

||
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

Tentacoli di polpo scottati, nduja di Spilinga
su crema di fagioli di Pigna al rosmarino € 19 (4)

Seared octopus tentacles, nduja from Spilinga
on Pigna bean cream with rosemary

Insalatina tiepida di calamari e gamberi blu
con puntarelle all'acciuga € 21 (2,4)

Warm squids and blue prawns salad with anchovy chicory

Crostatina ripiena di zucca berettina, robiola e salvia
accompagnata dalla nostra composta al rabarbaro € 15 (1,4,8)

Tart filled with pumpkin, robiola and sage accompanied
by our rhubarb compote

Lonzino di maiale iberico profumato all'aneto,
verza fermentata al ginepro e salsa di bacche al sambuco € 18 (12)

Cold cut of Iberian pork loin flavored with dill, fermented cabbage with
juniper and elderberry sauce

Bocconcini di coniglio fritto, panissa ligure al limone
e maionese alla senape € 22 (1,4,7,8,10)

Fried rabbit morsels, Ligurian "panissa" (fried bread dough)
with lemon and mustard mayonnaise

Primi piatti

First courses

Riso carnaroli mantecato al basilico e catalana di astice € 20 (2,7,9,12)
Carnaroli rice creamed with basil and rock lobster Catalan style

Spaghetti di farina integrale, coda di bue
e spuma di pere al timo € 18 (1,7,9,12)
Wholemeal spaghetti, oxtail and pear mousse with thyme

Fusillotti saltati in guazzetto di rana pescatrice, scorfano
e profumo di basilico € 24 (1,2,4,7)
Fusilli (pasta) sautéed in monkfish stew, scorpion fish and basil scent

Gnocchetti freschi di patate e cime di rapa con tartufo nero
e nocciole tostate € 22 (1,3,7,8)
Fresh potato and turnip tops gnocchi with black truffle and toasted
hazelnuts

Crema ai carciofi, fregola e bottarga € 16 (1,4,7)
Artichoke cream, fregola and bottarga

Secondi piatti

Main courses

Filetto di pesce spada gratinato in pan brioche agli agrumi con
insalata di finocchi e salsa al pistacchio € 27 (1,3,4,7,8)

Swordfish fillet au gratin in brioche bread citrus flavoured with fennel salad
and pistachio sauce

Scaloppa di branzino cotto al forno con olive e pinoli,
con hummus di melanzane € 26 (4,7,8)

Baked sea bass escalope with olives and pine nuts with aubergine hummus

Entrecôte di manzo alla plancia, pak choy arrostito
e salsa ai frutti rossi € 32 (7,12)

Grilled beef entrecôte, roasted pak choy and red fruit sauce

Carré d'agnello in gratin di fave di cacao, patate sauté
e cavoletti di Bruxelles € 29 (1,7,8)

Rack of lamb in cocoa bean gratin, sautéed potatoes and Brussels sprouts

Lobio di fagioli rossi e porcini con crostone di polenta bramata € 18 (9)

Lobio of red beans and porcini mushrooms with toasted polenta

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 € 3
Italian espresso

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

€ 32

Meridiano Garda, Cantina Ricchi

€ 32

Piemonte

Gavi, Tenuta S Pietro

€ 38

Roero Arneis, Batasiolo

€ 31

Roero Arneis, Giacosa

€ 6 € 25

Chardonnay "Moiss", Franco Roero

€ 34

Rossj Bass, Gaia

€ 150

Liguria

Pigato, Colledora

€ 36

Vermentino, Durin

€ 27

Friuli Venezia Giulia

"Sharis", Livio Felluga

€ 43

Pinot Grigio, Cescon

€ 6 € 24

Pinot Grigio, Lis Neris

€ 47

Trentino Alto Adige

Nosiola, Fondazione Edmund Mach

€ 29

Müller Thurgau, K. Martini & Shon

€ 28

Müller Thurgau "Palai", Pojer & Sandri

€ 6 € 28

Gewurztraminer, St Michael-Eppan

€ 88

Sauvignon "Voglar", Peter Dipoli

€ 47

Riesling Valle Isarco, Thomas Dorfmann

€ 45

Marche

Verdicchio "Podium", Garofoli

€ 51

Abruzzo

Pecorino, Marchesi De Cordano

€ 28

Lazio

Orvieto "Noe", Paolo e Noemia D'Amico

€ 6 € 22



Campania

Fiano Avellino "Pietramara", I Favati

€ 45

Greco di Tufo Vignadangelo, Mastroberardino

€ 34

Sicilia

Bianco "Anthilia", Donnafugata

€ 30

Catarratto, Baglio Diar

€ 27

Sardegna

Vermentino Lintori, Capichera

€ 52

Vini Rosati

Rosé



Lombardia

Chiaretto del Garda, Valtenesi Sant'Emiliano

€ 33

Trentino Alto Adige

Lagrein Rosè, Fondazione Edmund Mach

€ 29

Puglia

Rosato del Salento, Solarte

€ 6 € 22

Sicilia

Fiore di Nero Terre Siciliane IGP, Tenute Lombardo

€ 25

Vini Rossi

Red wines

		
Lombardia		
Rosso Cornalino 50/50 IGT, Cantina Ricchi	€ 6	€ 24
Moscato di Scanzo "Secco", Azienda Biava		€ 34
Sassella, Pietro Nera		€ 48
Ronchedone, Cà dei Frati		€ 51
Piemonte		
Grignolino d'Asti, Franco Roero	€ 6	€ 24
Barbera d'Asti Superiore "Sichei", Franco Roero		€ 45
Barbera D'Alba Anna, Az. Agricola Pelissero		€ 32
Barbera La Sovrana, Batasiolo		€ 37
Dolcetto D'alba, Franco Conterno	€ 6	€ 26
Langhe Nebbiolo, Guido Porro		€ 41
Barolo Vigna Rionda, Guido Porro		€ 248
Barolo Panerole, Franco Conterno		€ 87
Barolo Briccolina, Batasiolo		€ 129
Barbaresco, Produttori Barbaresco		€ 81
Barbaresco, Gaja		€ 490
Liguria		
Rossese di Dolceacqua, Colledora		€ 41
Alicante, Durin		€ 35
Veneto		
Valpolicella Ripasso, Farina		€ 31
Amarone "Costasera", Masi		€ 115
Friuli Venezia Giulia		
Cabernet Sauvignon, Castello di Spessa		€ 31
Refosco, Tenuta Pucino		€ 33
Trentino Alto Adige		
Rebo, Fondazione Edmund Mach	€ 6	€ 29
Lagrein Ruesl Pure Origin, K. Martini & Shon		€ 41
Marzemino, Fondazione Edmund Mach		€ 29
Teroldego Rotaliano, Fondazione Edmund Mach		€ 29
Teroldego Rotaliano Classico, De Vescovi Ulzbach		€ 33
Pinot Nero, Franz Hass		€ 70
Rosso "Faje" vigneto Padisiot, Pojer & Sandri		€ 81

		
Toscana		
Morellino di Scansano 'A Luciano, Santa Lucia	€ 6	€ 27
Rosso Di Montalcino, Fanti		€ 38
Brunello Di Montalcino, Fanti		€ 99
Chianti Classico Fossivento, Chioccioli		€ 68
Chianti Colli Senesi Riserva Terra Rossa, Tenuta di Trecciano		€ 39
Chianti Classico Gran Selezione "Lapina", Vallepicciola		€ 81
Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Apostoli		€ 93
Le Difese, Tenuta San Guido		€ 77
Sassicaia, Tenuta San Guido		€ 490
Umbria		
Montefalco Rosso, Antonelli		€ 31
Abruzzo		
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli		€ 33
Basilicata		
Aglianico del Vulture "Verbo", Cantina di Venosa		€ 28
Puglia		
Negroamaro, Teanum	€ 6	€ 24
Sicilia		
Syrah, Alcesti		€ 28
Nero d'Avola, "Sharazade", Donnafugata		€ 33
Nero d'Altura, Tenute Lombardo		€ 32
Perricone, Alcesti		€ 27
Sardegna		
Carignano Del Sulcis, Santadi	€ 6	€ 24

Vini del nostro Territorio

Local wines

Varese

Tenore (Merlot, Chardonnay), Cascina Ronchetto	€ 24
Pascale (100% Merlot), Cascina Ronchetto	€ 24
Materno (100% Merlot affinamento in botte grande), Cascina Ronchetto	€ 30

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.

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.

Grandi etichette

Great labels

Lombardia

Cuvee Annamaria Clementi, Cà del Bosco € 260

Piemonte

Rossj Bass, Gaia € 150

Barbaresco, Gaja € 490

Barolo Vigna Rionda, Guido Porro € 248

Veneto

Amarone "Costasera", Masi € 115

Trentino Alto Adige

Rosso Faye vigneto Paradisiot, Pojer & Sandri € 81

Toscana

Chianti Classico Gran Selezione Lapina, Vallepiciola € 81

Brunello Di Montalcino, Fanti € 99

Sassicaia, Tenuta San Guido € 490

Vini Spumanti

Sparkling wines

Piemonte

Moscato d'Asti Bric da Lu, Gozzellino € 25

Brachetto d'Aqui, Gozzellino € 30

Lombardia

Franciacorta Saten, Quadra € 12 € 59

Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco € 99

Cuvee Annamaria Clementi, Cà del Bosco € 260


Franciacorta Millesimato Brut, Bellavista € 97

Veneto

Prosecco DOC Treviso, Moinet € 6 € 25



Champagne

		
Francia		
Tradition Brut, Gatinois	€ 18	€ 99
Blanc de Blancs, Dumenil -Premier Crù	€ 18	€ 99
Blanc de Blancs, Aleran	€ 18	€ 99
Intense MAG 18, Lenoble	€ 18	€ 99
Oeil de Perdrix Brut, Jean Vesselle		€ 109
Moët Imperial, Moët & Chandon	€ 18	€ 99
Prestige Brut Rosè, J. Charpentier		€ 120
Rosè de Sainè, Brigandat		€ 99
Brut Nature, Falmet		€ 120
Grand Cru Brut Millesime, Gatinois		€ 145
Blanc de blancs, Ruinart		€ 190
Bell' Époque, Perrier Jouet		€ 390

Vini da Dessert

Dessert wines

		
Lombardia		
Passito Alto Mincio Le Cime IGT, Cantina Ricchi (50cl)	€ 12	€ 39
Piemonte		
Barolo Chinato, Franco Conterno (50cl)		€ 69
Moscato d'Asti Bric la Lu, Gozzellino	€ 6	€ 25
Brachetto d'Aqui, Gozzellino	€ 8	€ 30
Veneto		
Torcolato di Breganze, Maculan	€ 14	€ 46
Trentino Alto Adige		
Merlino 20/07 rosso liquoroso, Pojer & Sandri (50cl)		€ 45

Toscana

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



€ 75

Sicilia

Ben Rye, Donnafugata

€ 69

Passadinero vendemmia tardiva,

€ 12 € 38

Tenuta Lombardo (50cl)

Bukkuram "Sole d'Agosto" Passito di Pantelleria

€ 110

Francia

Sauternes, Chateau Gravas (37,5cl)

€ 55

Liquori del nostro territorio

Liquors from the area

Amaretto di Saronno

€ 6

Amaro d'Angera

€ 6

Tim - Amaro d'erbe

€ 8

Un quai cos - Amaro d'erbe

€ 6

Elixir del Borducan

€ 8

Persichina - Liquore alla pesca con grappa

€ 7

Grappa al miele

€ 8

Acqua d'Angera - Grappa bianca

€ 12

Riserva personale - Grappa invecchiata in barrique

€ 12