



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.

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 € 44,00
Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with rocket salad and cherry tomato

Risotto allo Zincarlin con filetti di pesce persico burro e limone *  € 32,00
Risotto creamed with Zincarlin cheese, coated perch fillets, butter and lemon

Antipasti – Starters

Asparagi bianchi, capasanta scottata, olandese agli agrumi e finto caviale* € 24,00
White asparagus, seared scallop, citrus hollandaise sauce and mock caviar

Carpaccio d'anatra marinato al rosolio, misticanza,
cialda alla salvia e vinaigrette alla pera Nashi   € 24,00
*Duck carpaccio in a rosolio-based marinade, mixed salad,
sage crisp and Nashi pear vinaigrette*

Calamaro ripieno, pappa al pomodoro, olio alla menta*  € 26,00
Stuffed squid, tomato bread soup, mint oil

Tartare di fassona, cuore di sedano e Castelmagno  € 24,00
Fassona beef tartare, celery heart and Castelmagno cheese

Baccelli, romana, primosale di capra, crema di piselli, fave, rapanelli, datterini e mais € 22,00
*Pea pods, romaine salad, fresh goat's milk cheese, pea cream, broad beans, radishes,
cherry tomatoes and corn*



VEGETARIANO
Vegetariano



VEGANO
Vegan




SENZA GLUTINE
Gluten Free



SENZA LATTOSIO
Dairy Free






Primi piatti - Rice & Pasta dishes

Mezzi Paccheri di Gragnano, sugo di coniglio alla ligure *	€ 22,00
<i>“Half-sized macaroni “Paccheri” from Gragnano, Ligurian style rabbit sauce</i>	
Riso Carnaroli, seppie, piselli e gel di yuzu* 	€ 25,00
<i>Carnaroli risotto, cuttlefish, peas and yuzu gel</i>	
Gnocchetti all’ortica, bagna cauda al missoltino, coriandoli di verdura in conserva	€ 24,00
<i>Nettle dumplings, garlic sauce with dried shad, shredded vegetable in preserve</i>	
Tagliolini fatti in casa, granchio nuotatore, zucchine in fiore	€ 32,00
<i>Tagliolini noodle pasta, blue crab, courgette flowers</i>	
Ravioli del Plin, ripieni di carni bianche, fonduta al Parmigiano e pancetta croccante	€ 24,00
<i>Ravioli del Plin filled with white meat, Parmesan fondue and crispy bacon</i>	

Zuppe & minestre - Soups

Vellutata di asparagi, canederlo di gamberi	€ 18,00
<i>Cream of asparagus soup, served with a shrimp dumpling</i>	

Pesci & carni - Fish & Meat dishes






Salmerino alpino in panko di patate, topinambur arrostito, misticanza primaverile 	
 <i>Arctic char fish in panko potato, Jerusalem artichoke cream, spring salad</i>	€ 38,00
Rombo, lingotto di patate al timo, vongole, sedano e peperoncino  	
<i>Turbot fish, thyme potatoes, clams, celery and chili pepper</i>	€ 42,00
Tagliata di controfiletto, friggirelli, salsa al chimichurri  	
<i>Sliced sirloin of beef, Italian fried peppers, chimichurri sauce</i>	€ 42,00
Coniglio porchettato, polenta grigliata e agretti 	
<i>Porchetta-style rabbit medallion, grilled polenta and monk's beard salad</i>	€ 32,00
Medaglione di vitello, asparago cardoncello 	
<i>Veal medallion with Cardoncello asparagus</i>	€ 38,00
Geretto di agnello, barbabietola e more*  	
<i>Roast lamb shank, beetroot and blackberries</i>	€ 35,00

Contorni - Side dishes

Verdure alla griglia  	
<i>Grilled vegetables</i>	€ 12,00
Patate dippers* 	
<i>Potato dippers</i>	€ 12,00
Spinaci freschi saltati all'olio e aglio  	
<i>Pan-fried fresh spinach with oil and garlic</i>	€ 12,00

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>	
Tartelletta, pralinato alle noci pecan, mousse al cocco 	€ 13,00
<i>Tartlet with pecan nut praline and coconut mousse</i>	
Mousse ai tre cioccolati, cialda alle nocciole 	€ 13,00
<i>Three-chocolate mousse, hazelnut wafer</i>	
Semifreddo alla fragola, crumble alla vaniglia, spuma al limone 	€ 12,00
<i>Strawberry parfait, vanilla crumble, lemon 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*