



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT VARESE

menu

#WECARE *about you*

Gentili Clienti, siamo felici di potervi accogliere nel nostro Ristorante Liberty:
durante tutto il periodo estivo avrete la possibilità di cenare all'aperto e
gustare la nostra cucina in questo ambiente informale ed elegante.
Il servizio nel parco prevede un supplemento di 8 euro per persona.

Dear Customers, we are happy to welcome you in our Liberty Restaurant:
throughout the summer you will have the opportunity to dine outdoors and
enjoy our cuisine in this informal and elegant setting.
There is an extra charge of 8 euro per person for the service in the park.

Antipasti

Hors d'oeuvre

Tartare di tonno rosso

su crema fredda di mele, sedano e profumo di limone € 16 (4, 9, 6)

Red tuna tartare on cold apple cream, celery and lemon scent

Millefoglie croccante di pasta fillo, mozzarella di bufala,
filetti di alici marinate e gocce di guacamole € 13 (7, 4)

Crispy millefeuille of phyllo dough, buffalo mozzarella,
marinated anchovy fillets and guacamole drops

Tenera vitellina (CBT)

su verdure croccanti con salsa tonnata e frutti di capperi € 14 (3, 4)

Tender Veal (cooked at low temp.)
on crispy vegetables with tuna sauce and caper fruits

Variopinta declinazione del pomodoro

Flan, gelatina di Bloody Mary, sorbetto e Gazpacho € 12 (3, 4, 6, 7)

Colorful variation of the tomato
Flan, Bloody Mary jelly, sorbet and Gazpacho

Insalata di melone e fragole in agretto di pesche
con rucola, foglie di pecorino e cracker ai semi di lino € 14 (1, 7)

Melon and strawberry salad with peaches
with rocket, pecorino leaves and flax seed crackers

Insalata di porcini crudi

con scaglie di Parmigiano, mirtilli freschi e rucola € 16 (7)

Raw porcini salad with flakes of Parmesan, fresh blueberries and rocket

Primi piatti

First courses

Risotto Acquerello al limone, coriandoli di mozzarella affumicata
e cappasanta rosolata € 14 (7, 14)

Acquerello risotto with lemon, smoked mozzarella confetti
and browned scallop

Pappardelle di melanzana, salsa di datterini gialli,
basilico e scaglie di ricotta stagionata € 13 (1, 3)

Eggplant pappardelle, yellow datterini sauce,
basil and flakes of seasoned ricotta

Ravioli di lavarello ed erbette
con burro fuso e foglie di maggiorana € 15 (1, 3, 4, 7)

Ravioli with whitefish and herbs
with melted butter and marjoram leaves

Spghettoni integrali mantecati in granella di pistacchi e mandorle
con crema di burrata € 14 (1, 7, 8)

Wholemeal spaghetti creamed in chopped pistachios and
almonds with burrata cream

Vellutata di zucchine trombetta con crostini piccanti
e medaglione di caprino fresco € 11 (1, 7)

Zucchini soup with spicy croutons
and medallion of fresh goat

Risotto mantecato ai porcini e profumo di maggiorana € 15 (7)

Risotto with porcini mushrooms and marjoram scent

Secondi piatti

Main courses

Gran frittura di mare con bastoncini di verdure e fiori di zuccina
con salsa tartara € 23 (1, 2, 3, 4)

Great fried fish with vegetable sticks and courgetti-flowers
with tartar sauce

Filetto di triglia su crema di finocchio arrostito,
mollica di prezzemolo e pachino confit € 22 (1, 4, 7)

Mullet fillet on roasted fennel cream,
parsley crumb and confit cherry tomatoes

Filetto di Angus Irlandese alla brace con salsa ai mirtilli
e indivia grigliata € 26 (12)

Grilled Irish Angus fillet with cranberry sauce
and grilled endive

Piccione disossato al forno con salsa di fichi, crumble di nocciole e
spinacini freschi spadellati, leggermente piccanti € 26 (1, 8, 12)

Baked boneless pigeon with fig sauce,
hazelnut crumble and lightly spicy sautéed fresh spinach

Teneri hamburger di ceci
con crema di peperone e rucola € 14 (1, 3)

Tender chickpea burgers with pepper cream and rocket

Tagliata di manzo con riduzione al vino rosso
e porcini trifolati € 28 (7, 12)

Sliced beef with red wine reduction and sautéed porcini mushrooms

Dessert

Dolci al Carrello
Dessert from the trolley

Dolce a scelta € 8
Choose your one

Degustazione € 15
Selection of dessert & fresh fruit

Provate un calice di vino in accompagnamento al dolce € 7
Taste a glass of wine with your dessert

Moscato Rosa, Fondazione Edmund Mach, Trentino A.A.

Ben Rye, Donnafugata, Sicilia

Sauternes, ChateauGravas, Francia















Espresso e piccoli dolci € 2
Italian coffee and sweets

Allergeni

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi,
potrebbero essere surgelati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen
Please ask the staff on duty about the presence of substances or
products causing allergies or intolerance

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 1. Glutine
Cereals containing gluten |  | 8. Frutta a guscio e derivati
Nuts and products thereof |
|  | 2. Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof |  | 9. Sedano e derivati
Celery and products thereof |
|  | 3. Uova e derivati
Eggs and products thereof |  | 10. Senape e derivati
Mustard and products thereof |
|  | 4. Pesce e derivati
Fish and products thereof |  | 11. Semi di sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof |
|  | 5. Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof |  | 12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites |
|  | 6. Soia e derivati
Soybeans and products thereof |  | 13. Lupino e derivati
Lupin and products thereof |
|  | 7. Latte e derivati
Milk and products thereof |  | 14. Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof |

||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT VARESE

wine list

#WECARE *about you*

Vini Bianchi

White wines

Piemonte

Gavi, Tenuta S Pietro € 26

Roero Arneis, Fratelli Giacosa € 23

Lombardia

Lugana, Olivini € 25

Liguria

Pigato, Lupi € 27

Friuli Venezia Giulia

"Sharis", Livio Felluga € 31

Pinot Grigio, Lis Neris € 28

Trentino Alto Adige

Incrocio Manzoni, Fondazione Edmund Mach € 28

Nosiola, Fondazione Edmund Mach € 25

Mueller-Thurgau, K. Martini & Shon € 24

Gewurztraminer, St Michael-Eppan € 48

Marche

Verdicchio "podium", Garofoli € 27

Abruzzo

Pecorino, Marchesi De Cordano € 23

Lazio

Orvieto "Noe", Paolo e Noemia D'Amico € 19

Campania

Fiano "Pietracalda", Feudi di S Gregorio € 27

Greco di Tufo, Mastroberardino € 31

Sicilia

Bianco "Anthilia", Donnafugata € 26

Sardegna

Vermentino, Capichera € 38

Vini Rosati

Rosé

Trentino Alto Adige

Lagrein Rosè, Martini & Sohn € 24

Lombardia

Chiaretto Del Garda, Valtenesi € 24

Puglia

Rosato del Salento, Solarte € 22

Vini Rossi

Red wines

Piemonte

Dolcetto D'alba, F Conterno € 20

Barolo, F Conterno € 43

Barbaresco, Produttori Barbaresco € 43

Barbera D'alba, P Pelissero € 23

Barbera D'asti "La Monella", Giacomo Bologna € 27

Lombardia

Sassella, Pietro Nera € 27

Ronchedone, Ca dei Frati € 38

Veneto

Valpolicella Ripasso, Farina € 25

Amarone, Masi € 85

Friuli Venezia Giulia

Cabernet Sauvignon, Castello di Spessa € 28

Refosco, Zorzettig € 21

Trentino Alto Adige

Lagrein Ruesl, K. Martini & Shon	€ 27
Marzemino, Fondazione Edmund Mach	€ 33
Teroldego, Foradori	€ 34
Rebo, Fondazione Edmund Mach	€ 25
Pinot Nero, Franz Hass	€ 43

Toscana

Morellino, Poggio Argentera	€ 25
Rosso Di Montalcino, Fanti	€ 30
Brunello Di Montalcino, Fanti	€ 70
Chianti Classico, Chioccioli	€ 28
Le Difese, Tenuta San Guido	€ 43

Umbria

Montefalco Rosso, Antonelli	€ 27
-----------------------------	------

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli	€ 25
--------------------------------------	------

Puglia

Negroamaro, Teanum	€ 21
--------------------	------

Sardegna

Monica Di Sardegna, Dejana	€ 20
Carignano Del Sulcis, Santadi	€ 21

Sicilia

Syrah, Alcesti	€ 30
Nero d'Avola Sharazade, Donnafugata	€ 30

Vini del nostro Territorio

Local wines

Varese

Nadine (Merlot, Chardonnay), Cascina Ronchetto	€ 20
Pascale (100% Merlot), Cascina Ronchetto	€ 20
Materno (100% Merlot), Cascina Ronchetto	€ 26

La Cascina Ronchetto è un'azienda agricola situata sulle colline di Morazzone (un paese a pochi chilometri dal centro città).

Questo piccolo produttore locale si propone di valorizzare l'antica tradizione vitivinicola della provincia di Varese ed abbiamo selezionato alcune etichette della loro produzione delle quali potete trovare una scheda completa nelle prossime pagine.

Cascina Ronchetto is a working farm on Morazzone hills (a small village just a few kilometers from the city center).

This small wine maker wants to enhance the ancient winemaking tradition of the Province of Varese and we have selected some labels of their production of which you can find a full record in next pages.

Grandi etichette

Great labels

Piemonte

Rossj Bass 2016, Gaja € 105
Barbaresco 2012, Gaja € 270

Toscana

Brunello di Montalcino 2012, Fanti € 70

Veneto

Amarone 2011, Masi € 85

Toscana

Sassicaia 2014, Tenuta San Guido € 260

Francia

Blanc de blancs, Ruinart € 149
Bell'Époque, Perrier Jouet € 249

Vini Spumanti

Sparkling wines

Veneto

Prosecco doc Treviso, Moinet € 22

Lombardia

Franciacorta, Monterossa € 39
Franciacorta Cuvee Prestige, Cà del Bosco € 63
Franciacorta Millesimato Brut, Bellavista € 83

Piemonte

Moscato d'Asti docg, Gozzellino € 19

Champagne

Francia

Champagne - Grand Cru Tradition Brut 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, Gatinois	€ 65
Champagne Rosè - Oeil de Perdrix Brut 100% Pinot Noir (vendemmia 2016), Jean Vesselle	€ 63
Champagne - Moët Imperial 30 - 40% Pinot Noir / 30 - 40% Pinot Meunier 20 - 30% Chardonnay, Moët & Chandon	€ 68
Champagne Rosè - Prestige Brut 60% Pinot Noir / 20% Chardonnay e 20% Pinot Meunier (cuvée 2013, 2012), J. Charpentier	€ 69
Champagne - Cuvée rosè brut, Le Brun Servenay	€ 73
Champagne - Grand Cru Tradition Brut 100% Pinot Noir (base 2013), Nathalie Falmet	€ 77
Champagne Rosè Brut 50% Chardonnay / 44% Pinot Noir / 6% Pinot Meunier (cuvée 2010 + vins de réserve), Tarlan	€ 93
Champagne Grand Cru - Brut Millésime 60% Pinot Noir / 40% Chardonnay, Gatinois	€ 97
Champagne - Blanc de blancs 100% Chardonnay, Ruinart	€ 149
Champagne - Bell' Époque 100% Chardonnay, Perrier Jouet	€ 249

Vini da Dessert

Dessert wines

Trentino Alto Adige

Moscato Rosa 0,375, Fondazione Edmund Mach € 33

Sicilia

Ben Rye 0,375, Donnafugata € 49

Francia

Sauternes 0,375, Chateau Gravas € 29

Liquori del nostro territorio

Liquors from the area

Amaretto di Saronno € 5

Amaro d'Angera € 5

TIM - Amaro d'erbe € 5

Un quai coss - Amaro d'erbe € 5

Elixir del Borducan € 6

Persichina - Liquore alla pesca con grappa € 6

Grappa al Miele € 6

Acqua d'Angera - Grappa bianca € 8

Riserva personale - Grappa invecchiata in barrique € 8