

ANTIPASTI Starters

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E FIORE DI ZUCCHINA IN TEMPURA RIPIENO DI GAMBERI E RICOTTA *	€ 28,00
Red shrimp tartare and courgette flower in tempura filled with shrimps and ricotta cheese	
MAGATELLO DI VACCA BAVARESE "SHAKU" COTTO A BASSA TEMPERATURA SU MISTICANZA, MAIONESE DI CAPPERI, ACCIUGHE E SENAPE ANTICA	€ 24,00
Bavarian beef rack "Shaku" cooked at low temperature served on mixed salad, caper mayonnaise, anchovies and old style mustard	
CESTINO DI VERDURE, TOMINO DI CAPRA PIASTRATO, CHIPS DI PATATE VIOLA	€ 19,00
Basket of vegetables, grilled Tomino goat's cheese, violet potato chips	
SALMERINO MARINATO, RISO VENERE ALLE PICCOLE VERDURE E GERMOGLI	€ 20,00
Marinated char, black venus rice with small vegetables and sprouts	
CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P., GNOCCO FRITTO E FRAGOLE AL BALSAMICO	€ 26,00
Culatello from Zibello, fried dumpling and strawberries with balsamic vinegar	
RICCIOLA IN CEVICHE, CHIPS DI FOCACCIA CON SALSA PICO DE GALLO	€ 23,00
Amberjack fish in ceviche, focaccia tortillas with Pico De Gallo 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	€ 36,00
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with diced tomatoes and rocket salad	
RISOTTO "ACQUERELLO" ALLA PARMIGIANA CON FILETTI DI PESCE PERSICO DORATI AL BURRO *	€ 35,00
"Acquerello" selection risotto creamed with parmesan cheese and fillets of coated perch	
COPERTO Cover charge	€ 4,00

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.





PRIMI PIATTI Rice & Pasta dishes

RISO "ACQUERELLO" AGLI ASPARAGI MANTECATO AL PRIMO SALE DI CAPRA CON TARTARE DI SCAMPI * € 24,00
"Acquerello" risotto with asparagus creamed in soft goat's cheese topped with scampi tartare

GNOCCHI DI PATATE ALLO ZAFFERANO RIPIENI DI TALEGGIO, PUREA DI SPINACI E NOCI € 22,00
Potato dumplings with saffron filled with taleggio cheese, spinach puree and walnuts

LA NOSTRA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO - Home-made fresh egg-pasta

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI CON RICOTTA DI PECORA, ASPARAGI, COREGONE AFFUMICATO, BURRO ALLA BOTTARGA, LIMONE E MAGGIORANA * € 23,00
Egg-pasta ravioli filled with ewe's milk ricotta cheese, asparagus, smoked whitefish, roe butter, lemon and marjoram

TAGLIATELLE AL RAGÙ DELL'AIA, POMODORINI SECCHI E PINOLI SU CREMA DI BURRATA * € 22,00
Tagliatelle with farmer's ragout sauce, dried tomatoes and pine nuts on burrata cream

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON CAPESANTE, JULIENNE DI SEPPIA, PEPERONCINO, ZUCCHINE, POMODORINI E MENTA * € 25,00
Cuttlefish ink tagliolini with scallops, cuttlefish julienne, chilli pepper, courgettes, tomatoes and mint

ZUPPE & MINESTRE Soups

CREMA DI ASPARAGI CON CROSTINI DI SALMONE CROCCANTE E POMODORINI CONFIT € 20,00
Cream of asparagus with crispy salmon croutons and confit tomatoes










ZUPPA DI LENTICCHIE IN VERSIONE VEGANA € 16,00
Lentil soup (vegan version)

SNACK & INSALATE Snacks & Salads

CLUB SANDWICH CON PATATINE FRITTE * € 26,00
Club sandwich with potato chips

CAESAR SALAD CON BACON CROCCANTE E POLLO GRIGLIATO € 23,00
Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken

PESCI & CARNI Fish & Meat dishes

LINGOTTO DI SALMONE E SOGLIOLA AL PANE AROMATIZZATO, MISTICANZA E CROCCHETTE DI OLIVE Salmon and sole ingot with flavoured bread, mixed salad and olive croquettes		€ 32,00
PIOVRA SPADELLATA IN GUAZZETTO CON TORTINO DI POLENTA DI STORO * Sautée of stewed octopus served with Storo polenta pie	 	€ 29,00
TRANCIO DI BRANZINO, ASPARAGO BIANCO, FUMETTO DI PESCE E BACON CROCCANTE Fillet of sea bass stewed in fish stock with white asparagus and crispy bacon		€ 28,00
STINCO DI AGNELLO AL PORTO CON PATATINE NOVELLE AL ROSMARINO * Lamb shank with Port and rosemary spring potatoes		€ 25,00
GALLETTO VALLESPLUGA ALLA DIAVOLA Galletto Vallespluga spicy devilled cockerel		€ 24,00
MEDAGLIONE DI CERVO AL VINO ROSSO CON CREMA DI TALEGGIO E CHUTNEY DI MELA VERDE * Medallion of venison in red wine sauce with taleggio cream and green apple chutney		€ 27,00
COSTATA DRY AGED ALLA GRIGLIA CON TORTINO DI PATATE E RIDUZIONE AL BALSAMICO o FIORENTINA DRY AGED Grilled dry aged rib steak with potato pie and balsamic vinegar sauce or Fiorentina T-bone steak Dry Aged		€ 45,00 € 100,00
GUANCIA DI VITELLO SPEZIATA CON VERDURE E POMODORINI ALL'OLIO Spicy veal cheek with vegetables and tomatoes in oil		€ 28,00

CONTORNI Side dishes

VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	  	€ 12,00
PATATE DIPPERS * Potato dippers	 	€ 12,00
SPINACI FRESCHI SALTATI ALL'OLIO E AGLIO Pan-fried fresh spinach with oil and garlic	  	€ 12,00
	COPERTO Cover charge	€ 4,00

RICHIEDETE LA CARTA DEGLI ALLERGENI AL VOSTRO CAMERIERE

Please ask your waiter for the allergen menu

* I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON PRODOTTI SURGELATI

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

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

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E FIORE DI ZUCCHINA IN TEMPURA RIPIENO DI GAMBERI E RICOTTA *

Red shrimp tartare and courgette flower in tempura filled with shrimps and ricotta cheese

MAGATELLO DI VACCA BAVARESE "SHAKU" COTTO A BASSA TEMPERATURA SU MISTICANZA, MAIONESE DI CAPPERI, ACCIUGHE E SENAPE ANTICA

Bavarian beef rack "Shaku" cooked at low temperature served on mixed salad,
caper mayonnaise, anchovies and old style mustard

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI CON RICOTTA DI PECORA, ASPARAGI, COREGONE AFFUMICATO, BURRO ALLA BOTTARGA, LIMONE E MAGGIORANA *

Egg-pasta ravioli filled with ewe's milk ricotta cheese, asparagus, smoked whitefish,
roe butter, lemon and marjoram

MEDAGLIONE DI CERVO AL VINO ROSSO CON CREMA DI TALEGGIO E CHUTNEY DI MELA VERDE

Medallion of venison in red wine sauce with taleggio cream and green apple chutney

STRUDEL DI MELE, ALBICOCCHES SECCHES, UVETTA E PINOLI IN PASTA FILLO CON GELATO AL SAMBUCCO

Apple strudel, dried apricots, raisins and pine nuts
in phyllo dough pastry with elderflower ice cream

Palace Hotel  Palace Hotel

SCELTA PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

Single choice for all diners at the table

IL COSTO DEL MENÙ È DI € 100,00 PER PERSONA BEVANDE ESCLUSE O DI € 125,00 CON ABBINAMENTO VINI (1 calice a portata)

The tasting menu price is € 100,00 per person, beverages excluded or € 125,00 with wine pairing (1 glass per serving)