

Antipasti - Hors d'œuvres

Le Delizie del Lario proposte dalla Darsena Euro 22,00
Lario's delight selected by "La Darsena"
selection of lake fish prepared in different way

Polpettine di pesce di lago e verdure marinate all'orientale Euro 19,00
salsa agrodolce all'ananas, insalatina autunnale, melograno
Lake fish croquettes with oriental-style marinated vegetables
pineapple sweet and sour sauce, autumn salad, pomegranate

Zuppetta di salmone selvaggio, cipolla, arance Euro 20,00
spuma al finocchio e liquirizia
Wild salmon soup with onion and orange, fennel foam and licorice

Lombetto di cervo cotto a 60°, salsa leggera al rafano Euro 19,00
caviale di tartufo nero uncinato, insalatina autunnale
Slow-cooked venison loin at 60°C, light horseradish sauce
black truffle caviar, autumn salad

Cannolo al grano saraceno e barbabietola con funghi porcini Euro 19,00
patate, spuma allo stagionato di nava, olio al pino mugo
Buckwheat and beetroot cannolo with porcini mushrooms
potatoes, foam of aged Nava cheese, mountain pine oil

Veget - Vegan (without foam)

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

Primi Piatti - Farinaceous Dishes

Gnocchetti di patate, aglio nero, cime di rapa saltate
tartare di gambero rosa
Potatoes gnocchetti, black garlic, sautéed turnip tops
pink prawn tartare

Euro 22,00

Tagliolini di pasta fresca alla “carbonara di lago”, lavarello saltato
la sua bottarga, spuma all’uovo
Handmade tagliolini “lake-style carbonara” with sautéed whitefish Lavarello
its bottarga, and a delicate egg foam

Euro 20,00

Fagottini di pasta fresca alle castagne, manzo brasato e verdure
crema di zucca, riduzione al vino rosso
Chestnut fresh pasta ravioli filled with braised beef and vegetables
pumpkin cream, red wine reduction

Euro 21,00

Risottino mantecato ai “mirtilli selvatici”, timo
terrina di cinghialeto (Min. 2 persone)
Creamy risotto with wild blueberries and thyme
served with young wild boar terrine

Euro 20,00

Vellutata di castagne, porcini saltati
nocciole tostate **Veget - Vegan**
Chestnuts velouté with sautéed porcini mushrooms and toasted hazelnuts

Euro 19,00

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 - Main course

Trancetto di Ombrina arrostito guazzetto di pomodori e origano, verdure di stagione Roasted fillet of shi drum with tomatoes and oregano broth, seasonal vegetables	Euro 31,00
Controfiletto di manzo cotto a bassa temperatura riduzione all' uva americana, patate arrosto, verdure di stagione Slow-cooked beef sirloin with american grape reduction roasted potatoes, and seasonal vegetables	Euro 32,00
Petto d' anatra cotto a 60 C°, salsa agli agrumi e cardamomo patate arrosto e verdure di stagione Duck breast cooked at 60 °C with citrus and cardamom sauce roasted potatoes and seasonal vegetables	Euro 31,00
Trancetto di Salmerino della "Valsassina" arrostito, le sue uova cavolo cappuccio brasato, maionese all' aglio orsino Roasted fillet of "Valsassina" char with its roe braised cabbage, and wild garlic mayonnaise	Euro 30,00
Filetto di maiale farcito con castagne vellutata di mele "tremezzine" patate arrosto Pork fillet stuffed with chestnuts, "Tremezzo" apple velouté, and roasted potatoes	Euro 30,00
Sedano rapa croccante, crema di patate e vaniglia tartufo nero uncinato Crispy celeriac with potatoes and vanilla cream, black summer truffle	Euro 22,00
	Veget - Vegan
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 riproposto dallo Chef Chef's tiramisù	Euro 10,00
Il dessert della Darsena Darsena's Dessert " Selection of our desserts"	Euro 12,00
Lingottino alle nocciole e cioccolato fondente salsa al mandarino Hazelnut and dark chocolate bar with crunchy toasted hazelnuts light mandarin sauce	Euro 12,00
Tortino al mais, noci e confettura di fichi nostrani gelato di pane, mele, uvetta e rosmarino Corn cake with walnuts and homemade fig jam bread ice cream with apples, raisins, and rosemary	Euro 10,00
Selezione di sorbetti di stagione fatti in casa Veget - Vegan Homemade seasonal sorbets	Euro 12,00

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

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	