

||  
I PALAZZI  
Palace Grand Hotel  
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

*Liberty*

RESTAURANT VARESE

*menu*

#WECARE *about you*

Gentili Clienti, siamo felici di potervi accogliere al Ristorante Liberty, un ambiente informale ed elegante dove gustare le proposte della nostra cucina: oltre alla carta del mese, potrete scoprire alcuni piatti stagionali, tipici di questo territorio che vengono proposti per brevi periodi durante "Le Settimane del Gusto".

Dear Customers, we are happy to welcome you to the Liberty Restaurant, an informal and elegant place where you can taste the proposals of our cuisine: in addition to the menu of the month, you can discover some seasonal dishes, typical of this area, which are offered for short periods during "The Taste Weeks".

# RISTORANTE *Liberty*

## Le settimane del gusto



Sautè di zucca e castagne su mostarda di mele campane  
con cracker all'amaretto € 12 (1, 8, 12)

Pumpkin and chestnut sauté on apple mustard with amaretto crackers

Gnocchetti di zucca e patate saltati al burro, erbe aromatiche  
e gherigli di noci € 13 (1, 3, 7, 8)

Dumplings with pumpkin and potatoes sautéed in butter,  
herbs and walnuts

Parmigiana di zucca con bocconcini di anatra arrostiti  
e salsa allo zenzero € 18 (7, 12)

Pumpkin parmesan, roasted duck bites and ginger sauce

Tortino di zucca tiepido su specchio di salsa all'amaretto e scaglie di  
cioccolato fondente € 8 (1, 3, 7, 12)

Warm pumpkin pie on a mirror of amaretto sauce  
and dark chocolate flakes

# Antipasti

Hors d'oeuvre

Prosciutto crudo di suino nero dei Monti Nebrodi della Sicilia,  
stagionato 30 mesi, con focaccia all'uva

e quenelle di caprino alle erbe aromatiche € 19 (1, 6, 7, 11)

Raw ham from black pigs from the Nebrodi Mountains of Sicily,  
aged 30 months, with grape focaccia  
and goat cheese quenelle with aromatic herbs

Mousse di foie-gras e patè di vitello con uova di quaglia,

pane nero al ginepro, composta di mele e senape € 16 (1, 3, 6, 7, 10, 13)

Foie-gras mousse and veal pate with quail eggs,  
juniper black bread, apple compote and mustard

Tortino tiepido di patate e funghi con castagne  
e crema di parmigiano al tartufo € 16 (7)

Potato and mushroom warm pie with chestnuts  
and black truffle parmesan cream

Waffle di castagne con zucca spadellata  
e crema di zucchine allo zenzero € 12 (1, 6)

Chestnut waffle with sautéed pumpkin and ginger zucchini cream

Insalata di astice tiepida con verdure autunnali  
e salsa verde € 18 (2, 3, 4, 8)

Warm lobster salad with autumn vegetables and green sauce

# Primi piatti

First courses

Vialone nano sfumato al Prosecco extra dry, con uva fragola e  
cialda di pecorino al pepe verde € 13 (7, 12)

Vialone nano (risotto) shaded with extra dry Prosecco,  
with strawberry grapes and pecorino wafer with green pepper

Pappardelle di castagne fuori misura con crema di ricotta di capra,  
funghi porcini e guanciale croccante € 15 (1, 3, 7)

Oversized chestnut pappardelle with goat ricotta,  
porcini mushrooms and crispy bacon

Tagliatelle alla barbabietola rossa con julienne di seppia  
e anellini di porri fritti € 14 (1, 3, 14)

Red beetroot tagliatelle with cuttlefish julienne  
and fried leek rings

Ravioli di salmone agrumato  
con burro al pepe nero € 14 (1, 3, 4, 7)

Citrus salmon ravioli with butter and black pepper

Crema di patate viola con crostini all'Emmenthal  
e peperone crusco € 12 (1, 7)

Cream of purple potatoes with Emmenthal croutons  
and crusco pepper

# Secondi piatti

Main courses

Costolette di cervo grigliate con zucca e radicchio brasato,  
salsa di cioccolato fondente e ribes € 28 (6, 8, 9, 12)

Grilled venison ribs with pumpkin and braised radicchio,  
black (dark) chocolate sauce and currant

Carrè di Fassona “dry aged” alla brace con patate al pepe (7)

Fiorentina (750gr) € 49

Costata (450 gr) €35

“Dry aged” grilled Fassona loin with pepper potatoes

Uovo 64° su mattonella grigliata di polenta rosa, fonduta di taleggio  
di capra e lamelle di tartufo nero € 16 (1, 3, 7)

Egg cooked at 64 degrees on grilled tile of pink polenta,  
on goat taleggio fondue and strips of black truffle

Trancio di ricciola in olio-cottura con crosta di mandorle alla paprica  
su crema di broccoli € 26 (4, 6, 8)

Amberjack steak in cooking oil with paprika almond crust  
on broccoli cream

Polpo scottato su crema di cavolfiore,  
cime di rapa saltate all'aglio e arachidi tostate € 23 (8, 11, 12, 14)

Seared octopus on cauliflower cream with sautéed turnip greens  
and toasted peanuts flavored with garlic

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