

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.

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.

# Antipasti

Hors d'oeuvre

**Insalata tiepida di asparagi e ventresca di tonno  
con cracker all'aneto € 14 (1, 4)**

Warm asparagus salad with tuna belly and dill cracker

**Sformatino di zucchine e fiori  
su crema di formaggina del Varesotto mantecata € 12 (3, 7)**

Zucchini flan and its flowers on Formaggina del Varesotto  
(typical cheese of Varese area) cream

**Carpaccio di magatello di Scottona marinato al pepe nero  
e maionese al coriandolo con grissino al sesamo € 14 (1, 3, 11)**

Scottona beef carpaccio (thinly sliced raw meet) marinated  
with black pepper and coriander mayonnaise with sesame breadstick

**Gamberi bardati con guanciale di Amatrice  
su insalata di tarassaco e fragole € 16 (2)**

Shrimps wrapped in Amatrice cheek lard  
on a dandelion and strawberry salad

**Prosciutto dei Nebrodi e uova di quaglia  
su julienne di cicorino fresco e pane carasau € 18 (1, 3)**

Ham from the Nebrodi Mountains of Sicily and quail eggs  
on fresh chicory julienne and crunchy carasau bread

# Primi piatti

First courses

Crespelle con ortiche e ricotta di pecora gratinate  
con guanciaie croccante € 12 (1, 3, 7)

Crepes with nettles and sheep ricotta au gratin  
with crispy cheek lard

Risotto alle erbe con crema leggera di zola  
e dadolata di fragole € 13 (7)

Herbs risotto with light Gorgonzola (blue cheese) cream  
and diced strawberries

Tagliolini di borragine con ragù bianco di coniglio  
e vellutata di peperoni dolci € 13 (1, 3, 9)

Borage tagliolini with white rabbit ragout  
and sweet peppers cream

Gnocchetti di patate e asparagi  
con julienne di calamari alla fiamma € 14 (1, 3, 14)

Home made dumplings of potatoes and asparagus  
with flamed squid julienne

Vellutata di ortiche  
con crostini di pane alla cipolla rossa di Tropea € 11 (1, 7)

Cream of nettles with red Tropea onion croutons

# Secondi piatti

Main courses

**Filetto di tonno con insalatina tiepida di piselli mangiatutto, olive taggiasche, pomodori secchi con salsa di limone e capperi € 24 (3)**

Tuna fillet with warm snow pea salad, Taggiasca olives, dried tomatoes with lemon and caper sauce

**Carrè di agnello alla milanese con asparagi verdi spadellati e maionese delicata al limone € 24 (1, 3, 7, 10)**

Milanese style lamb loin with sautéed green asparagus and delicate lemon mayonnaise

**Zuppetta di gallinella, carciofi e patate al finocchietto selvatico e crostone di pane saporito € 18 (1, 4, 12)**

Tub gurnard soup, artichokes and potatoes with wild fennel and savoury toasted croutons

**Carciofo con uovo morbido su crema di melanzane e cavolo nero € 14 (3)**

Artichoke with soft boiled egg on aubergine cream and black cabbage

**Coniglio in umido all'ischitana con olive, pomodorini e foglie fritte di borragine € 20 (1, 12)**

Ischia style stewed rabbit with potatoes, olives, cherry-tomatoes and fried leaves of borage

# 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 € 24

## Lombardia

Lugana, Olivini € 27

## Liguria

Pigato, Lupi € 27

## Friuli Venezia Giulia

"Sharis", Livio Felluga € 31

Pinot Grigio, Lis Neris € 30

## 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 € 29

## Abruzzo

Pecorino, Marchesi De Cordano € 25

## 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 € 27

## Sardegna

Vermentino, Capichera € 38

# Vini Rosati

Rosé

## Trentino Alto Adige

Lagrein Rosè, Martini & Sohn € 24

## Lombardia

Chiaretto Del Garda, Valtenesi Sant'Emiliano € 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 € 28

Amarone, Masi € 85

## Friuli Venezia Giulia

Cabernet Sauvignon, Castello di Spessa € 28

Refosco, Tenuta Pucino € 22

### **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, Santa Lucia	€ 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	€ 22
--------------------	------

### **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 2013, Fanti € 79

## Veneto

Amarone 2015, Masi € 90

## Toscana

Sassicaia 2014, Tenuta San Guido € 320

## 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