



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.



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 € 42,00
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with rocket salad and cherry tomato

Risotto alla parmigiana, filetti di persico dorati € 32,00
Parmesan-style risotto with golden-fried perch fillets

Antipasti – Starters

Seppia ripiena, scarola ripassata, insalata di bacelli all'agro   € 26,00
Stuffed cuttlefish, sautéed escarole, broad bean salad with a sour dressing

Tortino di asparagi e ricotta, salsa olandese   € 22,00
Asparagus and ricotta cheese flan, Hollandaise sauce

Magatello di vitellone carpacciato, funghi marinati e scaglie di grana  € 26,00
Carpaccio-style sliced veal, marinated mushrooms, and parmesan cheese shavings

Pancia di maialino, maionese di patate e mizuna  € 22,00
Suckling pig belly, potato mayonnaise, and mizuna

Pesce di lago in saor e gel al carpione   € 24,00
Marinated lake fish with vegetable brine gel



VEGETARIANO
Vegetariano



VEGANO
Vegan






SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Dairy Free







Primi piatti - Rice & Pasta dishes

Riso selezione Carnaroli, asparagi, tartare di gambero, ricotta di bufala 	€ 28,00
<i>Carnaroli selection risotto with asparagus, shrimp tartare, and buffalo's milk ricotta cheese</i>	
Spaghettoni di Gragnano, piovra, cipollotto primaverile, katsuobushi 	€ 26,00
<i>Gragnano "spaghettoni" with octopus, spring onion, and katsuobushi</i>	
Ruote di carro al ragù bianco di cortile	€ 26,00
<i>Wagon wheel pasta with farmyard ragout</i>	
Pappardella fatta in casa ripiena di ricotta, zucchine e  i suoi fiori, salsa allo zafferano	€ 22,00
<i>Ricotta-stuffed pappardelle with courgettes and their flowers, served with saffron sauce</i>	
Ravioli di agnello, fonduta di cacio e pepe, mentuccia romana	€ 26,00
<i>Ravioli filled with lamb, cacio cheese & pepper fondue, Roman mint</i>	

Zuppe & minestre - Soups

Minestra d'orzo perlato con porro e carciofo fritto 	€ 16,00
<i>Pearl barley soup with leek and fried artichoke</i>	

Pesci & carni - Fish & Meat dishes






Calamaro ripieno di gamberi in guazzetto, polenta croccante  	€ 28,00
<i>Squid stuffed with shrimp in light tomato stew, served with crispy polenta</i>	
Moro* in crosta di frisella, pak choi, purea di fave 	€ 32,00
<i>Moro fish in frisella crust, with pak choi and broad bean purée</i>	
Branzino alla griglia, asparagi, zabaglione agli agrumi 	€ 32,00
<i>Grilled sea bass with asparagus and citrus zabaione</i>	
Lombo di coniglio in crosta di olive taggiasche, patate novelle	€ 26,00
<i>Rabbit loin in black olive crust, spring potatoes</i>	
NY steak, salsa alla Rossini 	€ 38,00
<i>NY beef steak with Rossini sauce</i>	
Petto d'anatra, purea di carote allo zenzero, salsa all'arancia 	€ 32,00
<i>Duck breast, carrot purée with ginger, orange sauce</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 gelato alla vaniglia 	€ 12,00
<i>Traditional "Miascia" crumble cake with renetta apple and vanilla ice cream</i>	
Tiramisù classico al vetro 	€ 14,00
<i>Classic tiramisu</i>	
Goloso alla nocciola 	€ 12,00
<i>Hazelnut delight</i>	
Cheesecake al tè matcha e insalatina di fragole 	€ 14,00
<i>Matcha tea cheesecake with strawberry salad</i>	
Tartelletta e spuma agli agrumi di Sicilia 	€ 12,00
<i>Sicilian-style tartlet with citrus mousse</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*