



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*

Fiore di zucca croccante, ricotta, funghi porcini 

Crispy pumpkin flowers, ricotta cottage cheese, wild mushrooms

Crudo di spigola, ceviche al Bellini  

Sliced raw sea bass, ceviche with Bellini

Ravioli fatti in casa al ragù di vitello, parmigiano e rafano

Home-made ravioli with veal ragout, parmesan cheese and horseradish

Lombatina di agnello in crosta di olive taggiasche, barbabietola e salsa verde

Lamb loin in black olive crust, beetroot and green sauce

Semifreddo alla vaniglia, pesca all'amaretto e meringhette  

Vanilla parfait, peach with Amaretto and meringues

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

Risotto allo Zincarlin con filetti di pesce persico burro e limone  € 33,00
Risotto creamed with Zincarlin cheese, coated perch fillets, butter and lemon

Antipasti – Starters

Fiore di zucca croccante, ricotta, funghi porcini  € 22,00
Crispy pumpkin flowers, ricotta cottage cheese, wild mushrooms

Tartare di trota marinata agli agrumi, cipolla caramellata e salsa yogurt  € 22,00
Trout tartare marinated with citrus fruit, caramelised onion and yoghurt sauce

Zuppa di pomodoro freddo, crostacei e molluschi al vapore, verdure in vinegrette   € 28,00
Cold tomato soup, steamed crustaceans and molluscs, vegetables in vinaigrette

Parmigiana di melanzane, mozzarella filante   € 20,00
Parmesan-style sliced aubergine with tomatoes and mozzarella

Carpaccio di fassona, tartufo e misticanza  € 34,00
Carpaccio of Piemontese Fassona beef, truffle and spring mix

Crudo di spigola, ceviche al Bellini   € 26,00
Sliced raw sea bass, ceviche with Bellini







Primi piatti - Rice & Pasta dishes

- Riso "selezione Carnaroli", burrata, tartare di gambero e pesto di basilico  € 27,00
"Carnaroli" selection risotto with burrata cheese, prawn tartare and basil pesto
- Spaghettoni di Gragnano ai frutti di mare profumati al limone  € 26,00
Large spaghetti from Gragnano with lemon-scented sea food
- Gnocchi di patate, passata ai pomodorini gialli, latte di bufala  €22,00
Potato dumplings, purée of yellow tomatoes and buffalo's milk mozzarella
- Ravioli fatti in casa al ragù di vitello, parmigiano e rafano €22,00
Home-made ravioli with veal ragout, parmesan cheese and horseradish
- Tonnarelli fatti in casa al sugo d'agnello, estratto al peperone crusco € 26,00
"Tonnarelli" home-made noodle pasta with lamb sauce, bran pepper extract

Zuppe & minestre - Soups

- Minestrone di verdure estive    € 20,00
Summer vegetable minestrone
- Vellutata di asparagi, crostini e parmigiano  € 20,00
Asparagus soup, croutons and parmesan cheese

Pesci & carni - Fish & Meat dishes

Branzino alla griglia, asparagi e zabaione agli agrumi 	€ 40,00
<i>Grilled sea bass, asparagus and citrus zabaglione</i>	
Tonno scottato, caponata di verdure, salsa tonnata  	€ 42,00
<i>Seared fresh tuna, vegetable ratatouille, tuna and caper sauce</i>	
Tagliata di controfiletto, salsa al dragoncello e tortino di patate e verdure 	€ 44,00
<i>Sliced beef sirloin, tarragon sauce, potato and vegetable pie</i>	
Soppressa di maialino in porchetta, albicocche, anice stellato, cavolo croccante  	€ 30,00
<i>Roast pork suppressa, apricots, star anise, crispy cabbage</i>	
Lombatina di agnello in crosta di olive taggiasche, barbabietola e salsa verde	€ 40,00
<i>Lamb loin in black olive crust, beetroot and green 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>	
Fagottino di pasta Fillo alla gianduia, terra di pistacchio e piccoli frutti 	€ 12,00
<i>Small basket of gianduia phyllo dough, pistachio soil and wild berries</i>	
Semifreddo alla vaniglia, pesca all'amaretto e meringhette  	€ 12,00
<i>Vanilla parfait, peach with Amaretto and meringues</i>	
Cheesecake ai frutti di bosco 	€ 12,00
<i>Cheesecake with wild berries</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 <i>Earl Grey Imperiale, Darjeeling, English Breakfast, Lapsang Souchong</i>	€ 8,00
TE' VERDI – Green teas <i>Special jasmine, Special Gunpowder, Sencha, Bancha</i>	€ 8,00
TE' OOLONG – Oolong teas <i>Oolong Tung Ting</i>	€ 8,00
TE' BIANCHI – White teas <i>Pai Mu Tan</i>	€ 8,00

Tisane – Herbal teas

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