



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT

MENU



Benvenuti
Welcome



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Gentili Ospiti, siamo felici di potervi
accogliere al Ristorante Liberty,
un tempio di ricercata eleganza.

Dear Guests, we are happy to welcome
you to our Liberty Restaurant, a place of
refined elegance.



Antipasti

Hors d'oeuvre



Asparago bianco di Cantello, spuma di patate viola e caciocavallo di grotta
fondente €18 (3,6,7)



White asparagus of Cantello, purple potatoes mousse and
melted cave-aged Caciocavallo cheese

Carpaccio di tonno rosso, pomodorino san Marzano confit, burrata e madeleine
al pistacchio €21 (1,3,4,6,7,8)

Blue fin tuna carpaccio, San Marzano confit tomato, burrata
cheese and pistachio madeleine



Veli di culatello di Zibello, gelato di pere all'aceto balsamico di Modena e pan
brioche € 19 (1,3,6,7,8)



Thin slices of Culatello of Zibello, pear ice cream with
Modena balsamic vinegar and brioche-bread

Uovo morbido, nido di agretti con fondutina di Grana Padano 16 mesi
€16 (3,7)

Medium boiled egg, watercress with 16 month Grana Padano
cheese fondue



Rosa di petto d'anatra CBT al miele, peperoncino fresco e menta su tortino di
carote e mandorle €18 (3,6,7,8)

Thin slices duck breast, low temperature cooking, with honey sauce,
fresh chili and mint, on a carrot and almond mini-cake



Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
Some of these foods, if not available fresh, may be frozen

Primi piatti

First courses

Gnocchetti di legumi e avena in guazzetto di cozze e fave
€19 (1,3,5,6,12,14)

Legume and oat small dumplings in mussels and broad beans stew

Spaghetti alla chitarra, ragù di vitello in bianco e punte di asparagi
€18 (1,3,7,9,12)

Thick square spaghetti, white veal ragout and asparagus tips

Riso carnaroli mantecato al gin, capesante e salsa al corallo
€20 (7,9,12,14)

Creamy Carnaroli risotto with gin, scallop roe sauce

Paccheri di Gragnano alla carbonara, crudo di gambero e pistacchi
€19 (1,3,7,8)

Gragnano paccheri carbonara-style. Raw prawns and pistachios

Crema di piselli, bocconcini d'agnello e crumble di taralli
€16 (1,6,7,8,9,12)

Pea cream, with lamb bites and tarallo crumble

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
Some of these foods, if not available fresh, may be frozen



Secondi piatti

Main courses

Costoletta di vitello alla milanese, patate dolci, maionese al lime
€30 (1,3,6,7,8)

"Milanese"-style breaded veal cutlet, crispy sweet potatoes, lime mayonnaise

Scaloppa di ombrina scottata sulla pelle, carciofo stufato alla
maggiorana e bagnetto rosso €26 (4)

Meagre fish escalopes seared in its skin, stewed
artichoke with marjoram and bagnetto-rosso sauce

Filetto di manzo avvolto nel lardo d'Arnad, spinaci freschi spadellati e
salsa al vino €32 (7,12)

Beef fillet wrapped in Arnad Lard, fresh panfried
spinach and wine sauce

Filetto di rombo all'acqua pazza con pomodorini e patate prezzemolate
€28 (9,12)

"Acqua-pazza"- style brill fillet with cherry tomatoes and parsley potatoes

Polpettine di fagioli e verdure scottate alla piastra, melanzane perline
al forno €18

Beans and vegetables grilled small balls, with baked baby eggplant

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
Some of these foods, if not available fresh, may be frozen

Dessert



DOLCI AL CARRELLO:
(Dessert from the trolley)

Dolce a scelta € 9
Choose your one

Degustazione € 16
Selection of dessert & fresh fruit

Espresso e piccola pasticceria € 4
Espresso and danish

Abbina al tuo Dessert un calice di vino oppure concediti un buon liquore.
Pair your Dessert with a glass of wine or indulge in a good
liqueur

Le informazioni circa la presenza di sostanze e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi allo Staff di Sala.

Information about the presence of substances and/or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the Staff.

Allergeni

Allergens



1. Glutine
Cereals containing gluten



2. Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof



3. Uova e derivati
Eggs and products thereof



4. Pesce e derivati
Fish and products thereof



5. Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof



6. Soia e derivati
Soybeans and products thereof



7. Latte e derivati
Milk and dairy products



8. Frutta a guscio e derivati
Nuts and products thereof



9. Sedano e derivati
Celery and products thereof



10. Senape e derivati
Mustard and products thereof



11. Semi di sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof



12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites



13. Lupino e derivati
Lupin and products thereof



14. Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof Milk
and dairy products



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

