



HOTEL LA PALMA
CAPRI

SERVIZIO IN CAMERA *ROOM SERVICE*

Breakfast 07.00 am - 11.00 am

All day dining 11.00 am - 11.00 pm

Late Night 11.00 pm - 07.00 am



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione.

L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

Our dishes may contain the following allergenic substances:

Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared.

The guest is requested to inform the staff of his or

her need to consume foods free of certain allergenic substances.

Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C

BUONGIORNO

(07.00 am - 11.00 am)

AVOCADO

Pane integrale tostato, Guacamole, Kefir di Bufala, Avocado, Semi
Toasted wholegrain bread, Guacamole, Buffalo Kefir, Avocado, Seeds
(1,6,10,11,10)

SALMONE

Pane tostato, Salmone Upstream, Creme fraiche, Caviale
Toasted white bread, Upstream salmon, Creme fraiche, Caviar
(1,4,6,7)

RUSTICO

Roastbeef, Senape rustica, Rucola
Roastbeef, Rustic mustard, Arugula
(1,3,5,6,8,10,11,12)

FRUIT ON TOAST

Pane integrale, Kefir di bufala, Miele, Frutto di stagione
Toasted wholegrain bread, Buffalo kefir, Honey, Seasonal fruit
(1,5,6,7,8)

PASTRY BASKET

Fagottino al cioccolato, Croissant, Muffin, Pane tostato
Pain au chocolat, Croissant, Muffin, Toasted bread
(1,3,4,6,7,8,10,11)

DOLCI DA FORNO **VIENNOISERIE** I CLASSICI

Pancake, Waffle, Crêpes, French Toast

Scegli il tuo condimento:
Sciroppo d'acero, Frutti di bosco, Panna montata,
Crema nocciolata, Pancetta affumicata

Choose your dressing:
Maple syrup, Red berries, Whipped cream,
Hazelnut cream, Bacon

UOVA EGGS

Come desidera le sue uova? Gradisce aggiungere qualcosa?
How would you like your eggs? Would you like to add something to it?

Zucchine, Asparagi, Cipolla, Spinaci, Funghi, Formaggio, Prosciutto
Zucchini, Asparagus, Onion, Spinach, Mushrooms, Cheese, Ham

Pancetta, Salmone affumicato, Salsiccia, Salsiccia di pollo o manzo
Bacon, Smoked salmon, Sausage, Chicken or beef sausage

NON SOLO CAFFE' NOT ONLY COFFEE

Succhi e centrifugati di frutta e verdura
Fresh juices and fruit and vegetables blends

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Americano,
Estratto a freddo, Caffè d'orzo, Ginseng
**Espresso, Cappuccino, Latte, American coffee,
Cold brew, Barley coffee, Ginseng**

Tisane ed Infusi
Herbal tea and Infusion
Tè nero, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Tè verde, Gunpowder,
Special Jasmine, Romeo e Giulietta, Tè bianco, Pai Mu Tan

ALL DAY DINING

(11.00 am-11.00 pm)

ANTIPASTI **STARTERS**

Millefoglie di verdure di stagione € 20
Millefeuille of seasonal vegetables
(1,3,7,19)

Salmon affumicato € 24
Smoked salmon
(4,9,10,12)

Vitello tonnato € 30
Veal with Tuna sauce
(3,4,7,12)

Parmigiana di melanzane € 32
Aubergine parmigiana
(1,3,5,6,7,8,9) ✓

Tagliere di salumi e formaggi € 28
Charcuterie and cheese platter
(5,7,8,12)

PRIMI PIATTI **PASTA**

Mezzi paccheri al pomodoro € 32
Mezzi pacchero, Tomato sauce
(1,7) ✓

Cavatelli fatti in casa, Zucchine,
Fiori di zucca, Caciocavallo € 28
*Home made cavatelli, Zucchini,
Zucchini flower, Caciocavallo cheese*
(1,5,6,7,8)

Gnocchi di patate, Vongole veraci € 48
Potato gnocchi, Clams
(1,6,14)

Rigatoni alla bolognese € 34
Rigatoni bolognese
(1,7,9)

Pizza Margherita € 24
(1,7) ✓

SECONDI PIATTI **MAIN COURSES**

Pescato del giorno alla griglia, Caponata di verdure,
Emulsione di capperi € 54

**Grilled catch of the day, Marinated vegetables,
Caper emulsion**

(3,4,5,8,9)

Frittura di gamberi e calamari,
Zucchine alla scapece € 42

Fried prawns and squid, Marinated zucchini

(1,2,5,6,8,9,12,14)

Filetto di manzo, Verdure di stagione € 54

Beef filet, Seasonal vegetables

Suprema di pollo, Melanzane a funghetto € 38

Chicken breast, Sautéed eggplant and tomatoes

(3,7,9,12)

PANINI **SANDWICHES**

CLUB SANDWICH € 36

Pane bianco, Tacchino, Pomodoro, Insalata, Uovo fritto,
Pancetta affumicata, Maionese

**White bread, Turkey, Tomato, Fried egg,
Bacon, Mayonnaise**

(1,3,5,6,7,8,12)

VEGGIE CLUB € 28

Pane integrale, Verdure di stagione

Wholegrain bread, Mix of seasonal grilled and marinated vegetables

(1,6,7) ♡

LA PALMA BURGER € 40

Burger di manzo, Lattuga, Pomodoro cuore di bue, Scamorza affumicata

Beef burger, Lettuce, Local tomato, smoked Scamorza cheese

(1,3,5,6,7,10,11,12)

INSALATE **SALADS**

LA CAPRESE € 32

Mozzarella di bufala, Pomodoro, Basilico

Buffalo mozzarella. Tomato, Basil

(7) ✓

AUGUSTUS SALAD € 22

Insalata di spinaci, Avocado, Noci, Pomodoro secco, Parmigiano Reggiano

Spinach, Avocado, Walnut, Sun-dried tomato, Parmesan cheese salad

(5,7,8) ✓

DOLCI **DESSERTS**

Torta caprese € 14

Caprese cake

(3,5,7,8)

Delizia al limone € 14

Lemon delight

(3,5,7,8)

Tiramisù € 14

Tiramisù

(3,5,7,8)

Frutta di stagione € 14

Seasonal fruit

(3,5,7,8)

Gelati e Sorbetti fatti in casa € 12

Homemade Ice Creams and Sorbets

(3,5,7,8)

LATE NIGHT

(11.00 pm- 07.00 pm)

Sandwich prosciutto e formaggio € 22

Ham and cheese sandwich

(1,7,12)

Insalata caprese € 32

Caprese salad with Tomato, Mozzarella and basil

(7)

Piatto di salumi e formaggi € 28

Cold cuts and cheese platter

(1,7,8,10,11,12)

Salmone affumicato e avocado € 24

Smoked salmon and avocado

(4)

Verdure di stagion alla griglia € 20

Grilled seasonal vegetables

Torta caprese € 14

Caprese cake

(6,8)

Tiramisù € 14

Tiramisu

(13,5,6,7,8)

PANINI **SANDWICHES**

CLUB SANDWICH € 36

Pane bianco, Tacchino, Pomodoro, Insalata, Uovo fritto,
Pancetta affumicata, Maionese

**White bread, Turkey, Tomato, Fried egg,
Bacon, Mayonnaise**

(1,3,5,6,7,8,12)

VEGGIE CLUB € 28

Pane integrale, Verdure di stagione

Wholegrain bread, Mix of seasonal grilled and marinated vegetables

(1,6,7) ✓

LA PALMA BURGER € 40

Burger di manzo, lattuga, Pomodoro cuore di bue, Scamorza affumicata

Beef burger, lettuce, Local tomato, smoked Scamorza cheese

(1,3,5,6,7,10,11,12)

INSALATE **SALADS**

LA CAPRESE € 32

Mozzarella di bufala, Pomodoro, Basilico

Buffalo mozzarella, Tomato, Basil

(7) ✓

AUGUSTUS SALAD € 22

Insalata di spinaci, Avocado, Noci, Pomodoro secco, Parmigiano Reggiano

Spinach, Avocado, Walnut, Sun-dried tomato, Parmesan cheese salad

(5,7,8) ✓

DOLCI **DESSERTS**

Torta caprese € 14

Caprese cake

(3,5,7,8)

Delizia al limone € 14

Lemon delight

(3,5,7,8)

BOLLE *BUBBLES*

Cà del Bosco Cuvée Prestige	€ 22	€ 110
Cà del Bosco Cuvée Rosè	€26	€130
Hure Freres Invitation	€24	€110
Laurent Perrier Rosè	€36	€180

VINI BIANCHI *WHITE WINES*

Greco di Tufo, I Favati etichetta nera	€ 18	€ 66
Fiano di Avellino I Favati DOCG	€ 18	€ 68

VINI ROSATO *ROSE WINE*

I Favati Rosè Season	€ 16	€ 64
----------------------	------	------

VINI ROSSI *RED WINES*

Benito Ferrara Taurasi Vigna quattro confini	€ 18	€ 88
Le Macchiole Bolgheri	€ 18	€ 76

BIRRA **BEER**

Nastro Azzurro, Corona, Peroni Gluten free

€ 12

BIBITE **SOFT DRINKS**

€ 10

Spremute (Arancia, Pompelmo, Limone di Capri)
Freshly squeezed juices (Orange, Grapefruit, Capri Lemon)

€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante
Still water, Sparkling water

€ 10

CAFFETTERIA

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Americano,
Estratto a freddo, Caffè d'orzo, Ginseng
**Espresso, Cappuccino, Latte, Americano coffee,
Cold brew, Barley coffee, Ginseng**

€ 10

Tè nero, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Tè verde,
Gunpowder, Special Jasmine, Romeo e Giulietta, Tè bianco, Pai Mu Tan

€ 12

Tisane ed Infusi
Herbal tea and Infusion

€ 12