

ANTIPASTI Starters

ALICI DEL CANTABRICO, BURRATINA E SCAROLA RIPASSATA Cantabrian anchovies, burrata cream cheese and sautéed escarole salad	€ 23,00 * sg
FLAN DI ZUCCA MOSTARDATA, FONDUTA BLUE D'AOSTA E AMARETTI Pumpkin flan with mustard with Blue d'Aosta cheese fondue and crumbled amaretti biscuits	€ 16,00 sl vg
PASSATINA DI CECI, PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI E OLIO AL ROSMARINO Chickpea cream soup, fish, crustaceans, molluscs and rosemary oil	€ 30,00 * sl sg
TERRINA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA, DATTERI E PAN BRIOCHES Terrine of duck liver with dates and brioche bread	€ 32,00 *
TESTINA DI VITELLO CAMELLATA, CAVOLO CAPPUCCIO, MELA VERDE E ACETO BALSAMICO Caramelized calf's head, cabbage, green apple and balsamic vinegar	€ 18,00 * sl sg
CULATELLO DI ZIBELLO, CARCIOFO MARINATO E FOCACCINA ALLE OLIVE * Prime cold cut Culatello from Zibello, marinated artichoke and olive focaccia bread	€ 34,00 *

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 E RADICCHIETTI INVERNALI Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with red winter chichory	€ 42,00 sl
RISOTTO ALLO ZINCARLIN CON FILETTI DI PESCE PERSICO BURRO E LIMONE * Risotto creamed with Zincarlin cheese, coated perch fillets, butter and lemon	€ 32,00 *

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.

v VEGANO **vg** VEGETARIANO **sl** NO LATTOSIO **sg** SENZA GLUTINE
vegan vegetarian no lactose gluten free

PRIMI PIATTI Rice & Pasta dishes

RISO "SELEZIONE CARNAROLI, PROSECCO, ROSMARINO, MORCHELLE E QUAGLIA AL MARSALA "Carnaroli selection" risotto creamed with prosecco, rosemary, morel mushrooms and quail with Marsala wine	€ 28,00 * sg
SPAGHETTONE DI GRAGNANO, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, CIME DI RAPA, ACCIUGHE E BRICIOLE DI FRISELLA Large spaghetti from Gragnano with garlic, olive oil and chili pepper, turnip tops, anchovies and frisella crumble	€ 22,00
LA NOSTRA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO - Home-made fresh egg-pasta	
RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO, GUANCETTA DI VITELLO E ROBIOLA DI ROCCAVERANO * Egg-pasta ravioli filled with veal cheek and Roccaverano robiola cheese	€ 22,00 *
TAGLIATELLE AL FARRO, CARCIOFI, CALAMARI E FIORI DI ZUCCA * Tagliatelle made from spelt flour with artichokes, squid and courgette flowers	€ 24,00 *
LASAGNETTA CON FARINA DI CASTAGNE, CAPPONE, SPINACINI E CASERA * Lasagne made with chestnut flour, capon, spinach and Casera cheese	€ 26,00 *

ZUPPE & MINESTRE Soups

CREMA DI PORRI, PATATE, CASTAGNE E FUNGHI PORCINI Cream of leek soup with potatoes, chestnuts and wild mushrooms	€ 18,00 sl sg
PASTA E FAGIOLI CANNELLINI VEGANA Vegan version of pasta and white beans	€ 18,00 v vg sl

SNACK & INSALATE Snacks & Salads

CLUB SANDWICH CON PATATINE FRITTE * Club sandwich with potato chips	€ 26,00 *
CAESAR SALAD CON BACON CROCCANTE E POLLO GRIGLIATO Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken	€ 24,00

v VEGANO vg VEGETARIANO sl NO LATTOSIO sg SENZA GLUTINE
vegan vegetarian no lactose gluten free

PESCI & CARNI Fish & Meat dishes

SAN PIETRO, ZUCCA, PORCINI, PATATE, BURRO BIANCO E CRUMBLE DI OLIVE John Dory fish with pumpkin, wild mushrooms, potatoes, white butter and olive crumble	€ 44,00 * sg
SAUTE' DI PIOVRA SU CREMA DI CARCIOFI Octopus sauté served on artichoke cream	€ 44,00 * sl sg
SALMERINO DORATO, VERDURE IN TEMPURA E MAIONESE AL WASABI Pan-fried char fish, vegetables in tempura and wasabi mayonnaise	€ 42,00 sl
FAGIANELLA FARCITA, ALBICOCCHIE, PISTACCHI E CROSTONE DI POLENTA Stuffed pheasant with dried apricots, pistachios and polenta crouton	€ 28,00 * sg
GUANCETTA DI VITELLO IN OLIO COTTURA, TOPINAMBUR E MOSTARDA DI SEDANO * Veal cheek served with its cooking oil, Jerusalem artichoke and celery mustard	€ 34,00 * sl sg
CONTROFILETTO DI ANGUS, FUNGHI DI SOTTOBOSCO E TARTUFO NERO Angus beef sirloin with assorted undergrowth mushrooms and black truffle	€ 55,00 sl sg
LOMBATINA DI CAPRIOLO, RIBES, ZUCCA, CASTAGNE E BURRO BIANCO AGLI AGRUMI * Venison loin with blackcurrants, pumpkin, chestnuts and sour white butter	€ 42,00 * sg

CONTORNI Side dishes

VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	€ 12,00 v vg sl sg
PATATE DIPPERS Potato dippers	€ 12,00 *
SPINACI FRESCHI SALTATI ALL'OLIO E AGLIO Pan-fried fresh spinach with oil and garlic	€ 12,00 v vg sl sg
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

PASSATINA DI CECI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, OLIO AL ROSMARINO * sl sg

Chickpea cream soup, fish, crustaceans, molluscs and rosemary oil

CULATELLO DI ZIBELLO, CARCIOFO MARINATO E FOCACCINA ALLE OLIVE *

Prime cold cut Culatello from Zibello, marinated artichoke and olive focaccia bread

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO, GUANCETTA DI VITELLO E ROBIOLA DI ROCCAVERANO *

Egg-pasta ravioli filled with veal cheek and Roccaverano robiola cheese

FAGIANELLA FARCITA, ALBICOCCHES, PISTACCHI E CROSTONE DI POLENTA * sg

Stuffed pheasant with dried apricots, pistachios and polenta crouton

STRUDEL DI MELE, ALBICOCCHES SECCHE, 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)