

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

Terrina di foie gras d'anatra alla vaniglia e pepe di sichuan Euro 22,00
chutney di mele e kumquatz, riduzione al calvados
duck foie gras terrine with vanilla and sichuan pepper
apple and kumquat chutney, calvados reduction

Insalatina di tuberi e verdure autunnali, calamari di "Santo Spirito" Euro 21,00
crema di finocchi, finger lime
autumn root vegetable salad, "santo spirito" squid
silken fennel cream, finger lime

Bresaola di cervo, cavolo rosso e melograno Euro 21,00
pate' di cinghialeto, panbrioches alle castagne
venison bresaola, red cabbage and pomegranate
young wild boar pâté, chestnut bread

Carpaccio di melone bianco invernale, tofu, pomodori secchi Euro 18,00
olive e insalatina autunnale Veget - Vegan
winter white melon carpaccio, tofu, sun-ried tomatoes
olives & autumn leaves

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

Cannellone di pasta fresca alla barbabietola, funghi porcini, patate
olio al prezzemolo e vellutata di topinambur

Euro 21,00

*fresh beetroot pasta cannellone, porcini mushrooms, potatoes
parsley oil, jerusalem artichoke velouté*

Tagliolini di pasta fresca ai “mirtilli di bosco”

Euro 20,00

agone leggermente marinato e saltato, verdure e burro affumicato

*fresh wild blueberry tagliolini, lightly marinated & sautéed agone(lake fish)
seasonal vegetables and smoked butter*

Ravioli di pasta fresca alle erbe, blu di capra della “Valsassina”

Euro 21,00

mostarda alle pere, crema alle noci

*fresh herb pasta ravioli, valsassina goat's blue cheese
pear mostarda, walnut cream*

Risottino mantecato al cavolo cappuccio rosso, timo e agrumi

Euro 20,00

briciole di cotechino (Min. 2 persone)

*creamy red cabbage risotto, thyme & citrus
cotechino crumble*

Vellutata di castagne, gambero rosso di “Santo Spirito”

Euro 21,00

al lime, aglio nero **Veget - Vegan (no gambero rosso- no red prawns)**

Euro 18,00

*velvety chestnut soup, “Santo Spirito” red prawn
lime & black garlic*

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 branzino arrostito, mousseline di patate caviale di tartufo nero, verdure di stagione <i>roasted sea bass fillet, potato mousseline black truffle "caviar", seasonal vegetables</i>	Euro 33,00
Carre' di maialino da latte, verza brasata patate arrosto, riduzione alla senape <i>roasted suckling pig rack, braised savoy cabbage roasted potatoes, mustard reduction</i>	Euro 30,00
Lombo di Cervo cotto a bassa temperatura riduzione all' uva americana, patate arrosto e verdure di stagione <i>venison loin, cooked at low temperature american grape reduction, roasted potatoes e seasonal vegetables</i>	Euro 32,00
Trancetto di luccioperca arrostito, vellutata di mele "tremezzine" agrumi e verdure di stagione <i>roasted pike-perch fillet, tremezzina apple velouté citrus fruits and seasonal vegetables</i>	Euro 31,00
Filetto di vitello cotto a 60 c, funghi porcini saltati patate arrosto e verdure di stagione <i>veal tenderloin, slow-cooked at 60°C, sautéed porcini mushrooms roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	Euro 32,00
Cipolla cotta in forno, pane, mele e capperi <i>Veget - Vegan</i> crema di cannellini, riduzione al vino rosso <i>Oven-roasted onion, bread, apples and capers, cannellini bean cream red wine reduction</i>	Euro 20,00

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 riproposto dallo Chef <i>chef's tiramisù</i>	Euro 10,00
Il dessert della Darsena <i>darsena's dessert "selection of our desserts"</i>	Euro 12,00
Semifreddo al "profumo di bosco" nocciola, vaniglia crumble cacao, salsa pino mugo <i>"forest essence" hazelnut and vanilla semifreddo cocoa crumble and mountain pine sauce</i>	Euro 10,00
Biscotto al grano saraceno, polenta di mais arrostita e caramellata fiordilatte alla grappa, riduzione ai mirtilli selvatici <i>buckwheat biscuit, roasted and caramelized corn polenta fiordilatte grappa icecream, wild blueberry reduction</i>	Euro 10,00
Selezione di sorbetti di stagione fatti in casa Veget - Vegan con frutta e salse <i>selection of homemade seasonal sorbets fresh fruit and fruit sauces</i>	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	