La Palma
RISTORANTE

Questo è il nostro desiderio:

farvi vivere così tanta Liguria
da farvi sentire
a casa se siete liguri
e farvi sentire
un po' liguri se siete foresti.

Seguici sui social e condividi le tue foto

| La Palma Ristorante |

Gentile Ospite,
se hai delle allergie
e/o intolleranze alimentari,
chiedi pure informazioni
sul nostro cibo
e sulle nostre bevande.

SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI
NEL MIGLIORE DEI MODI.

CUMENSAMMU BEN

...COMINCIAMO BENE

Panissa e frisceu

di baccalà 9

di verdure 7

Muscoli al Vermentino 11

da noi le cozze si chiamano così

Acciughe fritte 13

Polpo* con patate, pomodorini
e verdurine di stagione 13

Brandacujun 13

Una parolaccia? No, un piatto della tradizione!
Scopri la storia del suo nome sul nostro blog o su Instagram

Farinata 6
cotta nel forno a legna

Farinata con
salsiccia locale 8

gluten free

vegetariano

*in mancanza di fresco, si usano prodotti surgelati di pari qualita'

PASTA FAITA IN CA'

TUTTA LA PASTA, I RIPIENI E LE SALSE SONO FATTI IN CASA

Mandilli pesto patate e fagiolini 14

Ravioli liguri

- burro e salvia 14
- au tuccu de carne 16

e' un sugo al pomodoro in cui viene messo un pezzo di carne (u tuccu) che si fa cuocere per taaaaaaaante ore, finche' si sfalda

Pansoti in salsa di noci 16

Picàgge con sugo ai carciofi e fondo di coniglio 16

Magia: il coniglio non c'e', ma il sapore si!

Tagliolini

- alle arselle 16
  piccole vongole locali
- del golfo* 18
  che sarebbe ai frutti di mare ma a noi piace chiamarlo cosi''

vegetariano

*in mancanza di fresco, si usano prodotti surgelati di pari qualita'

TRADISIÙN DE IE-I

...TRADIZIONE DI IERI

Coniglio alla Ligure 16

e i suoi contorni

U CIU' MANGIAU INTU 2023

Buridda di stoccafisso 18

Ciuppìn di mare* 20

che non e' la classica zuppa di pesce...

I Prèvi della nonna 15

involtini di verza con ripieno di carne
accompagnati da patate al forno

TRADISIÙN D'ANCOJ

...TRADIZIONE DI OGGI

Frittura*

Alla
"Nostra Maniera" 21

calamari con pesce
acciughe e gamberi locali

DE STI GAMBE-I U SE MANGIA TUTTU

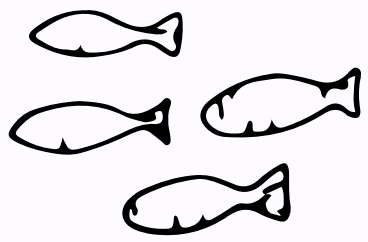
Dei Foresti 18

solo calamari

@FORESTI: noi vi amiamo, perche' senza di voi non saremmo qui

Pescato del giorno

secondo disponibilità, a partire da 20



gluten free

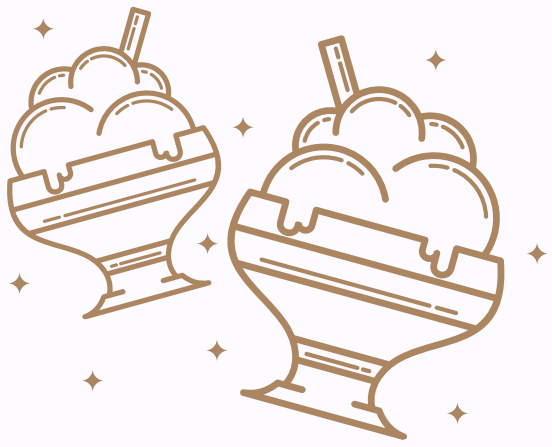
*in mancanza di fresco, si usano prodotti surgelati di pari qualita'

PE' FINI', IN PO' DE DUSE...

...CONCLUDIAMO IN DOLCEZZA

Il Paciugo 7

e' un dolce FESTOSO: gelato alla crema di alta qualita'
con frutti rossi caramellati da noi, mirtilli freschi,
coulis di amarena e biscottino al burro



Panna cotta 5

Focacciamisu' 6

ti strappa un sorriso solo a
leggerlo...pensa a mangiarlo!

Sorbetti 4

I nostri dolci variano a seconda
della stagione e della fantasia,
chiedi allo staff i fuori menu'

gluten free

DA BEVE...

BIRE

Menabrea alla spina 0.4 cl	5,5
Menabrea Ambrata alla spina 0.4 cl	6

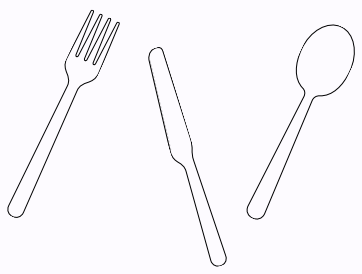
BIRE NOSCE (ARTIGIANALI) (bott. 0,33 cl)

Bira Rivea "A Russa" - Rossa, Red Ale	6
Bira Rivea "Biondella" - Chiara, Saison	6
Bira Rivea "A Nescia" - IPA	6
Bira Rivea "A Furesta" - Cruda, NON Filtrata	6

VIN DA CA'

Mosso	1/4 litro	4
	1/2 litro	6
	1 litro	10
Fermo	1/4 litro	6
	1/2 litro	10
	1 litro	16

BIBBITE	bottiglia 0,33 cl	3
AEGUA ACQUA (fa la ruggine)	0,75 cl	2
CICCHETTI AMARI, DIGESTIVI, LIQUORI (antiruggine)		3
CAFFE'		1,5
SERVISIU E CUVERTU		2,5



CARTA DEI VINI

(INTU VIN U GHE A SAGGESSA)

la Palma
RISTORANTE

LIGURIA

A ciu' bona mexina u l'e'
u decottu da cantina

GIANCU

Pigato Lecreuze - R.L.D.P - Ortovero (SV)	24
Sciac-Trà - Ormeasco di Pornassio - Ortovero (SV)	24
Rosato Costa de Vigne - Alessandri - Ranzo (IM)	28
Pigato Divinae Stellae - Az. vinicola Dora - Chiusavecchia (IM)	26
Vermentino Divinae Stellae - Az. vinicola Dora - Chiusavecchia (IM)	26
Vermentino Sirio - Cantine Federici - Colli di Luni (SP)	24
Lumassina - Costamagna - Noli (SV)	20
Molinello - La Polenza .- Cinque Terre (SP)	16

RUSSU

Ormeasco di Pornassio DOC - Az. vinicola Gualtieri (SV)	24
Granaccia Divinae Stellae - Az. vinicola Dora - Chiusavecchia (IM)	22
Pasten - La Polenza - Cinque Terre (SP)	16

RESTO D'ITALIA

BIANCO

Gewurtztraminer Justina DOC - St.Pauls Alto Adige (BZ)	28
Ribolla gialla Collio DOC - Friuli Venezia Giulia, San floriano del Collio (GO)	20
Fiano d'Avellino DOCG -Case d'alto Campagna (AV)	30
Pecorino BIO - Fontefico,Abruzzo (CH)	25
Chardonnay DOC - La Gambina - F.lli Natta - Piemonete/Monferrato	22
Altemasi Trento DOC Millesimato	35
Prosecco Treviso - Palladio Millesimato DOC	18

ROSSO

Grignolino d'Asti DOC - La Gambina - F.lli Natta Piemonte/Monferrato	22
Barbera d'Asti DOCG- Le Rose - F.lli Natta Piemonte/Monferrato	22
Langhe Rosso - Cardelli, Albaretto della Torre (CN)	22
Barbera d'Alba - Cardelli, Albaretto della Torre (CN)	22
Dolcetto d'Alba DOC - Cardelli, A. della Torre (CN)	18
Nebbiolo Langhe DOC - Massolino, Serralunga d'Alba (CN)	30
Barbera d'Alba DOC - Massolino, Serralunga d'Alba (CN)	26

CHAMPAGNE! by Petit Perlage Selection

Champagne Bourdaire Gallois

| Champagne non dosati, terreno sabbioso e ricco di limo, freschezza e mineralità |

Brut Tradition - 100% Pinot Meunier 55

Symphonie Prèstige - 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir 70

Blanc de Blancs - 100% Chardonnay 80

Champagne Macquart Lorette

| Struttura ed eleganza, terreno sabbioso e ricco di Craie |

Cuvèe Rosè 1er Cru - 100% Pinot Noir 45

Blanc de Blancs 1er Cru - 100% Chardonnay 60

Brut Tradition - 100% Pinot Noirr 45

Champagne Doyard Mahe'

| Struttura ed mineralità, terreno Crayeus, champagne 1er Cru |

Petite Perlage Empreinte 1er Cru - 100% Chardonnay 60

champagne ch Marin et Fils

| Terreno argillo calcareo, struttura e materia, champagne morbidi ed equilibrati |

Cuvèe Reine - 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay 45

Les Ferrèes Blanc de Noir - 100% Pinot Noir 65

Millèsime 2008 - 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay 80

champagne Guy de chassy

| Terreno Crayeus, freschezza e struttura, no manolattica |

Brut Cuvèe de Buretel- 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay 50

Extra Brut - 100% Pinot Noir 60

Brut Rosè - 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay 70

champagne Petit Jean Pienne

| Terreno Crayeus, freschezza e struttura |

Champagne Grn Cru Bdb Coeur de Chardonnay - 100% Chardonnay 60

ALLERGENI

Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e Derivati

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

Uova

e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Pesce e Derivati

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

Arachidi e Derivati

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e Derivati

come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

Latte e Derivati

mozzarella, formaggi, panna, ecc.

Frutta a guscio e Derivati

mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi

Sedano e Derivati

sia in pezzi che all'interno di preparati, salse e brodo vegetale

Senape e Derivati

salse e condimenti che la contengono

Semi di sesamo e Derivati

semi interi usati per pane e pietanze, farine che lo contengono anche in minima parte

Lupino e Derivati

presenti nei cibi vegan

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2- usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi.

Molluschi e Derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozze, vongole, ostriche, ecc.

La Palma
RISTORANTE

FA PARTE DI

La Palma
Holidays
Wow, che Liguria!

INSIEME A

Bagni Europa

La Palma
RESIDENCE ★★★

Seguici sui nostri canali Social