



la Darsena

SHORE CLUB | RISTORANTE | PIZZERIA

C E N A

Antipasti sfiziosi

Monti boschi e colline ⁽⁷⁾

€ 22

Selezione di salumi e prodotti caseari del territorio

Selection of local cold cuts and dairy products

Auswahl an regionalen Wurst- und Milchprodukten

Manzetta e fragole ⁽¹⁾

€ 23

Battuta di manzetta con mirepoix di fragole al pepe bianco e graniglia di pane casereccio

Beef tartare with strawberry mirepoix, white pepper and homemade bread crumbs

Rindertartar mit Erdbeer-Mirepoix, weißem Pfeffer und hausgemachten Semmelbröseln

Un calamaro a Nerano* ^(4,7)

€ 22

Crudo di tagliatelle di calamaro con zucchini e coulis di provolone

Raw squid tagliatelle with zucchini and provolone coulis

Roh Tintenfisch-Tagliatelle mit Zucchini und Provolone-Coulis

Orto mare* ^(2,4,6)

€ 26

Insalatina di mare secondo pescato (polpo, seppia, calamaro e gamberi)

servita con verdure in varie consistenze

Seafood salad with fish of the day (octopus, cuttlefish, squid and prawns)

served with vegetables in various consistencies

Meeresfrüchtesalat mit Fisch des Tages (Oktopus, Tintenfisch, Kalmar und Garnelen), serviert mit Gemüse in verschiedenen Konsistenzen

Tuna cake tartare* ^(1,4,7)

€ 24

Cheesecake di tonno crudo e frutti rossi, con cremoso di formaggio

Raw tuna and red fruit cheesecake, with cream cheese

Käsekuchen mit rohem Thunfisch und roten Früchten, dazu Frischkäse

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Primi piatti

Paccheri del Mediterraneo* (1,4)

€ 25

Pomodorini arrosto, pescato del giorno (branzino/orata), basilico e cenere di limone
Roasted cherry tomatoes, Fish of the day (sea bass/sea bream), basil and lemon ash
Geröstete Kirschtomaten, Fisch des Tages (Wolfsbarsch/Seebrasse), Basilikum und Zitronenasche

Intreccio* (1,4,8)

€ 24

Fusillone di Gagnano con peperoni, trota salmonata e crumble di pistacchi
Gagnano Fusillone with peppers, salmon trout, and pistachio crumble
Gagnano Fusillone mit Paprika, Lachsforelle und Pistazienstreuseln

Capriccio al limone* (1,2,7)

€ 24

Tagliolini caserecci con burro di centrifuga, limone del Garda e crudo di gamberi
Homemade tagliolini with whipped butter, Garda lemon and raw prawns
Hausgemachte Tagliolini mit zentrifugierter Butter, Garda-Zitrone und rohen Garnelen

Grezzo contemporaneo (1)

€ 18

Rigatoni artigianali con salsa rustica ai pomodori e riduzione al basilico
Homemade rigatoni with rustic tomato sauce and basil reduction
Hausgemachte Rigatoni mit rustikaler Tomatensoße und Basilikumreduktion

Intramontabile (1,9)

€ 18

Tagliatella di pasta fresca con ragù di manzo alla bolognese
Fresh tagliatelle pasta with Bolognese-style beef ragù
Frische Tagliatelle-Nudeln mit Rinderragout nach Bologneser Art

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Secondi piatti

Fish & Grill* (3,4,7,8)

€ 33

Grigliata di pesce (calamaro, polpo, branzino, gambero, tonno) servita con intrugli segreti

Grilled fish (squid, octopus, sea bass, shrimp, tuna) served with chef's condiments

Gegrillter Fisch (Tintenfisch, Oktopus, Seebarsch, Garnelen, Thunfisch), serviert mit Beilagen des Küchenchefs

Riccio di calamaro* (4)

€ 25

Calamaro arricciato su fondente di peperoni

Curled squid on pepper fondant

Gerollter Tintenfisch auf Paprikafondant

Laguna blu* (4,6,7)

€ 28

Roll di trota salmonata su cremoso di patate agli agrumi e verdure al salto

Salmon trout roll on creamy citrus potato and sautéed vegetables

Lachsforellen-Rolle auf cremiger Zitruskartoffelsauce mit sautiertem Gemüse

Il manzo (8)

€ 24

Tagliata di controfiletto di manzo servita con tuberi e radici

Sliced beef sirloin served with tubers and roots

Geschnittenes Rinderfilet, serviert mit Knollen und Wurzeln

La mucca ubriacona (8)

€ 30

Filetto di manzo con caramello di Amarone e crumble di nocciole

Beef fillet with Amarone caramel and hazelnut crumble

Rinderfilet mit Amarone-Karamell und Haselnussstreuseln

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Dall'orto

Patate al forno / Baked potatoes / Ofenkartoffeln	€ 8
Patate fritte* / French fries* / Pommes frites* (1,5,8)	€ 8
Insalata mista / Mixed salad / Gemischter salat	€ 8
Le verdure cotte del giorno / Cooked vegetables of the day / Gekochtes Gemüse des Tages	€ 8

Hamburger

Manzo (1,7,10,11)	€ 29
--------------------------	------

Hamburger di scottona con formaggio, insalata, pomodoro e salsa Darsena, servito con patate fritte
Beef burger with cheese, lettuce, tomato and Darsena sauce, served with French fries
Rindfleischburger mit Käse, Salat, Tomaten und Darsena-Sauce, serviert mit Pommes frites

Polpo * (1,4,7,11)	€ 29
---------------------------	------

Polpo arrostito, stracciatella e insalata al limone, servito con patate fritte
Grilled octopus, stracciatella cheese e lemon salad, served with french fries
Gegrillter Oktopus, Stracciatella-Käse und Zitronensalat, serviert mit Pommes frites

Tonno * (1,3,4,11)	€ 29
---------------------------	------

Hamburger di tonno fresco, pomodoro, insalata e maionese al lime, servito con patate fritte
Grilled tuna, tomatoes, salad lime mayonnaise, served with french fries
Gegrillter Thunfisch, Tomaten, Salat mit Limettenmayonnaise, serviert mit Pommes frites

Stuzzichini da condividere

Omaggio alla terra dello Chef (1,3,5,7,8)	€ 15
--	------

Friggitoria mignon Napoletana
Traditional Neapolitan fried food
Traditionelle neapolitanische frittierte Speisen

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Pinsa romana

Regina margherita ^(1,7)

€ 12

Polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO del Garda

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, Garda olive oil

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Basilikum, Garda Olivenöl

Ortolana ^(1,7)

€ 14

Polpa di pomodoro, fiordilatte, verdure miste

Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Gemüsesorten

La parmense ^(1,7)

€ 16

Polpa di pomodoro, burrata, prosciutto crudo, olio EVO del Garda

Tomato sauce, Burrata cheese, Parma Ham, Garda olive oil

Tomatensauce, Burrata käse, Parma schinken, Garda Olivenöl

La lombarda ^(1,7,8)

€ 15

Fiordilatte, gorgonzola, noci, pancetta

Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, walnuts, rolled pancetta

Mozzarella Käse, Gorgonzola Käse, Walnüsse, gerollter Speck

La pugliese ^(1,4,7)

€ 15

Polpa di pomodoro, stracciatella, datterini, acciughe del cantabrico

Tomato sauce, stracciatella cheese, cherry tomatoes, anchovies

Tomatensauce, Stracciatella Käse, Kirschtomaten, Sardellen

Bologna ^(1,7,8)

€ 15

Polpa di pomodoro, fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio, estratto di basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese, mortadella with chopped pistachios, basil extract

Tomatensauce, käse, Mortadella mit gehackten Pistazien, Basilikumextrakt

Diavoletta romana ^(1,7)

€ 14

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

Tomatensauce, Mozzarella Käse, scharfe Salami

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Proposte vegetarianiane o vegane

Soffione di patate e peperoni ⁽¹⁾

€ 18

Sfera di patate fresche fritta con peperoni stufati

Fried fresh potato sphere with stewed peppers

Frittierte frische Kartoffelbällchen mit geschmorten Paprika

Fantasia di verdure ⁽¹⁾

€ 18

Millefoglie salata con verdure affumicate e crumble di pane e olive

Savory millefeuille with smoked vegetables and bread and olive crumble

Herzhafte Millefeuille mit geräuchertem Gemüse und Brot-Oliven-Crumble

Un pomodoro sul crostone ⁽¹⁾

€ 16

Crostone di pane casereccio con pomodori fantasia

Homemade bread crouton with various tomatoes

Hausgemachte Brotcroutons mit verschiedenen Tomatensorten

Cous Cous all'ortolana ^(1,6)

€ 18

Cous cous con verdure al salto

Cous cous with sautéed vegetables

Couscous mit sautiertem Gemüse

Fusillone siciliano ^(1,7,8)

€ 20

Fusillone ricotta e mandorle

Ricotta and almond fusilli

Ricotta-Mandel-Fusilli

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Dolci fatti in casa

Le delizie del giorno (1,3,5,7,8)

€ 12

Tutti i giorni la nostra pasticceria sforna dolci dall'animo napoletano e stile italiano
Every day our pastry -chef bakes sweets with a Neapolitan soul and Italian style.
Unser Konditor backt täglich Süßspeisen mit neapolitanischem Flair und italienischem Stil.

Il nostro Tiramisù (1,3,4,7)

€ 9

Tiramisù
Tiramisù
Tiramisù

La crema nel bosco* (1,3,5,7,8)

€ 10

Crema chantilly con frutti di bosco, crumble di frutta secca
Chantilly cream with mixed berries, nut crumble
Chantilly creme mit beere, nuss treuseln

La frutta incontra il gelato* (5,7,8)

€ 12

Sandwich di frutta mista con il cuore del suo gelato
Sandwich mixed fruit filled with icecream
Sandwich fruchte mit Eiscreme gefüllte

I gelati artigianali* (7)

€ 8

Gelato artigianale
Artigianal ice cream
Eiscremes

L'ananas al Maraschino

€ 10

Ananas al Maraschino
Pineapple infused with cherry liquor
Ananas mit Kirschlikör

Il dolce veg* (6)

€ 10

Semifreddo al cocco
Coconut semifreddo
Kokos-Semifreddo

I Vini Dolci a Bicchiere Flunè rosso Zenegaglia

€ 7

I Vini Dolci a Bicchiere Moscato d'Asti

€ 6

Per informazioni dettagliate su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.
*La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente.

Varie

Coperto / cover charge / Gedeck

€ 4.5

Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3) Uova e prodotti a base di uova.

4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6) Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo Dalfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.

8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9) Sedano e prodotti a base di sedano.

10) Senape e prodotti a base di senape.

11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13) Lupini e prodotti a base di lupini.

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages