

Antipasti - Hors d'œuvres

Le Delizie del Lario proposte dalla Darsena Euro 20,00
Lario's delight selected by "La Darsena"
selection of lake fish prepared in different way

Polpo di "Santo Spirito" alla piastra, pomodori confit Euro 21,00
crema di fagioli cannellini, crumble di olive
Grilled "Santo Spirito" octopus, confit tomatoes
cannellini bean cream, olive crumble

Insalatina di primavera con coniglio e asparagi, patate dolci Euro 19,00
salsa allo yoghurt e rapanelli
Spring salad with rabbit and asparagus, sweet potatoes
yogurt sauce and radishes

Tempura di luccioperca e verdure Euro 19,00
maionese leggera al curry
Pike-perch and vegetable tempura, light curry mayonnaise

Terrina di verdure, crumble di quinoa Vegetarian / Vegan Euro 18,00
salsa al cocco
Vegetable terrine, quinoa crumble, coconut sauce

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura con la tecnica dell'abbattimento a - 20 C° per 24 ore (legge 853/2004).

Some products during processing may have undergone low-temperature treatment by blast chilling at - 20 C° for 24 hours (law 853/2004).

Primi Piatti - Farinaceous Dishes

Per Persona

Cannellone di pasta fresca all'uovo e zafferano, carciofi saltati Euro 19,00

ricotta di pecora, salsa al parmigiano

Fresh egg and saffron pasta cannellone, sautéed artichokes
sheep's milk ricotta, Parmesan sauce

Ravioli di riso e barbabietola, pesce Persico, verdure e zenzero Euro 20,00

salsa al burro bianco e limone

Rice and beetroot ravioli, perch fillet, vegetables and ginger
beurre blanc and lemon sauce

Risottino mantecato all'aglio orsino, noci di capesante Euro 22,00

caviale di tartufo nero uncinato **(min 2 pers.)**

Creamy wild garlic risotto, scallop medallions
hooked black truffle caviar

Gnocchetti di patate al ragu' d'anatra e verdure Euro 19,00

profumo di arancia e maggiorana

Potato gnocchetti with duck and vegetable ragù
scented with orange and marjoram

Spaghetti "Martelli" all'Astice americana, pomodoro concasse' Euro 24,00

basilico, limone candito **(without Lobster Vegetarian / Vegan)** Euro 18,00

"Martelli" spaghetti with American lobster, tomato concassé
basil and candied lemon

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura con la tecnica dell'abbattimento a - 20 C° per 24 ore (legge 853/2004).

Some products during processing may have undergone low-temperature treatment by blast chilling at - 20 C° for 24 hours (law 853/2004).

Secondi Piatti - Main course

Per Persona

Filetto di vitello cotto a 60°C, tartufo Bianchetto Euro 31,00

patate arrosto e verdure primaverili

Veal fillet cooked at 60°C, Bianchetto truffle
roasted potatoes and spring vegetables

Trancetto di salmerino della "Valsassina" Euro 29,00

vellutata di porri e liquirizia, verdure primaverili

Seared Valsassina char fillet, leek and liquorice velouté
spring vegetables

Controfiletto di manzo cotto alla brace, riduzone ai frutti rossi Euro 32,00

patate arrosto e verdure di stagione

Charcoal-grilled beef sirloin, red berry reduction
roasted potatoes and seasonal vegetables

Filetto di rombo arrostito, crema di asparagi e menta Euro 32,00

patate, verdure primaverili

Roasted turbot fillet, asparagus and mint cream
potatoes and spring vegetables

Carre' di Agnello in crosta di frutta secca e fave di cacao Euro 33,00

cardoncelli saltati, riduzione alle nespole, patate arrosto

Rack of lamb in a dried fruit and cocoa bean crust, sautéed cardoncelli mushrooms
loquat reduction, roasted potatoes

Tortino di patate e hummus di ceci, spinacini saltati Euro 20,00

crema di sesamo nero

Vegetarian / Vegan

Potato and chickpea hummus cake, sautéed baby spinach
black sesame cream

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura con la tecnica dell'abbattimento a - 20 C° per 24 ore (legge 853/2004).

Some products during processing may have undergone low-temperature treatment by blast chilling at - 20 C° for 24 hours (law 853/2004).

Dessert

Semifreddo ai lamponi e vaniglia, biscotto al cioccolato salsa al fondente e peperoncino Raspberry and vanilla semifreddo, chocolate biscuit dark chocolate and chili sauce	Euro 12,00
Tiramisù riproposto dallo Chef Chef's tiramisu'	Euro 10,00
Il dessert della Darsena Darsena 's Dessert " Selection of our desserts"	Euro 12,00
Tortino tiepido di frolla, mele e cannella gelato al fiordilatte e camomilla selvatica Warm shortcrust pastry tart with apple and cinnamon fiordilatte and wild chamomile ice cream	Euro 10,00
Sorbetti di stagione con le loro salse e frutta Seasonal sorbets with their sauces and fruits	Vegetarian / Vegan 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 / Couver	Euro 4,50