



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

Il nostro Chef Ercole Sandionigi vi consiglia i seguenti piatti:
Our Chef Ercole Sandionigi suggests the following Signature Dishes

La costoletta classica alla milanese, rucola e pomodorini
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with rocket salad and cherry tomato € 45,00

Risotto allo Zincarin con filetti di pesce persico burro e limone  € 34,00
Risotto creamed with Zincarin cheese, coated perch fillets, butter and lemon

Antipasti – Starters

Culatello DOP, melanzane, pomodorini, bufala campana  € 30,00
Culatello prime ham, aubergines, cherry tomatoes, bufala campana

Catalana di gamberi*, mango  € 24,00
Catalana-style shrimps, mango

Crudo di spigola al Bellini  € 28,00
Sea bass carpaccio, Bellini dressing

Verdure estive in tempura, filettini di pesce persico, salsa tartara
Tempura of summer vegetables, perch fillets, tartare sauce € 26,00

Hummus di ceci, cuore di romana, baccelli, primosale di capra  € 24,00
Chickpeas hummus, romaine lettuce heart, fresh beans, primosale goat's cheese

Primi piatti - *Rice & Pasta dishes*

Spaghettoni di Gragnano, veraci, limone, crema di bruschetta € 26,00
Large spaghetti from Gragnano, clams, lemon, bruschetta spread

Riso Carnaroli alla pizzaiola, piovra* croccante  € 26,00
Carnaroli risotto "alla pizzaiola" with crispy octopus

Gnocchi di patate, pesto di basilico, tartare di gambero rosa* €24,00
Potato dumplings, basil pesto, pink shrimps tartare

Tagliolini fatti in casa, granchio nuotatore, zucchine in fiore €32,00
Tagliolini noodle pasta, blue crab, courgette flowers

Ravioli del Plin, ripieni di carni bianche, fonduta al parmigiano e pancetta croccante € 24,00
Ravioli del Plin filled with white meat, Parmesan fondue and crispy bacon

Zuppe & minestre - *Soups*

Zuppa tiepida di pomodoro giallo, caponatina di verdure, pomodorini confit  € 22,00
Warm yellow tomato soup, vegetable ratatouille and confit cherry tomatoes

Pesci & carni - *Fish & Meat dishes*

Trancio di branzino, guazzetto di verdure, zafferano, calamaro cacciarolo* 	€ 38,00
Sea bass fillet, light vegetables broth, cacciarolo squid	
Rombo chiodato, zucchine alla scapece, limone, capperi 	€ 48,00
Turbot fillet, scapece-style courgettes, lemon, capers	
Medaglione di manzo ai funghi selvatici, crostone di polenta 	€ 40,00
Beef medallion, wild mushrooms, crispy polenta	
Scottadito di agnello*, lingotto di patate al rosmarino 	€ 38,00
Lamb cutlets with rosemary potato loaf	
Suprema di faraona tartufata, crema di patate alla lionese 	€ 36,00
Truffled guinea fowl supreme, lyonnaise potato cream	

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

Dolci - Desserts

Miascia Lariana con gelato alla vaniglia 	€ 12,00
Traditional "Miascia" crumble cake with renetta apple and vanilla ice cream	
Tiramisù classico al vetro 	€ 14,00
Classic tiramisu	
Cheesecake alla pesca, salsa ai frutti rossi 	€ 12,00
Peach cheesecake, red berry coulis	
Tartelletta alla fragola, crema alla caramelia, piccoli frutti	€ 12,00
Strawberry tartlet, caramelia cream, fresh berries	
Selezione di sorbetti  	€ 12,00
Selection of sorbets	

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

Earl Grey Imperiale, Darjeeling, English Breakfast, Lapsang Souchong

TE' VERDI – Green teas

€ 8,00

Special jasmine, Special Gunpowder, Sencha, Bancha

TE' OOLONG – Oolong teas

€ 8,00

Oolong Tung Ting

TE' BIANCHI – White teas

€ 8,00

Pai Mu Tan

Tisane – Herbal teas

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA – Fennel and Liquorice

€ 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