

||
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.

RISTORANTE *Liberty*

Le settimane regionali

*Valle
d'Aosta*

A stylized, light-colored map of the Valle d'Aosta region is centered in the background, partially obscured by the large, elegant cursive text 'Valle d'Aosta'.

La nostra carta offre anche lo speciale menu valdostano,
disponibile per due settimane dal 18 Novembre al 1 Dicembre

Our menu also offers the special Valle d'Aosta menu,
available for two weeks from 18th November to 1st December

ANTIPASTI | HORS D'OEUVRE

Tagliere di lardo d'Arnad, mocetta e castagne al miele € 15 (1, 8)

Platter of lard from Arnad, typical mocetta (dried meat)
and chestnuts with honey

Tartiflette di patate, fontina, pancetta e cipolla brasata € 14 (3, 7)

Potato Tartiflette, fontina cheese, bacon and braised onion

PRIMI | FIRST COURSES

Cocotte di fonduta alla valdostana con tuorlo d'uovo e crostini € 15 (1, 3, 7)

Aosta Valley Fondue with egg yolk and croutons

Zuppa Valpellinentze con pane, formaggio e verza gratinata al forno € 13 (1, 7, 9)

Valpellinentze Soup with bread, cheese and baked cabbage au gratin

SECONDI | MAIN COURSES

Capriolo in umido con polenta rustica € 24 (7, 9, 12)

Stewed venison with home-made polenta (maize porridge)

Filetto di trota al burro e salvia al vino bianco e flan di spinaci € 18 (3, 4, 7, 12)

Trout fillet with butter and sage in white wine and spinach flan

DESSERT

Crema di Cogne con cioccolato e rum € 8 (3, 7, 8, 12)

Typical mousse from Cogne with chocolate and rum

Il monte bianco e castagne € 8 (3, 7, 8)

“Mont Blanc” with mashed chestnuts and cream

Antipasti

Hors d'oeuvre

Sandwich di trota salmonata,
marinata con piccole verdure in carpione € 15 (1, 4, 7, 9, 12)
Salmon trout sandwich, marinated with small soaked vegetables

**Tartare di manzo accompagnata con tuorlo d'uovo biologico fritto
e cipolle cotte al sale € 16 (1, 3)**
Beef tartare accompanied with fried biologic egg yolk
and onions cooked in salt

**Lavarello mantecato all'olio e santoreggia, crostone di polenta taragna,
pesto di pomodori secchi e capperi € 16 (1)**
Whitefish creamed with oil and savory,
buckwheat polenta crouton, dried tomato pesto and capers

**Carpaccio di vitello, salsa alle nocciole, Parmigiano
e lamelle di tartufo nero € 19 (3, 7, 8)**
Veal carpaccio, hazelnut sauce, Parmesan cheese
and black truffle strips

Charlotte di porcini, salvia fritta e Crème brûlée di caprino € 15 (1, 3, 7)
Porcini charlotte, fried sage and goat crème brûlée

Primi piatti

First courses

**Bottoni ripieni di polpo e pappa al pomodoro
con la sua salsa € 15 (1, 3, 4, 9)**

Ravioli filled with octopus and tomato soup with its sauce

**Tagliolini all'uovo su crema di robiola, fiori di zucca
e tartufo nero € 16 (1, 3, 7)**

Home made pasta on robiola cream,
courgette flowers and black truffle

**Fusillotti ruvidi di Gragnano cotti nello zafferano
e mantecati nel ragu di ossobuco in gremolada € 13 (1, 7)**

Gragnano rough fusilli cooked in saffron
and creamed in ossobuco (braised veal) ragu

**Riso carnaroli mantecato ai piselli,
capasanta scottata e limone candito € 14 (7, 14)**

Carnaroli rice mantecato with peas,
seared scallop and candied lemon

**Crema di zucchine trombetta
con piccoli profiterole alla ricotta e pesche di Monate € 12 (1, 3, 7)**

Trombetta courgette cream
with small ricotta cheese profiteroles and Monate peaches

Secondi piatti

Main courses

Anatra in due cotture: cosciotto confit e petto al rosa in salsa d'acero con pain d'épices e cicorino ripassato in padella € 24 (1, 3, 7, 12)

Duck in two ways: confit leg and breast with rose in maple sauce with pain d'épices and pan-fried chicory

Bavetta di manzo in crosta di fave di cacao, patate fondenti e salsa di cipolle caramellate € 24 (7, 10)

Beef flank in cocoa bean crust, dark potatoes and caramelized onion sauce

Galletto disossato alla brace profumato al miele e cardamomo, salsa di patate e finferli trifolati € 19

Grilled cockerel flavored with honey and cardamom, potato sauce and sautéed chanterelles

Medaglioni di rana pescatrice in crosta di patate viola su vellutata di carote al finocchietto e porro brasato € 23 (1, 4, 7)

Monkfish medallions in purple potato crust on velvety carrot soup with fennel and braised leek

Hamburger di barbabietola e tofu, salsa di caprino erborinato e noci pecan € 16 (7, 8)

Beetroot and tofu burger, blue goat cheese sauce and pecans

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

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 € 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 2015 € 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, Fondazione Edmund Mach	€ 34
Rebo, Fondazione Edmund Mach	€ 25
Pinot Nero, Franz Hass	€ 43

Toscana

Morellino, Santa Lucia	€ 25
Rosso Di Montalcino, Fanti	€ 30
Brunello Di Montalcino 2014, Fanti	€ 79
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

Tenore (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 2017, Gaja € 105
Barbaresco 2012, Gaja € 270

Toscana

Brunello di Montalcino 2014, Fanti € 79

Veneto

Amarone 2015, Masi € 90

Toscana

Sassicaia 2018, Tenuta San Guido € 320

Francia

Blanc de blancs, Ruinart € 149
Bell'Époque 2008, 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

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