



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 products thereof



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



16. Prodotto surgelato all'origine
Product frozen at origin

I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

SNACK MENU'

Gentili Ospiti,
vi diamo il benvenuto all'American Bar del Palace Grand Hotel. Oltre ad esclusivi cocktail, per un palato tradizionale o per gusti innovativi e ricercati, vi proponiamo una selezione di piatti e snacks per accompagnare al meglio il vostro drink.

**Ora non vi resta che rilassarvi
e godervi questo piacevole momento!**

Dear Guests,
Welcome to the American Bar of the Palace Grand Hotel. In addition to exclusive cocktails, for a traditional palate or for innovative and refined tastes, we offer a selection of dishes and snacks to best accompany your drink.

**Now you just have to relax
and enjoy this pleasant moment!**

SNACK

From h12.00pm to 4.00pm

- Insalata mista e frutta estiva con yogurt greco
Mixed salad and seasonal fruit with Greek yoghurt
(7) •€ 18
- Misticanza di insalata, carote e pomodori con tonno e mozzarella
Lettuce salad, carrots and tomatoes with tuna and mozzarella cheese
(4, 7) •€ 18
- Verdure alla griglia profumate al basilico e hummus di ceci e sesamo
Grilled vegetables basil scented with chickpea humus and sesame
(11) •€ 16
- Caprese di bufala, pomodoro "cuor di bue" e olive taggiasche
Insalata Caprese: buffalo mozzarella, 'cuor di bue' tomato and olives from Taggia
(7) •€ 18
- Prosciutto di Parma 24 mesi e melone retato
Parma ham cured for 24-months and fresh melon
•€ 20
- Salsiccia di manzo Wagyu alla piastra, cuori di lattuga, pomodori, cetrioli marinati al peperoncino e salsa alla senape
Grilled Wagyu beef sausage with lettuce, tomatoes, chilli-marinated cucumbers and mustard sauce
(10-12) •€ 24

SOMETHING MORE

From h12.00pm to 4.00pm

- Parmigiana di melanzane e basilico
Aubergine parmigiana au gratin with basil
(1, 7, 16) •€ 16
- Spaghetti mono-grano Felicetti al pomodoro e basilico
Spaghetti from Granano with tomato and basil
(1) •€ 20
- Spaghetti mono-grano Felicetti al pesto alla genovese
Spaghetti mono-grano Felicetti with green pesto sauce
(1, 7, 8) •€ 20
- Pinsa romana con fior di latte, pomodoro e basilico fresco
Pizza with "fior di latte" mozzarella cheese, tomato and basil
(1, 6, 7, 16) •€ 16
- Cheese-burger di manzo 200 g. con patate fritte
Beef cheese-burger 200 g. with French fries
(1, 3, 7, 8, 16) •€ 24
- Calamari e gamberi fritti all'italiana con salsa tartara
Fritto Misto of fried squid and prawns with tartar sauce
(1, 2, 4, 7, 16) •€ 22
- Patatine fritte rustiche
Farmer fried potatoes
(16) •€ 8

TOAST & SANDWICHES

All day long

- Toast con prosciutto cotto e formaggio
Toast with ham and cheese
(1, 7) •€ 8
- Salmone affumicato, formaggio fresco spalmabile, erba cipollina
Smoked salmon, cream cheese, chives
(1, 4, 7) •€ 9
- Verdure grigliate, hummus di ceci
Grilled vegetables and hummus
(1, 6) •€ 9
- Pane integrale con pastrami e senape*
Wholemeal bread with pastrami and mustard
(1, 3, 7, 10, 12) •€ 9

SWEETS

All day long

- Dessert del giorno
Dessert
(16) •€ 9
- Frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruit
•€ 9