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

Lunch menu

Antipasti - *Starters*

Insalata Caprese con mozzarella fiordilatte *Caprese Salad with Fiordilatte Mozzarella*	€ 18,00
Insalata di piovra alla ligure, patata e pomodorini *Ligurian-Style Octopus Salad with Potatoes and Cherry Tomatoes*	€ 18,00
Selezione di salumi e formaggi locali *Selection of Local Cured Meats and Cheeses*	€ 19,00

Primi piatti - *Rice & Pasta dishes*

Spaghettoni di Gragnano, al pomodoro e basilico, crema di burrata *Gragnano Spaghettoni with Tomato and Basil, Burrata Cream*	€ 18,00
Tagliatelle alla Bolognese *Fresh Tagliatelle with Traditional Bolognese Sauce*	€ 22,00

Pesci & carni - *Fish & Meat dishes*

Branzino alla ligure *Ligurian-Style Sea Bass*	€ 28,00
Magatello di vitello in salsa tonnata *Veal Eye Round with Tuna Sauce*	€ 26,00

I classici - *International classic*

Club Sandwich	€ 26,00
Caesar Salad	€ 24,00

Menù à la carte -*À la carte menu*

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 — € 45,00

Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with rocket salad and cherry tomato

Risotto alla milanese con ossobuco in gremolata — € 34,00

Risotto Milanese-style with saffron and ossobuco in gremolata

Antipasti – *Starters*

Fiore di zucca, ricotta, granchio e la sua passatina — € 28,00

Courgette flowers, ricotta cream cheese, king crab and its sauce

Tortino di funghi e patate, slinzega, fonduta di Castelmagno — € 24,00

Mushroom and potato flan, slinzega (cured beef), Castelmagno cheese fondue

Carpaccio di cervo, cavolo cappuccio, composta di mirtillo rosso — € 26,00

Venison carpaccio, savoy cabbage, cranberry compote

Piccole verdure in tempura, persico in panko, salsa tartara — € 24,00

Seasonal vegetable tempura, panko-coated perch, tartar sauce

Primi piatti - *Rice & Pasta dishes*

Riso Carnaroli alla burrata affumicata, capasanta, mandarino e crema di broccoli
Carnaroli risotto with smoked burrata, scallop, mandarin and broccoli cream
€ 28,00

Spaghettone di Gragnano, con pesce e crostacei
Gragnano selection spaghetti with fish and shellfish
€ 32,00

Tortelli alla zucca e mostarda, crema di robiola, riduzione al Porto
Pumpkin and pickled mustard ravioli, robiola cream, port wine sauce
€22,00

Tagliolini all'uovo, tartufo nero
Egg tagliolini noodles with black truffle
€32,00

Lasagnette alla barbabietola, ragù d'anatra al vino rosso, Bleu d'Aosta
Beetroot lasagne, red wine duck ragù, Bleu d'Aosta cheese
€ 24,00

Zuppe & minestre - *Soups*

Crema di funghi coltivati, quenelle di pollo al rosmarino
Cream of cultivated mushrooms, rosemary chicken quenelle
€ 22,00

Zuppa di cipolle, crostino all'emmentaler
Onion soup with emmentaler crouton
€ 18,00

Pesci & carni - *Fish & Meat dishes*

Salmone, crema di radicchio, crocchetta di patate alle olive — € 28,00

Salmon, red chicory cream, potato croquette with olives

Branzino alla ligure, pinoli e Carciofi — € 34,00

Sea bass Ligurian-style, with pine nuts and artichokes

Aletta di scottona all'olio, polenta di storo, spinaci saltati — € 32,00

Beef "scottona" flank glazed with olive oil, Storo polenta, sautéed spinach

Suprema di faraona tartufata, crema di patate alla lionese — € 36,00

Truffled guinea fowl supreme, Lyonnaise potato cream

NY steak in tagliata, salsa allo Zola — € 36,00

Sliced NY strip steak, Gorgonzola cheese sauce

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

Tortino al cioccolato — € 12,00

Chocolate fondant pudding

Semifreddo al marron glacé — € 12,00

Parfait with marron glacé (candied chestnuts)

Strudel di mele e albicocche con gelato alla cannella — € 12,00

Apple and apricot strudel with cinnamon ice cream

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