

Antipasti – Starter

Le delizie della Darsena	Euro 20,00
Lario's delight selected by “ La Darsena” selection of lake fish prepared in different way	
Scamoncino di vitello cotto a bassa temperatura	Euro 19,00
salsa tonnata, papaya, insalatina estiva Veal rump cooked at low temperature tuna sauce, papaya, summer salad	
Tempura di verdure, gambero rosa di “Sicilia”	Euro 20,00
maionese all` aglio orsino Vegetables tempura, “Sicilian” pink shrimp wild garlic mayonnaise	
Tartare di Salmerino della “Valsassina”, carpaccio di melone,	Euro 20,00
ketchup di fragole, menta e germogli estivi “Valsassina” char tartare, melon carpaccio, strawberry ketchup, mint and summer sprouts	
Parmigiana dello Chef, caprino di Rogaro	Euro 18,00
pomodori confit, salsa al basilico, Parmigiano gratinato Chef's Parmigiana, local fresh goat cheese, tomatoes confit basil sauce, Parmesan au gratin	
Gazpacho estivo alla vodka, crudite' di verdure Veget - Vegan	Euro 18,00
germogli estivi Summer gazpacho with vodka, vegetables crudites' summer sprouts	
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert	Euro 4,50
Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura Some products during processing may have undergone treatment at low temperatur	

Primi Piatti - First Course

Risottino mantecato alla crema di basilico, limone, burrata
sorbetto al pomodoro

Euro 20,00

(min 2 pers.)

Basil cream Risotto, lemon, burrata, tomato sorbet

Orecchiette di semola di grano duro, ragu' di manzo e verdure
salsa al prezzemolo

Euro 18,00

Durum wheat semolina Orecchiette pasta, beef ragu and vegetables, parsley sauce

Tagliolini di pasta fresca alla "carbonara di lago", lavarello saltato
la sua bottarga, spuma all' uovo

Euro 20,00

fresh pasta noodles "carbonara di lago" with sautéed lake fish

Bottarga "cured fish roe", egg mousse

Ravioli di pasta fresca allo zafferano, zucchine, ricotta,
capesante saltate e aglio nero

Euro 21,00

fresh pasta ravioli with saffron, zucchini, ricotta cheese,

sautéed scallops and black garlic

Linguine con pesto di pomodori secchi e mandorle

Euro 19,00

crema di pecorino **Veget -Vegan(without cream)**

Linguine with sundried tomato and almond pesto

pecorino cream cheese

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert

Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura

Some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Secondi Piatti- Second Course

Filetto di manzo alla brace, riduzione ai pepi orientali patate arrosto e verdure di stagione Grilled beef tenderloin, oriental pepper reduction roasted potatoes and seasonal vegetables	Euro 32,00
Trancetto di branzino al forno, pistacchi salsa al burro bianco, verdure estive Roasted slice of sea bass, pistachios, white butter sauce, summer vegetables	Euro 32,00
Tartare di Ricciola marinata e leggermente scottata salsa al latte di mandorla, limoni fermentati, menta e verdure estive Marinated and lightly seared amberjack tartare almond milk sauce, fermented lemons, mint and summer vegetables	Euro 31,00
Suprema di Galletto arrostito, salsa al latte di cocco e curry rosso patate arrosto e verdure estive Roasted Galletto supreme, coconut milk sauce and red curry roasted potatoes and summer vegetables	Euro 30,00
Carré di maialino da latte cotto a bassa temperatura salsa ai ribes neri, erba cipollina, patate arrosto e verdure Suckling pig rack cooked at low temperature black currant sauce, chives, roasted potatoes and vegetables	Euro 30,00
Spiedini di verdure arrostite riduzione di verdure, soia e zenzero Roasted vegetables skewers Veget – Vegan vegetables reduction, soy and ginger	Euro 22,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura Some products during processing may have undergone treatment at low temperature	Euro 4,50

Dessert

Tiramisù rivisitato Euro 10,00
Chef's Tiramisù

Il dessert della Darsena Euro 12,00
Darsena's Dessert

Mousse al cioccolato aromatizzato al lampone e vaniglia, Euro 12,00
salsa al mango e frutta esotica
Raspberry and vanilla flavored chocolate mousse,
mango and exotic fruit sauce

Tartelletta di frolla con amaretti, pesche Euro 12,00
gelato allo yoghurt
Shortbread tartlet with Amaretti, peaches
yogurt ice cream

Sorbetti di stagione con la loro frutta e composta **Veget -Vegan** Euro 12,00
Seasonal's sorbets with fresh fruits and compote

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura
some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Vino da dessert a bicchiere - Dessert wine glass

Moscato D'Asti - Az. Agr. Traversa Euro 6,00

Moscatel de Setùbal Euro 7,00

Sherry - Pedro Ximenez Euro 9,00