

Antipasti – Starter

Le delizie della Darsena	Euro 22,00
<i>Lario's delight selected by "La Darsena" selection of lake fish prepared in different way</i>	
Tartare di Manzo all'orientale, pan brioches al carbone vegetale composta di cipolle e agrumi	Euro 22,00
<i>Oriental-Style Beef tartare, served with charcoal brioche bun onion and citrus compote</i>	
Ceviche di trota della "Valsassina" patata dolce, cipolla in agrodolce salsa al leche de tigre (lime, sedano, zenzero, peperoncino, coriandolo)	Euro 21,00
<i>"Valsassina" Trout Ceviche with sweet potato and pickled red onion leche de tigre (lime, ginger, chili pepper and coriander sauce)</i>	
Parmigiana dello Chef, polpettine di melanzane, pomodori confit basilico, spuma di caprino di "Nava"	Euro 21,00
<i>Chef's Eggplant Parmigiana, eggplant meatballs, confit tomatoes fresh basil and light "Nava" goat cheese foam</i>	
Carpaccio di anguria, insalatina di pomodori, fagiolini e basilico cialda di aglio nero	Euro 19,00
<i>Watermelon Carpaccio with tomato salad, green beans and basil black garlic crisp</i>	

Veget - Vegan

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 - First Course

Risottino mantecato alla crema di zucchine in fiore, (min 2 pers.) carpaccio di Mazzancolle di “Santo Spirito” <i>Creamy risotto with zucchini flower cream</i> <i>santo Spirito king prawn carpaccio</i>	Euro 24,00
Spaghetti “Martelli”trafilati al bronzo, astice canadese pomodoro e basilico <i>Bronze-drawn “Martelli” spaghetti with Canadian lobster; tomato and basil</i>	Euro 25,00
Tagliolini di pasta fresca all'uovo, ragu' bianco di vitello e verdure crumble di olive <i>Fresh egg tagliolini with white veal ragù and vegetables</i> <i>olive crumble</i>	Euro 23,00
Ravioli di pasta fresca alla curcuma, pomodoro, mozzarella di bufala salsa al basilico <i>Fresh turmeric ravioli with tomato, buffalo mozzarella and basil sauce</i>	Euro 21,00
Vellutata di patate, salmone selvaggio al lime, aglio nero olio al rosmarino Veget -Vegan (no Salmone-without Salmon)	Euro 22,00 Euro 18,00
<i>Creamy potato velouté with wild salmon marinated in lime and black garlic</i> <i>rosemary oil</i>	
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

Controfiletto di manzo al barbecue, riduzione alla senape
patate arrosto e verdure di stagione
*Barbecued beef sirloin steak with mustard reduction
roasted potatoes and seasonal vegetables*

Euro 34,00

Trancetto di Ombrina arrostita, vellutata di pomodori datterini gialli
capperi e verdure estive
*Roasted meagre fillet with yellow datterino tomato velouté
capers and summer vegetables*

Euro 33,00

Filetto di Luccioperca arrostito, salsa agrodolce di pesche
basilico e verdure estive
*Roasted pike-perch fillet with sweet-and-sour peach sauce
basil and summer vegetables*

Euro 31,00

Suprema di Galletto arrostito profumato al lemongrass
riduzione agli agrumi, patate arrosto e verdure estive
*Roasted chicken supreme scented with lemongrass, citrus reduction
roasted potatoes and summer vegetables*

Euro 29,00

Lombo di Vitello alla milanese, tartare di pomodoro e basilico
patate arrosto
*Milanese-style veal loin with tomato and basil tartare
served with roasted potatoes*

Euro 33,00

Peperone rosso arrostito, hummus di ceci
salsa al latte di cocco e curry
Roasted red bell pepper with chickpea hummus and coconut curry sauce

Veget – Vegan

Euro 26,00

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

Dessert

Tiramisù rivisitato Euro 10,00
Chef's Tiramisu

Il dessert della Darsena Euro 12,00
Darsena's Dessert (selection of our dessert)

Bavarese al cioccolato bianco, yuzu e vaniglia Euro 12,00
frutta esotica, salsa al passion fruit
*White chocolate yuzu and vanilla Bavarian cream
exotic fruit and passion fruit sauce*

Tartelletta di frolla con ricotta di pecora, fragole Euro 12,00
gelato al pistacchio
*Shortcrust pastry tartlet with sheep's milk ricotta
strawberries and pistachio 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

Menù Estate

Minimo per 2 pers.

Tartare di Manzo all'orientale, pan brioches al carbone vegetale
composta di cipolle e agrumi

*Oriental-Style Beef tartare, served with charcoal brioche bun
onion and citrus compote*

* * *

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, ragu' bianco di vitello e verdure
crumble di olive

*Fresh egg tagliolini with white veal ragu' and vegetables
olive crumble*

* * *

Suprema di Galletto arrostito profumato al lemongrass
riduzione agli agrumi, patate arrosto e verdure estive

*Roasted chicken supreme scented with lemongrass, citrus reduction
roasted potatoes and summer vegetables*

* * *

Il tiramisù rivisitato

Chef's Tiramisu'

* * * * *

Euro 65,00 per persona

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

Some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Menù “Darsena”

Minimo per 2 pers.

Le delizie del Lario proposte dalla Darsena
Como lake delight selected by “La Darsena”

* * *

Il risottino al profumo di lago
con filetti di pesce persico croccanti
Risotto with crispy perch fillets

* * *

Il sorbetto dello Chef
Chef's sorbet

* * *

Controfiletto di manzo al barbecue, riduzione alla senape
patate arrosto e verdure di stagione
*Barbecued beef sirloin steak with mustard reduction
roasted potatoes and seasonal vegetables*

* * *

Il dolce della Darsena
Darsena's Dessert

* * * * *

Euro 70,00 per persona

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