


## 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	
MANZO MARINATO CON MISTICANZA E TARTUFO NERO ESTIVO 	€ 26,00
Marinated beef carpaccio with seasonal black truffle	
CESTINO DI VERDURE, TOMINO DI CAPRA PIASTRATO, CHIPS DI PATATE VIOLA   	€ 20,00
Basket of vegetables, grilled Tomino goat's cheese, violet potato chips	
TRIS DI PESCE DI LAGO (ANGUILLA, TROTA E LAVARELLO AFFUMICATI) CON GNOCCO FRITTO RIPIENO DI STRACCHINO E LAVARELLO *	€ 22,00
Three varieties of smoked lake fish (eel, trout and lavaret fish) served with fried dumpling filled with cream cheese and lavaret	
CRUDO DI LANGHIRANO 20 MESI CON PERLE DI MELONE CANTALUPO E RIDUZIONE AL PORTO 	€ 26,00
Parma ham from Langhirano seasoned 20 months with pearls of melon and red Port	
RICCIOLA IN CEVICHE, CHIPS DI FOCACCIA CON SALSA PICO DE GALLO *	€ 24,00
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 € 5,00

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" AI GALLINACCI E BIANCO DI FARAONA MANTECATO AL FORMAGGIO DI CROTTO DELLA VALCHIAVENNA * 	€ 24,00
"Acquerello" risotto with chanterelle mushrooms and breast of guinea fowl creamed with cave cheese from Valchiavenna	
GNOCCHETTI DI PATATE ALLO ZAFFERANO SALTATI ALLA CREMA DI TALEGGIO E SPINACINI FRESCHI	€ 23,00
Potato dumplings with saffron salted with taleggio cheese and fresh spinach	
<b>LA NOSTRA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO - Home-made fresh egg-pasta</b>	
TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI CON CREME BRULEE' AL PARMIGIANO, SALTATI CON GUANCIALE DI SAURIS *	€ 23,00
Egg-pasta ravioli filled with parmesan cheese creme brulée sautéed with Sauris pork cheek	
TONNARELLI FATTI IN CASA CON FARINA DI FAGIOLI BORLOTTI AI FRUTTI DI MARE E POMODORINI *	€ 24,00
Tonnarelli home-made noodle pasta from red bean flour with seafood and cherry tomatoes	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DELL'AIA, POMODORINI SECCHI E PINOLI SU CREMA DI BURRATA *	€ 25,00
Tagliatelle with farmer's ragout sauce, dried tomatoes and pine nuts on burrata cream	




## ZUPPE & MINESTRE Soups

MINISTRONE DI VERDURE ESTIVE CON PESTO DI BASILICO   	€ 20,00
Minestrone with seasonal vegetables and basil pesto	
BISQUE DI ASTICE CON WAFFLE DI FARINA DI PISELLI E QUENELLE DI BURRO ALL'ERBA CIPOLLINA	€ 24,00
Lobster bisque with pea-flour waffle and quenelle of butter with chives	

## SNACK & INSALATE Snacks & Salads

CLUB SANDWICH CON PATATINE FRITTE *	€ 28,00
Club sandwich with potato chips	
CAESAR SALAD CON BACON CROCCANTE E POLLO GRIGLIATO	€ 24,00
Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken	

## PESCI & CARNI Fish & Meat dishes

TAPAS DI BACCALA' IN PASTELLA SU PANZANELLA ALLA TOSCANA *	€ 25,00
Tapas of deep fried cod served with Tuscany-style bread and tomato salad	
ASTICE ALLA CATALANA SU INSALATINA DI PATATE VIOLA 	€ 38,00
Catalan-style lobster on a violet potato salad	
LINGOTTO DI SALMONE E SOGLIOLA AL PANE AROMATIZZATO, MISTICANZA E CROCCHETTE DI OLIVE	€ 30,00
Salmon and sole ingot with flavoured bread, mixed salad and olive croquettes	
FILETTO DI BRANZINO ALLA LIGURE 	€ 27,00
Fillet of sea bass ligurian-style	
PETTO D'ANATRA COTTO AL PUNTO ROSA, BRANDY, LAMPONI, PURE' DI CAROTE E CHIPS DI MAIS * 	€ 27,00
Duck breast cooked medium-rare, brandy, raspberries, carrot purée and corn chips	
NEW YORK STEAK DI ANGUS IN TAGLIATA, FUNGHI SELVATICI TRIFOLATI E RIDUZIONE AL VINO ROSSO 	€ 36,00
Sliced New York Angus steak with sautéed wild mushrooms and red wine sauce	
CARRE' D'AGNELLO IBERICO AI CRANBERRIES * 	€ 30,00
Rack of Iberian lamb with cranberries	
MEDAGLIONE DI CERVO AL VINO ROSSO CON CREMA DI TALEGGIO E CHUTNEY DI MELA VERDE * 	€ 30,00
Medallion of venison in red wine sauce with taleggio cream and green apple chutney	

## CONTORNI Side dishes

VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 12,00
Grilled vegetables	
PATATE DIPPERS *	€ 12,00
Potato dippers	
SPINACI FRESCHI SALTATI ALL'OLIO E AGLIO	€ 12,00
Pan-fried fresh spinach with oil and garlic	
COPERTO Cover charge	€ 5,00

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

MANZO MARINATO CON MISTICANZA E TARTUFO NERO ESTIVO

Marinated beef carpaccio with seasonal black truffle

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI CON CREME BRULEE' AL PARMIGIANO  
SALTATI CON GUANCIALE DI SAURIS, \*

Egg-pasta ravioli filled with parmesan cheese creme brulée sautéed with Sauris pork cheek

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)