



Settimana del Fungo
Mushroom Week

22 settembre – 8 ottobre 2023

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting menu

INSALATA DI FUNGHI PORCINI, GALLINACCI, UOVA SODE E PETALI DI BRESAOLA
Mushroom salad with wild Porcini, chanterelles, hard-boiled eggs and air-dried beef flake

Chardonnay Blanc Mazzolino

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA, CARDONCELLI, FUNGHI PORTOBELLO
SU FONDUTA DI CASTELMAGNO

*Home-made egg noodles with cardoncello & Portobello mushrooms
served on Castelmagno cheese fondue*

Pinot nero Riserva Saltner Cantina di Caldaro

TORTINO DI FUNGHI E PATATE ALLA LIGURE CON TAPAS DI BACCALÀ

Ligurian-style mushroom and potato pie with deep sea cod tapas

Milledì Rosè Ferghettina

MEDAGLIONE DI CERVO IN CROSTA DI FUNGHI TROMBETTA NERA,
PUREA DI PATATE E SHITAKI RIPIENI

*Venison medallion coated in black trumpet mushrooms, mashed potatoes and stuffed
shiitake*

Chianti Classico Dievole

CANNOLO SICILIANO RIVISITATO CON CREMA DI RICOTTA AI PORCINI,
SALSA ROSSA E PICCOLI FRUTTI

Sicilian cannoli revisited with porcini ricotta cream, red sauce and wild berries

Torcolato Maculan

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.

€ 125,00 per person

Il nostro Team
Chef Ercole Sandionigi

Ercole Sandionigi

*Menù per tutti i componenti del tavolo - Menu for all guests at the table
Incluso un calice di vino ad ogni portata - Including a glass of wine with each course*

MENÙ DELLA SETTIMANA

INSALATA DI FUNGHI PORCINI, GALLINACCI, UOVA SODE E PETALI DI BRESAOLA € 24

Salad of wild Porcini, chanterelles, hard-boiled eggs and air-dried beef flakes

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE IN CASA, CARDONCELLI, FUNGHI PORTOBELLO SU FONDUTA DI CASTEMAGNO € 24

Home-made egg noodles with cardoncello and Portobello mushrooms served on Castelmagno cheese fondue

TORTINO DI FUNGHI E PATATE ALLA LIGURE CON TAPAS DI BACCALÀ € 25

Ligurian-style mushroom and potato pie with deep sea cod tapas

MEDAGLIONE DI CERVO IN CROSTA DI FUNGHI TROMBETTA NERA, PUREA DI PATATE E SHITAKI RIPIENI € 30

Venison medallion coated in black trumpet mushrooms, mashed potatoes and stuffed shiitake

CANNOLO SICILIANO RIVISITATO CON CREMA DI RICOTTA AI PORCINI, SALSINA ROSSA E PICCOLI FRUTTI € 15

Sicilian cannoli revisited with porcini ricotta cream, red sauce and wild berries

Coperto - Cover charge € 5

*Menù per tutti i componenti del tavolo- Menu for all guests at the table
Incluso un calice di vino ad ogni portata - Including a glass of wine with each course*

*Ristorante Antica Darsena
Lungo Lario Trieste, 16, 22100 Como CO*

*Per info e prenotazioni
For info and reservations
+39 03123391
info@palacehotel.it*