

||
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

Melanzana alla parmigiana a modo nostro, sgombro marinato e brodetto di pomodorini € 18 (1,3,4,7)

Eggplant parmigiana, marinated mackerel and tomato soup

Insalatona estiva con ventresca di tonno, gamberi, bacon croccante, crostini di pane integrale e salsa yogurt € 24 (1,2,3,4,7)

Summer salad with tuna belly, prawns, crispy bacon, croutons of wholemeal bread and yogurt sauce

Bavarese di zucchine trombetta e caprino verdure scottate e battuto di pomodori secchi € 16 (6,7)

Trombetta zucchini Bavarian cream and goat cheese, seared vegetables and chopped sun-dried tomatoes

Magatello di vitello sanato scottato alla paprika, petali di cipolle rosse caramellate e dressing alla senape antica € 19 (6,7,10)

Seared Veal topside with paprika, caramelized red onion and ancient mustard dressing

Sashimi di manzo, prugne arrostate e frico croccante € 24 (7,12)

Beef sashimi, roasted plums and crunchy frico

Primi piatti

First courses

Riso carnaroli al limone. rosmarino mantecato al tuorlo d'uovo con
carne cruda € 19 (3,7)

Carnaroli rice with lemon. rosemary creamed with egg yolk and raw
meat on top

Lasagnetta aperta al guazzetto di calamari, polpo, frutti di mare profu-
mati al basilico € 21 (1,2,4,12,14)

Open lasagne with squid stew, octopus, seafood flavored with basil

Spaghetti Felicetti mono grano cotti nel peperone, mantecati in aglio
nero con olive taggiasche pomodoro secco e ricotta stagionata
€ 16 (1,7)

Single grain spaghetti Felicetti cooked in pepper, creamed in black
garlic with Taggiasca olives dried tomato
and seasoned ricotta

Paccheri di Gragnano in salsa d'astice, burrata e pesto di pistacchi
€ 24 (1,2,7,8)

Paccheri, typical pasta from Gragnano, in lobster sauce, burrata cheese
and pistachio pesto

Gazpacho di pomodori gialli, acciughe marinate e taralli
€ 14 (1,3,4,6,7,11,12)

Gazpacho with yellow tomatoes, marinated anchovies and taralli

Secondi piatti

Main courses

Filetto d'orata cotto in crosta di sale al finocchietto,
carote, finocchi in casseruola e salsa ai pomodorini € 27 (3,4)
Sea bream fillet cooked in a salt crust with fennel, carrots, fennel
casserole and cherry tomato sauce

Tournedos di salmone e spinaci cotto alla plancha in guazzetto di cozze,
patate e zafferano € 24 (3,4,7,14)
Salmon and spy fish tournedos cooked on the plate in mussel stew,
potatoes and saffron

Filetto di vitello al rosa in crosta di nocciole, tortino di lattuga e patate
e salsa al calvados € 28 (1,7,8)
Veal fillet, low temperature cooking, in hazelnut crust, lettuce and
potato pie and calvados sauce

Tarte Tatin di zucchine, melanzane, pomodori e albicocche caramellate
su emulsione di lampascioni € 18 (1,12)
Tarte Tatin of courgettes, aubergines, tomatoes and caramelized apricots
on lampascioni emulsion

Bavetta di manzo cotta a bassa temperatura con patate alle mandorle,
spinacino e maionese al pomodoro € 32 (1,3,7,8)
Beef steak, low temperature cooking, with potatoes, almonds,
baby spinach and tomato mayonnaise

Dessert

Dolci al Carrello
Dessert from the trolley

Dolce a scelta € 9
Choose your one

Degustazione € 16
Selection of dessert & fresh fruit

Chiedete un calice di vino da dessert in abbinamento al vostro dolce oppure un liquore particolare dopo il caffè

Ask for a glass of sweet wine to accompany your dessert or a particular liqueur after coffee















Espresso e piccoli dolci € 4
Italian espresso 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 dairy products |  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



Lombardia

Lugana, Olivini	€ 28
Meridiano Garda, Cantina Ricchi	€ 29

Piemonte

Gavi, Tenuta S Pietro	€ 36
Roero Arneis, Fratelli Giacosa	€ 6 € 25
Chardonnay "Moiss", Franco Roero	€ 26
Rossj Bass, Gaia (2019)	€ 127

Liguria

Pigato, Colledora	€ 27
Vermentino, Durin	€ 27

Friuli Venezia Giulia

"Sharis", Livio Felluga	€ 35
Pinot Grigio, Italo Cescon	€ 6 € 22
Pinot Grigio, Lis Neris	€ 44

Trentino Alto Adige

Incrocio Manzoni, Fondazione Edmund Mach	€ 31
Nosiola, Fondazione Edmund Mach	€ 26
Müller Thurgau, K. Martini & Shon	€ 28
Müller Thurgau "Palai", Pojer & Sandri	€ 6 € 24
Gewurztraminer, St Michael-Eppan	€ 68
Sauvignon "Voglar", Peter Dipoli	€ 46
Riesling Valle Isarco, Thomas Dorfmann	€ 45

Marche

Verdicchio "Podium", Garofoli	€ 47
-------------------------------	------

Abruzzo

Pecorino, Marchesi De Cordano	€ 6 € 26
-------------------------------	----------

Lazio

Orvieto "Noe", Paolo e Noemia D'Amico	€ 6 € 19
---------------------------------------	----------



Campania

Fiano Avellino "Pietramara", I Favati

€ 43

Greco di Tufo Vignadangelo, Mastroberardino

€ 34

Sicilia

Bianco "Anthilia", Donnafugata

€ 30

Sardegna

Vermentino Lintori, Capichera

€ 49

Vini Rosati

Rosé



Lombardia

Chiaretto del Garda, Valtenesi Sant'Emiliano

€ 28

Trentino Alto Adige

Lagrein Rosè, K. Martini & Shon

€ 29

Puglia

Rosato del Salento, Solarte

€ 6 € 20

Sicilia

Fiore di Nero Terre Siciliane IGP, Tenute Lombardo

€ 22

Vini Rossi

Red wines

		
Lombardia		
Rosso Cornalino 50/50 IGT, Cantina Ricchi	€ 6	€ 20
Moscato di Scanzo "Secco", Azienda Biava		€ 29
Sassella, Pietro Nera		€ 43
Ronchedone, Ca dei Frati		€ 48
Piemonte		
Grignolino d'Asti, Franco Roero	€ 6	€ 18
Barbera d'Asti Superiore "Sichei", Franco Roero		€ 41
Barbera D'Alba Anna, Az. Agricola Pelissero	€ 6	€ 28
Barbera d'Asti "La Monella", Giacomo Bologna		€ 28
Dolcetto D'alba, Franco Conterno	€ 6	€ 20
Langhe Nebbiolo, Guido Porro (2020)		€ 40
Barolo Vigna Rionda, Guido Porro (2017)		€ 248
Barolo Panerole, Franco Conterno		€ 80
Barbaresco, Produttori Barbaresco		€ 76
Barbaresco, Gaja (2012)		€ 490
Liguria		
Rossese di Dolceacqua, Colledora		€ 32
Alicante IGT Colline Savonesi, Durin		€ 35
Veneto		
Valpolicella Ripasso, Farina		€ 28
Amarone "Costasera", Masi (2015)		€ 115
Friuli Venezia Giulia		
Cabernet Sauvignon, Castello di Spessa		€ 31
Refosco, Tenuta Pucino	€ 6	€ 30
Trentino Alto Adige		
Rebo, Fondazione Edmund Mach	€ 6	€ 26
Lagrein Ruesl Pure Origin, K. Martini & Shon		€ 32
Marzemino, Fondazione Edmund Mach		€ 26
Teroldego Rotaliano, Fondazione Edmund Mach		€ 26
Teroldego Rotaliano Classico, De Vescovi Ulzbach		€ 30
Pinot Nero, Franz Hass		€ 68
Rosso "Faje" vigneto Padisiot, Pojer & Sandri (2016)		€ 68

		
Toscana		
Morellino di Scansano 'A Luciano, Santa Lucia	€ 6	€ 24
Rosso Di Montalcino, Fanti		€ 35
Brunello Di Montalcino, Fanti (2014)		€ 95
Chianti Classico, Chioccioli		€ 47
Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa, Tenuta di Trecciano		€ 42
Chianti Classico Gran Selezione "Lapina", Vallepicciola		€ 74
Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Apostoli		€ 93
Le Difese, Tenuta San Guido		€ 63
Sassicaia, Tenuta San Guido (2018)		€ 355
Umbria		
Montefalco Rosso, Antonelli		€ 28
Abruzzo		
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli		€ 28
Puglia		
Negroamaro, Teanum	€ 6	€ 22
Basilicata		
Aglianico del Vulture "Verbo", Cantina di Venosa		€ 28
Sicilia		
Syrah, Alcesti		€ 24
Nero d'Avola, "Sharazade" Donnafugata		€ 33
Nero d'Altura, Tenute Lombardo		€ 29
Perricone, Alcesti	€ 6	€ 24
Sardegna		
Monica Di Sardegna, Dejana	€ 6	€ 21
Carignano Del Sulcis, Santadi	€ 6	€ 23

Vini del nostro Territorio

Local wines

Varese

Tenore (Merlot, Chardonnay), Cascina Ronchetto	€ 22
Pascale (100% Merlot), Cascina Ronchetto	€ 22
Materno (100% Merlot affinamento in botte grande), Cascina Ronchetto	€ 29

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

Lombardia

Cuvee Annamaria Clementi, Cà del Bosco (2013) € 224

Piemonte

Rossj Bass, Gaia (2019) € 127

Barbaresco, Gaja (2012) € 490

Barolo Vigna Rionda, Guido Porro (2017) € 248

Veneto

Amarone "Costasera", Masi (2015) € 115

Toscana

Brunello Di Montalcino, Fanti (2014) € 95

Sassicaia, Tenuta San Guido (2018) € 355

Francia

Bell' Époque, Perrier Jouet (2008) € 377

Vini Spumanti

Sparkling wines



Lombardia

Franciacorta Brut, Monte Rossa € 59

Franciacorta Millesimato dosaggio zero,
Faccoli (2016) € 84

Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco € 75

Cuvee Annamaria Clementi,
Cà del Bosco (2013) € 224

Franciacorta Millesimato Brut, Bellavista € 81

Veneto

Prosecco DOC Treviso, Moinet € 6 € 22

Prosecco Brut Verv, Andreola € 29

Champagne

		
Francia		
Tradition Brut, Gatinois	€ 18	€ 99
Oeil de Perdrix Brut, Jean Vesselle	€ 22	€ 109
Moët Imperial, Moët & Chandon	€ 18	€ 99
Prestige Brut Rosè, J. Charpentier	€ 22	€ 109
Rosè Grand Cru, Lamiable	€ 18	€ 99
Cuvee Rosè Brut, Le Brun Servenay	€ 18	€ 99
Grand Cru Tradition Brut, Falmet	€ 22	€ 109
Grand Cru Brut Millesime 2011, Gatinois		€ 137
Blanc de blancs, Ruinart		€ 186
Bell' Époque, Perrier Jouet (2008)		€ 377

Vini da Dessert

Dessert wines

		
Lombardia		
Passito Alto Mincio Le Cime IGT, Cantina Ricchi (50cl)	€ 14	€ 45
Piemonte		
Barolo Chinato, Franco Conterno (50cl)		€ 69
Moscato d'Asti Bric la Lu, Gozzellino	€ 6	€ 22
Brachetto d'Aqui, Gozzellino	€ 6	€ 23
Veneto		
Torcolato di Breganze, Maculan	€ 14	€ 44
Trentino Alto Adige		
Merlino 17/04 rosso liquoroso, Pojer & Sandri (50cl)	€ 14	€ 56

Toscana

Vin Santo Sant'Antimo, Fanti (37,5cl)

 
€ 14 € 48

Sicilia

Ben Rye, Donnafugata (37,5cl)

€ 55

Passadinero vendemmia tardiva,

€ 14 € 48

Tenuta Lombardo (50cl)

Bukkuram "Sole d'Agosto" Passito di Pantelleria

€ 68

Francia

Sauternes, Chateau Gravas (37,5cl)

€ 18 € 61

Liquori del nostro territorio

Liquors from the area

Amaretto di Saronno

€ 6

Amaro d'Angera

€ 6

Tim - Amaro d'erbe

€ 6

Un quai cos - Amaro d'erbe

€ 6

Elixir del Borducan

€ 9

Persichina - Liquore alla pesca con grappa

€ 8

Grappa al miele

€ 8

Acqua d'Angera - Grappa bianca

€ 9

Riserva personale - Grappa invecchiata in barrique

€ 9