



Palace Hotel

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.

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
Vegetariano



VEGANO
Vegan



SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Dairy Free

MENÙ DEGUSTAZIONE – *Tasting Menu*

Passatina di ceci, crostacei, molluschi, olio al rosmarino *  

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, albicocche, pistacchi e crostone di polenta * 

Stuffed pheasant with dried apricots, pistachios and polenta crouton

Strudel di mele, albicocche secche, uvetta e pinoli in pasta fillo con gelato al sambuco

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

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)

Per info e prenotazioni, contattare:

+39 031 23391 info@palacehotel.it

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

For information and reservations, please contact:

+39 031 23391 or info@palacehotel.it

Il nostro Chef Ercole Sandionigi vi consiglia i seguenti piatti:

Our Chef Ercole Sandionigi suggests the following Signature Dishes



La costoletta classica alla milanese e radicchietti invernali  € 42,00
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with red winter chichory

Risotto allo Zincarlin con filetti di pesce persico burro e limone * € 32,00
Risotto creamed with Zincarlin cheese, coated perch fillets, butter and lemon



Antipasti – Starters

Alici del Cantabrico, burratina e scarola ripassata *  € 23,00
Cantabrian anchovies, burrata cream cheese and sautéed escarole salad

Flan di zucca mostardata, fonduta Blue d'Aosta e amaretti   € 16,00
Pumpkin flan with mustard with Blue d'Aosta cheese fondue and crumbled amaretti biscuits

Passatina di ceci, pesci, crostacei, molluschi e olio al rosmarino   € 30,00
Chickpea cream soup, fish, crustaceans, molluscs and rosemary oil

Terrina di fegato grasso d'anatra, datteri e pan brioche * € 32,00
Terrine of duck liver with dates and brioche bread






Testina di vitello caramellata, cavolo cappuccio, mela verde e aceto balsamico *   € 18,00
Caramelized calf's head, cabbage, green apple and balsamic vinegar

Culatello di Zibello, carciofo marinato e focaccina alle olive * € 34,00
Prime cold cut Culatello from Zibello, marinated artichoke and olive focaccia bread

Primi piatti - Rice & Pasta dishes

Riso "selezione Carnaroli", prosecco, rosmarino, morchelle e quaglia al marsala *		
<i>"Carnaroli selection" risotto creamed with prosecco, rosemary, morel mushrooms and quail with Marsala wine</i>		€ 28,00
Spaghettoni di Gragnano, aglio, olio e peperoncino, cime di rapa, acciughe e briciole di frisella		
<i>Large spaghetti from Gragnano with garlic, olive oil and chili pepper, turnip tops, anchovies and frisella crumble</i>		€ 22,00
Ravioli fatti in casa di pasta all'uovo, guancetta di vitello e robiola di roccaverano *		
<i>Home-made Egg-pasta ravioli filled with veal cheek and Roccaverano robiola cheese</i>		€ 22,00
Tagliatelle fatti in casa al farro, carciofi, calamari e fiori di zucca *		
<i>Home-made Tagliatelle made from spelt flour with artichokes, squid and courgette flowers</i>		€ 24,00
Lasagnetta fatta in casa con farina di castagne, cappone, spinacini e casera *		
<i>Home-made Lasagne made with chestnut flour, capon, spinach and Casera cheese</i>		€ 26,00











Zuppe & minestre - Soups

Crema di porri, patate, castagne e funghi porcini	 	
<i>Cream of leek soup with potatoes, chestnuts and wild mushrooms</i>		€ 18,00
Pasta e fagioli cannellini vegana	  	
<i>Vegan version of pasta and white beans</i>		€ 18,00









Snack & insalate - Snacks & Salads

Club sandwich con patatine fritte *		
<i>Club sandwich with potato chips</i>		€ 26,00
Caesar salad con bacon croccante e pollo grigliato		
<i>Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken</i>		€ 24,00

Pesci & carni - Fish & Meat dishes









San Pietro, zucca, porcini, patate, burro bianco e crumble di olive *		€ 44,00
<i>John Dory fish with pumpkin, wild mushrooms, potatoes, white butter and olive crumble</i>		
Sauté di piovra su crema di carciofi *	 	€ 44,00
<i>Octopus sauté served on artichoke cream</i>		
Salmerino dorato, verdure in tempura e maionese al wasabi		€ 42,00
<i>Pan-fried char fish, vegetables in tempura and wasabi mayonnaise</i>		
Fagianella farcita, albicocche, pistacchi e crostone di polenta *		€ 28,00
<i>Stuffed pheasant with dried apricots, pistachios and polenta crouton</i>		
Guancetta di vitello in olio cottura, topinambur e mostarda di sedano *	 	€ 34,00
<i>Veal cheek served with its cooking oil, Jerusalem artichoke and celery mustard</i>		
Controfiletto di Angus, funghi di sottobosco e tartufo nero *	 	€ 55,00
<i>Angus beef sirloin with assorted undergrowth mushrooms and black truffle</i>		
Lombatina di capriolo, ribes, zucca, castagne e burro bianco agli agrumi*		€ 42,00
<i>Venison loin with blackcurrants, pumpkin, chestnuts and sour white butter</i>		

Contorni - Side dishes

Verdure alla griglia	   	€ 12,00
<i>Grilled vegetables</i>		
Patate dippers*		€ 12,00
<i>Potato dippers</i>		
Spinaci freschi saltati all'olio e aglio	   	€ 12,00
<i>Pan-fried fresh spinach with oil and garlic</i>		

Coperto – Cover charge € 5,00

Dolci - Desserts

Miascia Lariana con pera Kaiser * 	€ 12,00
<i>Traditional "Miascia" crumble cake with Kaiser pear and vanilla ice cream</i>	
Tiramisù classico al vetro	€ 12,00
<i>Classic tiramisu</i>	
Fagottino di pasta fillo alla gianduia, crumble al pistachio*	€ 12,00
<i>Phyllo dough pastry filled with hazelnut chocolate, pistachio crumble</i>	
Torta di zucca, mousse al cioccolato e riduzione al vin brulè 	€ 12,00
<i>Pumpkin cake, chocolate mousse and vin brûlée reduction</i>	
Strudel di mele, albicocche secche, uvetta e pinoli in pasta fillo con gelato al sambuco 	€ 12,00
<i>Apple strudel, dried apricots, raisins and pine nuts in phyllo dough pastry with elderflower ice cream</i>	
Zabaione allo zibibbo e piccoli frutti 	€ 12,00
<i>Zibibbo sabayon and wild berries</i>	
Bianco mangiare, mandorle e gelatina all'uva fragola    	€ 12,00
<i>Vegan version of panna cotta with almonds and strawberry grape jelly</i>	

Vini in abbinamento – Wine pairing

	Bottle	Glass
TORCOLATO MACULAN	€ 45,00	€ 11,00
SAUTERNES CHÂTEAU SIMON	€ 45,00	€ 11,00
BAROLO CHINATO BELCOLLE	€ 45,00	€ 11,00

Tè e tisane “La via del tè”

Teas and Herbal Teas “La via del tè”

Tè – Teas

TE' NERI – Black teas	€ 8,00
<i>Earl Grey Imperiale, Darjeeling, English Breakfast, Lapsang Souchong</i>	
TE' VERDI – Green teas	€ 8,00
<i>Special jasmine, Special Gunpowder, Sencha, Bancha</i>	
TE' OOLONG – Oolong teas	€ 8,00
<i>Oolong Tung Ting</i>	
TE' BIANCHI – White teas	€ 8,00
<i>Pai Mu Tan</i>	

Tisane – Herbal teas

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA – <i>Fennel and Liquorice</i>	€ 8,00
MENTA - Mint	€ 8,00
CAMOMILLA - Chamomile	€ 8,00
TISANA GINGER LEMON - Ginger & lemon	€ 8,00
INFUSO FRUTTI DI BOSCO - Wild Berries	€ 8,00

Tutti i nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili
All our teas are contained in biodegradable tea bags

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

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