

||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU

*“Chers hôtes,
nous sommes heureux de vous accueillir
dans notre restaurant liberty pour d'exalter vous en appétit.”*

*“Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Liberty
begrüßen zu dürfen, um Ihren Appetit zu wecken.”*

Spécialités d'artichauts

Artischocken- Spezialitäten

Artichaut l'étuvé sur crème de Castelmagno € 18
et jaune d'œuf frit dans du pain panko

Geschmorte Artischocke auf Castelmagno Käse-Creme
und gebratenem Eibleb in Panko-Brot

(1, 3, 7)

Nouilles maison, artichauts à la marjolaine et joue de porc croustillant € 21

Hausgemachte Nudeln, geschmorte Artischocken mit Majoran
und knusprigem Guanciale-Speck

(1, 3, 7, 9, 12)

Baron d'agneau rôti au four avec artichauts braisés € 26
et pommes de terre au romarin

Im Ofen gebratener Lammrücken mit geschmorten Artischocken
und Rosmarinkartoffeln

(7, 9, 12)

Hors-d'œuvre

Vorspeisen

Anchois en bagna cauda avec légumes de saison, cuits et crus € 20

Sardellen im Bagna Cauda mit gekocht und roh Gemüse der Saison

(4, 6, 7, 9)

Saumon Sockeye et queues de crevettes poêlées sur salade de lentilles € 23
et crème d'avocat

Sockeye-Lachs und gebratener Krabbenschwanz auf Linsensalat
und Avocado-creme

(2, 4, 6)

Carpaccio de veau parfumé au paprika, salade d'asperges, ricotta salée € 21
et sauce au citron

Paprika Kalbfleisch-Carpaccio, Spargelsalat, gesalzener Ricotta
und Zitronensauce

(7)

Terrine de pintade au foie gras, pain brioche € 24
et gelée de pommes et de Passito

Perlhuhterrine mit Gänseleberherz, Pfannenbrioche
und Apfel-Passito-Gelee

(1, 3, 7, 8, 12)

Tarte-tatin aux légumes de saison, assaisonnement à la betterave rouge € 19

Tarte-Tatin mit mit Saisongemüse, Rote-Bete-Dip

(1, 7)

Entrée

Nudeln und Reis

Riz Carnaroli Riserva San Massimo aromatisé au citron brûlé, € 24
persil haché et morue

Carnaroli-Reis Riserva San Massimo, aromatisiert mit gebrannter Zitrone,
Petersilie und Kabeljau
(4, 6, 7, 9, 12)

Spaghetti Felicetti à grain unique aux palourdes € 23
et poutargue de thon

Felicetti Spaghetti aus Einkorn mit Venusmuscheln
und Thunfischrogen
(1, 4, 6, 9, 12, 14)

Pâtes Bigoli au ragout de canard, sur sauce à la crème de chou € 20

Bigoli-Nudeln in Entenragout, in Kohlsahne Sauce
(1, 3, 7, 9, 12)

Tortelli maison fourrés aux asperges et au fromage Robiola de Roccaverano, € 22
sauce aux truffes

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Spargel und Roccaverano-Robiola-Käse,
in Trüffelsauce
(1, 3, 6, 7)

Crème de haricots cannellini, poulpe poêlé et aromatisé € 18
au 'nduja piquante di Spilinga

Cannellini-Bohnen Creme, gebratener Oktopus, gewürzt mit schar 'nduja Spilinga
(1, 4, 9, 12)



Hauptgerichte

Soupe de poisson avec grondin, rascasse et trichiure, € 30
croutons avec sauce aioli

Fischsuppe mit Knurrhahn, Skorpionfisch und Degenfisch,
Crostini mit Aioli-Sauce

(1, 3, 4, 6, 9, 12)

Carpaccio d'espardon au gratin, aromatisé aux fines herbes méditerranéennes € 26

Im Ofen gebratenes Schwertfisch-Carpaccio, mit mediterranen Kräutern

(1, 4, 8)

Cuisse de canard confite, crêpe au maïs, carottes anciennes glacées € 28
et sauce caramel à l'orange

Confit-Entenkeule, Mais-Pfannkuchen, glasierte alte Karotten
und karamellisierte Orangensauce

(1, 3, 7, 9, 12)

Côte de bœuf Prussienne, env. 300 grammes, pommes fondantes € 32
et scarole braisée

Prussische Rindersteak, ca. 300 Gramm, geschmolzenen Kartoffeln
und geschmorte Endivien

(7, 9, 12)

Tarte de pois chiches cuite au four avec asperges € 20
et fondue de fromage bleu

Im Ofen gebackene Kichererbsentarte mit Spargel und Blauschimmelkäse-Fondue

(7)

Dessert

CHARIOT DES DESSERTS:

Dessert vom Servierwagen

Choix de dessert € 9

Dessert nach Wahl

Espresso et petite fours € 4

Espresso und Kleingebäck

Accompagnez votre dessert d'un verre de vin ou offrez-vous une bonne liqueur
Begleiten Sie Ihr Dessert mit einem Glas Wein oder gönnen Sie sich einen guten Likör

Allergènes

Allergenen



1.
GLUTEN CÉRÉALES
GLUTEN GETREIDE



8
FRUITS À COQUES
SCHALENFRÜCHTE



2
CRUSTACÉS
KREBFTIERE



9
CÉLERI
SELLERIE



3
ŒUFS
EIER



10
MOUTARDE
SENF



4
POISSON
FISCH



11
SÉSAME
SESAM



5
CACAHUËTES
ERDNÜSSE



12
SULFITES
SULFITE



6
SOJA
SORA



13
LUPIN
LUPINE



7
LAIT
MILCH



14
MOLLUSQUES
WEICHTIERE