberginen*

*Chilled cherry tomato soup, Greek feta, and fried eggplant*

*Soupe froide de tomates cerises, feta grecque et aubergines frites*

17.--

#### Gamberi al vapore in tre salse

*cocco, curry e al coriandolo*

*Gedämpfte Garnelen in drei Saucen: Kokosnuss, Curry und Koriander*

*Steamed prawns in three sauces: coconut, curry, and coriander*

*Crevettes cuites à la vapeur avec trois sauces : coco, curry et coriandre*

27.--

#### Panna cotta ai funghi porcini

*sfogliette di manioca fritte e bacon croccante*

*Panna Cotta mit Steinpilzen gebratene Maniokkugeln und knuspriger Speck*

*Panna cotta with porcini mushrooms, fried cassava puffs and crispy bacon*

*Panna cotta aux cèpes, feuilletts de manioc frits et bacon croustillant*

19.--

#### Carpaccio di manzo

*formaggio caprino, salsa peperada e lamelle di funghi cardoncelli*

*Carpaccio vom Rind, Ziegenkäse, Peperada-Sauce und Cardoncelli-Pilzstreifen*

*Beef carpaccio, goat cheese, peperada sauce and cardoncelli mushroom strips*

*Carpaccio de bœuf, fromage de chèvre, sauce peperada et lamelles de champignons*

*cardoncelli*

27.--

34.--

#### Salmone marinato al latte di kefir

*mela verde e zest di lime*

*In Kefirmilch mariniertes Lachs, grüner Apfel und Limettenschale*

*Salmon marinated in kefir milk, Green apple and lime zest*

*In Kefirmilch mariniertes Lachs, grüner Apfel und Limettenschale*

26.--

#### Gambero rosso di Mazara

*con insalata di finocchi e arancia, cetriolo yogurt greco e salsa ponzu*

*Rote Garnele Mazara mit Fenchel- und Orangensalat, Gurke, griechischem Joghurt und Ponzu-Sauce*

*Mazara red shrimp With fennel and orange salad, cucumber Greek yogurt and ponzu sauce*

*Crevette rouge Mazara avec salade de fenouil et d'orange, concombre, yaourt grec et sauce*

*ponzu*

28.--

#### Tartare di manzo di Simmenthal svizzera

*burratina e acciughe del Cantabrico*

*Simmentaler Rindertatar mit Burratina und Cantabrische Anchovis*

*Swiss Simmental beef tartare with burratina and Cantabrian anchovies*

*Tartare de boeuf Simmental suisse, burratina et anchois du Cantabrique*

29.--

37.--

# La Palma

## INSALATE

### SALATE / SALADS / SALADES

<b>Verde</b> <i>Grüner Salat - Green salad - Salade verte</i>	<b>11.--</b>
<b>Mista</b> <i>Gemischter Salat - Mixed salad - Salade composée</i>	<b>14.--</b>
<b>Pomodori ramati con cipolla di Tropea</b> <i>Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln Ramato tomatoes with Tropea onion Tomates Auburn avec oignons Tropea</i>	<b>13.--</b>
<b>Caprese con mozzarella di bufala</b> <i>Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella Caprese- tomatoes with buffalo mozzarella Caprese- tomates avec mozzarella de bufflonne</i>	<b>19.--</b>
<b>Nizzarda</b> <i>Nicoise-Salat - Nicoise salad - Salade niçoise</i>	<b>25.--</b>

## PRIMI PIATTI

### ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

<b>Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi</b> <i>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</i>	<b>32.--</b>
<b>Ravioli di pasta fresca</b> <i>ripieni di amatriciana Frische Nudelravioli gefüllt mit Amatriciana-Sauce Fresh pasta ravioli, stuffed with amatriciana sauce Raviolis de pâtes fraîches farcis à la sauce amatriciana</i>	<b>27.--</b>
<b>Risotto ai funghi porcini</b> <i>mantecato al formaggio Blenio Risotto mit Steinpilzen aufgeschlagen mit Blenio-Käse Risotto with porcini mushrooms whipped with Blenio cheese Risotto aux cèpes fouetté avec du fromage Blenio</i>	<b>28.--</b>
<b>Trofie al pesce spada e pesto di agrumi</b> <i>Trofie mit Schwertfisch und Zitruspesto Trofie with swordfish and citrus pesto Trofie à l'espardon et au pesto d'agrumes</i>	<b>29.--</b>
<b>Paccheri ai frutti di mare</b> <i>Seppie, calamari, gamberi e cozze Paccheri mit Meeresfrüchten: Tintenfisch, Calamari, Garnelen und Muscheln Paccheri with seafood: cuttlefish, squid, prawns, and mussels Paccheri aux fruits de mer : seiches, calamars, crevettes et moules</i>	<b>34.--</b>
<b>Gnocchetti freschi al polpo e n'duja</b> <i>Polvere di oliva taggiasca Frische Gnocchetti mit Oktopus und N'duja, Taggiasca-Olivenpulver Fresh gnocchetti with octopus and n'duja, Taggiasca olive powder Gnocchetti frais au poulpe et au n'duja, poudre d'olive Taggiasca</i>	<b>34.--</b>
<b>Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque</b> <i>Pomodoro datterino e basilico Spaghetti mit Hummer und seiner Bisque, Datterino-Tomaten und Basilikum Lobster spaghetti whipped with its bisque, date tomato and basil Spaghetti au homard fouetté avec sa bisque, Datterino tomate et basilic</i>	<b>38.--</b>

## 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"*

**39.--**

### **Filetto di scorfano in guazzetto di mare**

*Calamari, gamberi, cozze e crostoni all'aglio*

*Rotbarschfilet in Meeresfrüchte-Guazzetto, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und  
Knoblauchcroutons  
Fillet of redfish in seafood guazzetto, squid, prawns, mussels and garlic croutons  
Filet de sébaste en guazzetto de fruits de mer, calamars, crevettes, moules et croûtons*

**42.--**

### **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.--**

### **Grigliata mista di pesce**

*filetto di branzino, salmone, rombo, gambero, calamari, polpo, verdure, grigliate  
e patate*

*Gemischtes Fischgrill: Seebarschfilet, Lachs, Heilbutt, Garnele, Calamari, Oktopus,  
gegrilltes Gemüse und Kartoffeln  
Mixed grilled fish: sea bass fillet, salmon, turbot, prawn, squid, octopus, grilled vegetables,  
and potatoes  
Grillade mixte de poissons : filet de bar, saumon, turbot, crevettes, calamars, poulpe,  
légumes grillés et pommes de terre*

**56.--**

### **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.

### **Fritto misto di mare**

*calamari, gamberi, acciughe, triglie e merluzzo, servito con maionese al wasabi e  
salsa agrodolce piccante*

*Gemischter Meeresfrüchte-Frittier: Calamari, Garnelen, Anchovis, Rotbarben und Kabeljau,  
serviert mit Wasabi-Mayonnaise und würzigem süß-sauren Dip  
Mixed seafood fritto: squid, prawns, anchovies, red mullet, and cod, served with wasabi  
mayonnaise and spicy sweet and sour sauce  
Friture mixte de fruits de mer : calamars, crevettes, anchois, rougets et cabillaud, servi  
avec mayonnaise au wasabi et sauce aigre-douce épicée*

**44.--**

### **Scaloppa di rana pescatrice**

*con pioppini e patate*

*Seeteufel-Schnitzel mit Pioppini und Kartoffeln  
Monkfish escalope with pioppini and potatoes  
Escalope de lotte avec pioppini et pommes de terre*

**42.--**

## PIATTI DI CARNE FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

### Picanha di manzo alla griglia – min 2 pers

*patate al forno e verdure grigliate*

*Gegrilltes Rinder-Picanha – mindestens 2 Personen, mit Ofenkartoffeln und gegrilltem*

*Gemüse*

*Grilled beef picanha – min 2 persons, with roasted potatoes and grilled vegetables*

*Picanha de bœuf grillée – pour min 2 personnes, avec pommes de terre rôties et légumes grillés*

56.—

p.p.

### Tagliata di manzo

*funghi porcini trifolati, patate al forno e gocce di parmigiano fondente*

*Geschnetzeltes Rindfleisch getrüffelte Steinpilze, gebackene Kartoffeln und Parmesanropfen*

*Sliced beef, truffled porcini mushrooms, baked potatoes and parmesan cheese drops*

*Emincé de bœuf, cèpes truffés, pommes de terre au four et gouttes de parmesan*

52.--

### Straccetti di filetto di manzo al latte di cocco

*con verdure, zenzero e riso pilaf*

*Rinderfiletsteaks in Kokosnussmilch mit Gemüse, Ingwer und Reispilaf*

*Beef fillet steaks in coconut milk with vegetables, ginger and rice pilaf*

*Steaks de filet de bœuf au lait de coco avec légumes, gingembre et riz pilaf*

44.--

### Ossobuco di vitello in gremolada

*con risotto giallo*

*Ossobuco vom Kalb in Gremolada mit gelbem Risotto*

*Veal ossobuco in gremolada with yellow risotto*

*Ossobuco de veau à la gremolada avec risotto jaune*

39.--

### Filetto di manzo

*con patate e porri fondenti in salsa bordolese*

*Rinderfilet mit Kartoffeln und Fondant-Lauch in Bordeaux-Sauce*

*Beef fillet with potatoes and fondant leeks in Bordeaux sauce*

*Filet de bœuf avec pommes de terre et poireaux fondants à la sauce bordelaise*

48.--

### 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*

45.--

## DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

### **Cheese cake ai frutti di bosco**

*Käsekuchen mit Waldfrüchten*

*Berry cheesecake*

*Cheesecake aux fruits rouges*

**13.--**

### **Tiramisù classico con savoiardo tradizionale piemontese**

*Klassisches Tiramisu mit traditionellen piemontesischen Löffelbiskuits*

*Classic tiramisu with traditional Piedmontese ladyfingers*

*Tiramisu classique avec des doigts de dame traditionnels du Piémont*

**12.--**

### **Crema catalana all'arancia**

*Orangen-Crema Catalana*

*Orange crema catalana*

*Crème catalane à l'orange*

**12.--**

### **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.--**

### **Panna cotta al passion fruit**

*salsa al cioccolato fondente*

*Passionsfrucht-Panna Cotta mit dunkler Schokoladensauce*

*Passion fruit panna cotta with dark chocolate sauce*

*Panna cotta au fruit de la passion avec sauce au chocolat noir*

**12.--**

### **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*

**13.--**

### **Zabaione con gelato alla vaniglia**

*Eierlikör mit Vanilleeis*

*Eggnog with vanilla ice cream*

*Lait de poule avec glace à la vanille*

**14.50**