

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

Terrina di rana pescatrice e gallinella di mare  
con citronette ai capperi € 16 (4, 9)

Terrine of monkfish and gurnard with caper citronette

Tartare di ricciola marinata al levistico, insalata di mango,  
sesamo e infuso al Tè Matcha € 18 (4, 9, 11)

Amberjack tartare marinated with lovage, mango salad,  
sesame and Matcha tea infusion

Cappello del prete al rosa, salsa verde  
e piccola misticanza € 13 (1, 3, 5, 6, 10)

Pink priest's hat, green sauce and small salad

Suprema di faraona al timo, fichi caramellati  
e pan brioche € 14 (1, 3, 7)

Supreme of guinea fowl with thyme,  
caramelized figs and brioche bread

Tartelletta di brisè, ricotta delle valli,  
verdure dell'orto profumate al basilico € 12 (1, 7, 8, 9)

Shortcrust tart, ricotta cheese from the valleys,  
vegetables from the garden scented with basil

# Primi piatti

First courses

**Riso carnaroli mantecato ai pistilli di zafferano,  
midollo e liquirizia € 12 (7, 9)**

Carnaroli rice creamed with saffron pistils, marrow and licorice

**Spaghetto di Gragnano all'acciuga,  
fiori di zucca e pane aromatico € 14 (1, 4, 6)**

Gragnano spaghetti with anchovies,  
courgette flowers and aromatic bread

**Ravioli del plin ripieni di melanzane e caprino  
con salsa di pomodoro fresco € 14 (1, 3, 7)**

Ravioli del plin stuffed with eggplant and goat cheese  
with fresh tomato sauce

**Gnocchetti di ricotta mantecati con fave,  
guanciale croccante e cozze € 14 (1, 3, 7, 14)**

Ricotta dumplings creamed with broad beans,  
crispy bacon and mussels

**Crema di pomodoro tiepida, mozzarella di bufala  
ed erba limoncina € 12 (7, 9)**

Warm tomato cream, buffalo mozzarella and lemon grass

# Secondi piatti

Main courses

Scaloppa di branzino cotta sulla sua pelle, taccole,  
crema di peperoni e mandorle tostate € 23 (4, 8)

Sea bass escalope cooked on its skin, snow peas,  
cream of peppers and toasted almonds

Sgombro in olio cottura, patate allo zafferano  
e salsa di zucchine verdi al profumo di menta € 20 (4)

Mackerel in cooking oil, saffron potatoes  
and mint-scented green zucchini sauce

Scamone di manzo alla plancia, insalata di fagiolini e patate,  
salsa al vino rosso e ciliegie € 24 (9, 12)

Rump of beef on the plank, salad of green beans and potatoes,  
red wine sauce and cherries

Filetto di maialino al lardo, spinaci, cipolline e uvetta  
con salsa alla senape € 19 (10)

Fillet of pork with lard, spinach, spring onions and raisins  
with mustard sauce

Pepite di melanzane e ceci su insalatina di bulgur  
con piccole verdure ed emulsione al latte di mandorle € 16 (1, 8)

Eggplant and chickpea nuggets on a bulgur salad  
with small vegetables and almond milk emulsion

# 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 Rosè - Oeil de Perdrix Brut 100% Pinot Noir (vendemmia 2016), Jean Vesselle	€ 63
Champagne - Grand Cru Tradition Brut 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, Gatinois	€ 65
Champagne - Moët Imperial 30 - 40% Pinot Noir / 30 - 40% Pinot Meunier 20 - 30% Chardonnay, Moët & Chandon	€ 68
Champagne - Lamiable Rosè Grand Cru	€ 68
Champagne Rosè - Prestige Brut 60% Pinot Noir / 20% Chardonnay e 20% Pinot Meunier (cuvée 2013, 2012), J. Charpentier	€ 69
Champagne - Cuvee rosè brut, Le Brun Servenay	€ 73
Champagne - Grand Cru Tradition Brut 100% Pinot Noir (base 2013), Nathalie Falmet	€ 77
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 € 7

Riserva personale - Grappa invecchiata in barrique € 8