



Antipasti Starters

*Seppia ripiena con gambero al pane aromatizzato su vellutata di piselli ** 
Cuttlefish filled with shrimps in herbal bread served on a pea cream sauce

*Filettini di pesce persico in saor di cipolla rossa e uvette **  
Perch fillets marinated in red onion and sultanas

*Carpaccio di cervo cotto al punto rosa su indivia e peperoni dolci marinati **  
Carpaccio of venison cooked "rare" with endive salad and marinated sweet peppers

Pancia croccante di maialino con radicchio brasato e gocce di balsamico  
Crispy pork belly with braised radicchio and drops of balsamic vinegar

Torcione di foie gras d'oca con pan brioche e chutney d'albicocca disidratata all'anice stellato
Twist of goose foie gras with brioche bread and apricot chutney with star anise

Carciofo e mozzarella di bufala fritto su salsa all'acciuga 
Fried artichoke and buffalo's milk mozzarella with anchovy sauce

Il nostro Chef Ercole Sandionigi Vi consiglia i seguenti Piatti.
Our Chef Ercole Sandionigi suggests the following "All-in-one" courses

La costoletta classica alla milanese con insalata di pomodorini e rucola
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with diced tomatoes and rocket salad

*Risotto "Acquerello" alla milanese con ossobuco in gremolada ** 
"Acquerello" selection risotto creamed with saffron and braised veal shank in lemon sauce

Gentile ospite, la preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche specifiche.
Dear Guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.



VEGETARIANO
Vegetarian



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Dairy Free

Primi Piatti Rice & Pasta dishes

Pizzoccheri in versione light

Rustic buckwheat-flour noodles with cabbage, potatoes, cheese and butter

Riso "Acquerello" al vino rosso e mirtilli mantecato al latte grasso e cervo marinato *

"Acquerello" risotto with red wine and blueberries creamed with cheese and marinated venison

La nostra produzione di pasta fresca all'uovo - Home-made fresh egg-pasta

Pappardelle aromatizzate alla liquirizia con sugo di lepre in salmì *

Broad noodles spiced with liquorice served in jugged hare sauce

Ravioli con ripieno di burrata e pepe rosa su crema di cime di rapa ripassate

Ravioli filled with burrata cheese and pink pepper on a cream of stewed turnip greens

Tagliolino al rosso d'uovo con carbonara di gamberi e guanciale di Sauris *

Egg-yolk noodles with prawn carbonara and Sauris pork cheek

Zuppe & Minestre Soups

Crema di porri e patate in versione vegan con cavolini di Bruxelles e curry

Vegan version cream of potato and leek soup with Brussels sprouts and curry

Zuppa di cipolle classica con crostone di pane all'emmental

Onion soup with gratinated Emmental cheese on bread crouton

Snack & Insalate Snacks & Salads

Club Sandwich con patatine fritte *

Club sandwich with potato chips

Caesar salad con bacon croccante e pollo grigliato

Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken

Pesci & Carni Fish & Meat dishes

Salmerino di torrente alpino al vino bianco e tortino di polenta con cuore di zincarlin 

Alpine stream char fish cooked in white wine and polenta pie with Zincarlin cheese heart

Rombo chiodato all'olio alla vaniglia con carciofi, spicchi di patate e maggiorana 

Turbot fish in vanilla oil with artichokes, sliced potatoes and marjoram

Filetto di branzino in guazzetto di pomodorini, olive e capperi 

Fillet of sea bass stewed in cherry tomatoes, olives and capers

Piccione disossato laccato al miele di castagno, pancetta e funghi pioppini 

Deboned pigeon coated in chestnut honey, bacon and pioppini mushrooms

*Bianco di faraona al forno con gamberi e radicchio spadellato **  

Roast guinea fowl breast with shrimps and pan-fried winter red chicory

*Guancia di vitello arrosto con purè di patate viola e baby taccole ** 

Roast veal cheek with mashed violet potatoes and snow peas

*Costata Dry Aged alla griglia con tortino di patate e riduzione al balsamico
o Fiorentina Dry Aged (2 pax)* 

Grilled dry aged rib steak with potato pie and balsamic vinegar sauce
or Fiorentina Dry Aged (2 persons)

*Carrè d'agnello spadellato ai cranberries con patata al rosmarino ** 

Rack of lamb sautéed in cranberry sauce with rosemary potatoes

Contorni Side dishes

Verdure alla griglia   

Grilled vegetables

*Patate dippers **  

Potato dippers

Spinaci freschi saltati all'olio e aglio   

Pan-fried fresh spinach with oil and garlic

Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere

Please ask your waiter for the allergen menu

*I piatti contrassegnati con * possono essere preparati con prodotti surgelati*

*Dishes marked with an asterisk * may be prepared with frozen food products*

Ristorante Antica Darsena

Sotto l'attenta guida dello Chef Ercole Sandionigi, l'elegante ristorante Antica Darsena del Palace Hotel vanta una posizione sensazionale nella città di Como. Gli ingredienti stagionali pregiati, accuratamente selezionati da Sandionigi e il suo team, fondono insieme tradizione italiana ed innovazione.

Under the watchful guidance of Chef Ercole Sandionigi, the elegant Antica Darsena Restaurant can boast an extraordinary location in Como's city centre. Fine seasonal ingredients, carefully selected by Sandionigi and his team, bonding Italian tradition with innovative flair.

Menù degustazione - Tasting Menu

Carciofo e mozzarella di bufala fritto su salsa all'acciuga
Fried artichoke and buffalo's milk mozzarella with anchovy sauce

*Ravioli con ripieno di burrata e pepe rosa su crema di cime di rapa ripassate**
Ravioli filled with burrata cheese and pink pepper on a cream of stewed turnip greens

Salmerino di torrente alpino al vino bianco e tortino di polenta con cuore di zincarlin
Alpine stream char fish cooked in white wine and polenta pie with Zincarlin cheese heart

Piccione disossato laccato al miele di castagno e funghi pioppini
Deboned pigeon coated in chestnut honey and pioppini mushrooms

Miascia classica con pallina di gelato alla crema
Traditional "Miascia" crumble cake with vanilla ice-cream

Palace Hotel  Palace Hotel

Scelta per tutti i commensali al tavolo

Choice for all diners at the table

Il costo del menù è di € 90,00 per persona bevande escluse o di € 115,00 con abbinamento vini

The tasting menu price is € 90,00 per person, beverages excluded or € 115,00 with wine pairing