

ITALIANO

Gentili Ospiti, siamo felici di potervi accogliere nel nostro ristorante Liberty. Durante il periodo estivo avrete la possibilità di cenare all'aperto e gustare la nostra cucina in questo ambiente informale ed elegante, immerso nel parco.

ENGLISH

Dear Guests, we are happy to welcome you to our Liberty restaurant. During the Summer you will have the opportunity to dine outdoors and enjoy our cuisine in this informal and elegant setting, in the park.

DEUTSCH

Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Liberty begrüßen zu dürfen. Im Sommer haben Sie die Möglichkeit, im Freien zu speisen und unsere Küche in diesem ungezwungenen und eleganten Ambiente, im Park zu genießen.

FRANÇAISE

Chers Clients, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant Liberty. Pendant l'été, vous aurez l'opportunité de dîner en plein air et apprécier notre cuisine, dans ce cadre informel et élégant du parc.

Antipasti

Appetizers

Vorspeisen

Hors-d'œuvre

Asparago bianco di Cantello, spuma di patate viola e caciocavallo di grotta fondente € 18

White asparagus from Cantello, purple potato mousse and melted cave-aged Caciocavallo cheese

Weißer Spargel aus Cantello, lila Kartoffelmousse und geschmolzener höhlengereifter Caciocavallo-Käse

Asperges blanches de Cantello, mousse de pommes de terre violettes et fondu de fromage Caciocavallo affiné en cave

(3,6,7)

Carpaccio di tonno rosso, pomodorino San Marzano confit, burrata e madeleine al pistacchio € 21

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

Carpaccio vom roten Thunfisch, konfit San-Marzano-Tomate, Burrata-Käse und Pistazien-Madeleines

Carpaccio de thon rouge, tomate San Marzano confit, burrata et madeleine à la pistache

(1,3,4,6,7,8)

Veli di culatello di Zibello, gelato di pere all'aceto balsamico di Modena e pan brioche € 19

Thin sliced Culatello from Zibello, pear ice cream with Modena balsamic vinegar and brioche-bread

Dünne Scheiben Culatello von Zibello, Birneneis mit Modena-Balsamico-Essig und Brioche-Brot

Voiles de Culatello de Zibello, glace à la poire et vinaigre balsamique de Modène, pain brioche

(1,3,6,7,8,12)

Uovo morbido, nido di agretti con fondutina di Grana Padano 16 mesi € 16

Soft boiled egg, Agretti Monk's Beard and 16 month aged Grana Padano cheese fondue

Weiches Ei, Agretti Salzkraut und 16 Monate altem Grana Padano-Käsefondue

Oeuf moelleux, Agretti Barbe des Moines et fondue au Grana Padano 16 mois

(3,7)

Rosa di petto d'anatra CBT al miele, peperoncino fresco e menta, su tortino di carote e mandorle € 18

Thin sliced duck breast low temperature cooked with honey sauce, fresh chili and mint on a carrot and almond pie

Dünn geschnittene, niedrigtemperaturgegarnte Entenbrust mit Honigsauce, Chilis und Minze auf Karotten-Mandel-Kuchen

Fines tranches de magret cuites à basse température, sauce au miel, piment frais et menthe, sur un gâteau de carottes et amandes

(3,6,7,8)

Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa

To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative temperature chilling on site

Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.

Primi piatti

First Courses

Nudeln und Reis

Pâtes et riz

Gnocchetti di legumi e avena in guazzetto di cozze e fave € 19

Legume and oat small dumplings in mussels and broad beans stew
Kleine Klößchen aus Hülsenfrüchten und Hafer mit Muscheln und Saubohnen im Eintopf
Petites Gnocchis de légumineuses et d'avoine dans un ragoût de moules et de fèves
(1,3,6,12,14)

Spaghetti alla chitarra, ragù di vitello in bianco e punte di asparagi € 18

Thick square spaghetti, white veal ragout and asparagus tips
Quadratische Gitar Spaghetti mit weißes Kalbsragout und Spargelspitzen
Spaghettis carrés à la guitare, ragoût blanc de veau et pointes d'asperges
(1,3,7,9,12)

Riso carnaroli mantecato al gin, capesante e salsa al corallo € 20

Creamy Carnaroli risotto with gin, scallop and coral sauce
Carnaroli-Reis mit Gin, Jakobsmuscheln und Korallensauce
Riz Carnaroli créme au gin, coquille Saint-Jacques et sauce corail
(6,7,9,12,14)

Paccheri di Gragnano alla carbonara, crudo di gambero e pistacchi € 19

Gragnano Paccheri pasta Carbonara-style, raw prawns and pistachios
Paccheri-Nudeln aus Gragnano Carbonara-Art, rohe Garnelen und Pistazien
Paccheri-Pâtes de Gragnano à la Carbonara, crevettes crues et pistaches
(1,2,3,7,8)

Crema di piselli, bocconcini d'agnello e crumble di taralli € 16

Cream of pea soup with lamb bites and Taralli crumble
Erbsencremesuppe, Lammeintopf und Taralli-Crumble
Velouté de pois, bouchées d'agneau et crumble de Taralli
(1,6,7,8,9)

Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa

To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative temperature chilling on site

Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.

Secondi piatti

Main courses

Hauptgerichte

Plats principaux

Costoletta di vitello alla milanese, patate dolci, maionese al lime € 30

Breaded veal cutlet Milanese style, crispy sweet potatoes, lime mayonnaise

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art, Süßkartoffeln, Limettenmayonnaise

Escalope de veau panée à la milanaise, patates douces, mayonnaise au citron vert

(1,3,6,7,8)

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

Meagre fish escalope seared on its skin, stewed artichoke with marjoram and red-bagnetto sauce

Adlerfischschnitzel auf der Haut gebraten, gedünstete Artischocke mit Majoran und roter Soße

Escalope de maigre poêlée sur la peau, compote d'artichauts à la marjolaine et sauce rouge

(4,9)

Filetto di manzo scottato con zucchine tiepide alla menta in salsa albicocche e mandorle € 32

Seared beef fillet with warm mint courgettes in an apricot and almond sauce

Gebratenes Rinderfilet mit warmen Minz-Zucchini in einer Aprikosen-Mandel-Sauce

Filet de bœuf poêlé, courgettes tièdes à la menthe, sauce aux abricots et amandes

(8, 9, 12)

Filetto di rombo all'acqua pazza con pomodorini e patate prezzemolate € 28

Fillet of turbot "Acqua-pazza" stewed in aromatic water with cherry tomatoes and parsley potatoes

Steinbuttfilet "Acqua Pazza" pochert mit Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln

Filet de turbot "Acqua Pazza" poché avec tomates cerises et pommes de terre persillées

(4,9,12)

Polpettine di fagioli e verdure scottate su coulis di pomodoro, melanzane perline al forno € 18

Beans and grilled vegetables small balls on tomato coulis, with baked baby eggplant

Gegrillte Bohnen- und Gemüse Bällchen auf Tomatencoulis, mit gebackenen Auberginen

Boulettes de haricots et légumes poêlés sur coulis de tomates, avec aubergines au four

Per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa

To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative temperature chilling on site

Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.

Dessert

DOLCI AL CARRELLO:

Dessert from the trolley
Dessert vom Servierwagen
Chariot des desserts

Dolce a scelta € 9

Choice of dessert
Dessert nach Wahl
Choix de dessert

Espresso e piccola pasticceria € 4

Espresso and small pastries
Espresso und Kleingebäck
Espresso et petite fours

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

Begleiten Sie Ihr Dessert mit einem Glas Wein oder gönnen Sie sich einen guten Likör

Accompagnez votre dessert d'un verre de vin ou offrez-vous une bonne 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.

Informationen zum Gehalt an Stoffen und/oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie beim Personal.

Des informations sur la présence de substances et/ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont disponibles en contactant le Personnel.

Allergeni

ALLERGENE

ALLERGÈNES

ALLERGENS



1.
CEREALI GLUTINE
GLUTEN GETREIDE
GLUTEN CÉRÉALES
CEREALS GLUTEN



2
CROSTACEI
KREBFTIERE
CRUSTACÉS
CRUSTACEANS



3
UOVA
EIER
ŒUFS
EGGS



4
PESCE
FISCH
POISSON
FISH



5
ARACHIDI
ERDNÜSSE
CACAHUËTES
PEANUTS



6
SOIA
SORA
SOJA
SOY



7
LATTE
MILCH
LAIT
MILK



8
FRUTTAA GUSCIO
SCHALENFRÜCHTE
FRUITS À T0QUES
NUTS



9
SEDANO
SELLERIE
CÉLERI
CELERY



10
SENAPE
SENF
MOUTARDE
MUSTARD



11
SESAMO
SESAM
SÉSAME
SESAME



12
SOLFITI
SULFITE
SULFITES
SUŁPHITES



13
LUPINI
LUPINE
ŁUPIN
LUPINS



14
MOLLUSCHI
WEICHTIERE
MOLLUSQUES
FHELLFISH



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE