La Palma

OUR FRESH PASTA

Our fresh pasta is made in-house every day, using genuine ingredients, traditional recipes, and the passion of our chef Antonino Messina and his team. It is a tribute to Italian mothers and grandmothers, who on special occasions would rise at dawn to prepare Sunday lunch. For us, every day is a celebration, shared with you.

NOTRE PÂTE FRAÎCHE

Nos pâtes fraîches sont préparées maison chaque jour - avec des ingrédients de qualité, des recettes traditionnelles et toute la passion de notre chef Antonino Messina et de son équipe. Un hommage aux mères et grands-mères qui se levaient tôt le dimanche pour cuisiner pour toute la famille. Pour nous, chaque jour est une fête.

MENU LUNGO LAGO

4 Courses / *4 Plats* CHF 89.00

Aubergine parmigiana and char carpaccio
Gratin d'aubergines avec carpaccio d'omble chevalier

***

Tortelli filled with perch and whitefish from Lake Maggiore with butter and sage
Tortelli, farcis de perche et corégone du lac Majeur, servis au beurre et à la sauge

***

Whitefish fillet Müllerin-style on a bed of aubergine hummus and mushrooms
Filet de corégone meunière sur houmous d'aubergine et champignons

***

White chocolate namelaka with apricots and Breton biscuits
Namelaka au chocolat blanc, abricots et biscuit breton

All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise

Vegetarian

La Palma

ANTIPASTI

MISTA CHF 14.50

Lettuce, cucumber, carrots, sweetcorn, beetroot, cherry tomatoes and house vinaigrette

Salade, concombres, carottes, maïs, betterave, tomates cerises et vinaigrette maison

CAESAR SALAT LA PALMA CHF 14.50

Iceberg lettuce with Parmesan, bacon and croutons with Caesar dressing

Salade iceberg avec parmesan, lardons et croûtons avec sauce César

With chicken - *avec poulet* + CHF 7.00

With prawns - *avec crevettes* + CHF 9.00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA CHF 23.00

Aubergines with tomato sauce, mozzarella and Parmesan

Gratin d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella et parmesan

VITELLO TONNATO CHF 26.00

Veal with tuna sauce and small condiments

Veau avec sauce au thon et petits accompagnements

TARTARE DI CARNE CONDITA ALLA PIEMONTESE CHF 24.00

Swiss beef tartare with Maggiatal valley bread

Tartare de bœuf suisse avec pain de la vallée de la Maggia

UOVO POCHÈ CHF 19.00

Puffed pizza with poached egg, courgette and Parmigiano Reggiano

Pizza soufflée avec œuf poché, courgette et Parmigiano Reggiano

SAN DANIELE CHF 22.00

San Daniele ham with buffalo mozzarella and melon

Jambon San Daniele avec mozzarella de bufflonne et melon

All prices are in CHF incl. VAT

Les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise

Vegetarian

La Palma

ZUPPE

VERDURE CHF 15.00
Traditional Ticinese mixed vegetable soup
Soupe de légumes traditionnelle

GAZPACHO CHF 17.00
Tomato, watermelon and sour cream gazpacho
Gazpacho de tomates, pastèque jaune et crème fraîche

PRIMI PIATTI

ZITI NAPOLETANI CHF 29.00/ small – *petit* CHF 24.00
Neapolitan ziti (pasta) with rosemary beef ragù
Ziti napolitains (pâtes) avec ragù de bœuf au romarin

TAGLIATELLE ASTICE CHF 57.00
Home-made tagliatelle with Mediterranean-style lobster ragù
Tagliatelles maison avec ragù de homard à la méditerranéenne

MEZZE LUNE RIPIENE CHF 32.00 / small – *petit* CHF 27.00
Ricotta and spinach stuffed half-moon pasta with Ligurian basil sauce
Pâtes demi-lune farcies de ricotta et épinards avec sauce au basilic ligurien

PACCHERI AL POMODORO CHF 26.00 /small – *petit* CHF 21.00
Paccheri with multicoloured tomatoes and basil
Paccheri avec tomates multicolores et basilic

TORTELLI DI PESCE PERSICO CHF 32.00 /small – *petit* CHF 27.00
Ravioli filled with Lake Maggiore perch with white wine sauce
Raviolis farcis de perche du lac Majeur avec sauce au vin blanc

RISOTTO FRUTTI DI MARE CHF 55.00 / small – *petit* CHF 45.00
Seafood risotto with mussels, prawns, octopus, squid and scampi with a hint of lime
Risotto aux fruits de mer - moules, crevettes, seiches, calamars et scampis, avec un soupçon de citron vert

RISOTTO ZAFFERANO CHF 28.00 / small – *petit* CHF 23.00
Carnaroli saffron risotto with veal bone marrow in gremolata
Risotto Carnaroli au safran avec moelle de veau en gremolata

All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise

Vegetarian

La Palma

PIATTI FORTI

MEAT / *VIANDE*

FILETTO DI MANZO CHF 54.00

Swiss beef fillet, three-pepper sauce with seasonal vegetables and new potatoes with rosemary

Filet de bœuf suisse, sauce aux trois poivres accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre nouvelles au romarin

SUPREMA DI POLLO CHF 34.00

Alpstein chicken, aubergine hummus, porcini mushrooms and chimichurri sauce

Poulet Alpstein, houmous d'aubergine, cèpes et sauce chimichurri

SALTIMBOCCA DI VITELLO CHF 42.00

Veal saltimbocca with saffron risotto and mushroom sauce

Saltimbocca de veau avec risotto au safran et sauce aux champignons

FISH / *POISSON*

SCAMPI CHF 47.00

Seared scampi, pork belly braised in soy with pak choi, chilli and black egg

Scampis poêlés, tranche de poitrine de porc braisée à la sauce soja, accompagnée de pak choï et d'un œuf noir

TONNO CHF 45.00

Tuna tagliata with courgette variations and tomato vierge

Tagliata de thon avec variations de courgette et vierge de tomate

SOGLIOLA CHF 65.00 p.p

Min. 2 people / *Min. 2 personnes*

Sole meunière with jasmine rice and vegetable ratatouille

Sole meunière avec riz jasmin et ratatouille de légumes

All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise

Vegetarian

La Palma

DESSERT

AFFOGATO CHF 13.50
Long coffee with vanilla ice cream and whipped cream
Long café avec glace à la vanille et crème chantilly

CUORE DI CIOCCOLATO CHF 16.00
Dark chocolate fondant heart with vanilla ice cream
Cœur de chocolat noir avec glace à la vanille

TIRAMISU CHF 13.50
Our traditional tiramisù with coffee crumble
Notre tiramisu traditionnel avec crumble au café

NAMELAKA CHF 15.50
White chocolate namelaka, apricots and almond Breton sablé
Namelaka au chocolat blanc, abricots et sablé breton aux amandes

CAFFÈ GOURMOND CHF 15.00
Small selection of house made desserts
Petite variation de desserts maison

FRUTTA CHF 16.00
Mixed sliced fresh fruit
Assiette de fruits frais mélangés

I GELATI CHF 5.00 A PORZIONE
Various artisan ice creams: strawberry, lemon, chocolate and vanilla
Différentes glaces artisanales: fraise, citron, chocolat et vanille

FORMAGGI MISTI CHF 18.00
Mixed cheese plate with its accompaniments
Plateau de fromages variés avec ses accompagnements

All prices are in CHF incl. VAT
Les prix sont exprimés en CHF, TVA comprise

Vegetarian