



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*

Ricciola scottata, estratto all'uva fragola, menta e peperoncino

Seared amberjack, strawberry grape extract, mint and chilli pepper *  

Crostatina, zucca, castagne e Castelmagno

Savoury tart with pumpkin, chestnuts and Castelmagno cheese * 

Tortello ripieno allo scorfano e il suo brodetto

Home-made ravioli filled with redfish and its broth

Lombatina di cervo, trombetta nera, cavolo rosso, castagne e gnocchi di pane

Venison loin, black chanterelle mushrooms, red cabbage, chestnuts and bread dumplings

Tortino al cioccolato bianco e marroni

White chocolate tart and chestnuts

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

Culatello di Zibello, focaccina alla zucca e Blu d'Aosta € 29,00
Culatello from Zibello, pumpkin focaccia and Blue d'Aosta cheese

Tartare di salmone marinato, finocchi in conserva, arance  € 24,00
Marinated salmon tartare, preserved fennels, oranges

Carpaccio di cervo, scaglie di bitto, radicchietti e composta di mirtilli  € 28,00
Venison carpaccio, Bitto cheese flakes, chicory salad and blueberry compote

Crostatina, zucca, castagne e Castelmagno  € 21,00
*Savoury tart with pumpkin, chestnuts and Castelmagno cheese **

Ricciola scottata, estratto all'uva fragola, menta e peperoncino   € 28,00
Seared amberjack, strawberry grape extract, mint and chilli pepper

Primi piatti - Rice & Pasta dishes

- Spaghettoni di Gragnano, vongole veraci, radicchio tardivo e salicornia  € 27,00
Large spaghetti from Gragnano, clams, winter chicory and glasswort
- Risotto Carnaroli cacio e pepe, carpaccio di scampi al lime, mostarda di zucca  € 29,00
"Carnaroli selection" risotto with cheese and pepper, scampi carpaccio with lime, pumpkin mustard
- Gnocchi di patate, crema di bruschetta, cime di rapa, aglio, olio e peperoncino  € 23,00
Potato dumplings, bruschetta cream, turnip tops, garlic, oil and chilli pepper
- Tortello ripieno fatto in casa allo scorfano e il suo brodetto € 26,00
Home-made ravioli filled with redfish and its broth
- Tagliatelle al farro, salmi' bianco di coniglio selvatico, cioccolato fondente € 26,00
Home-made spelt noodle pasta with tender wild rabbit salmi, dark chocolate shavings

Zuppe & minestre - Soups

- Zuppa di cavolo nero e fagioli alla Toscana     € 20,00
Tuscan black cabbage and bean soup
- Crema di zucca, gnocchi di pane e bitto  € 20,00
Pumpkin cream soup, bread dumpling and Bitto cheese

Pesci & carni - Fish & Meat dishes





Rombo, carciofi, maggiorana, patate novelle, pinoli 	€ 35,00
<i>Turbot fish, artichokes, marjoram, new potatoes, pine nuts</i>	
Branzino in guazzetto, vongole veraci, ultimi pomodorini, olive  	€ 35,00
<i>Stewed sea bass, clams, cherry tomatoes, olives</i>	
Tagliata di controfiletto, salsa al dragoncello e tortino di patate e verdure 	€ 38,00
<i>Sliced beef sirloin, tarragon sauce, potato and vegetable pie</i>	
Guancia di scottona al vino rosso, uvetta, crema di topinambur 	€ 29,00
<i>Scottona veal cheek with red wine, raisins, cream of Jerusalem artichoke</i>	
Lombatina di cervo, trombetta nera, cavolo rosso, castagne e gnocchi di pane	€ 29,00
<i>Venison loin, black chanterelle mushrooms, red cabbage, chestnuts and bread dumplings</i>	
Pernice rossa ripiena, foie gras e verza	€ 33,00
<i>Stuffed red partridge, foie gras and cabbage</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 <i>Traditional "Miascia" crumble cake with renetta apple and vanilla ice cream</i>	€ 11,00
Tiramisù classico al vetro  <i>Classic tiramisu</i>	€ 14,00
Tortino al cioccolato bianco e marroni  <i>White chocolate tart and chestnuts</i>	€ 13,00
Tarte tatin alla pera, gelato al caramello salato  <i>Pear tarte tatin, salted caramel ice cream</i>	€ 13,00
Sacher torte, gelato al fiordilatte vanigliato  <i>Sachertorte, vanilla ice cream</i>	€ 12,00

Vini in abbinamento – Wine pairing

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