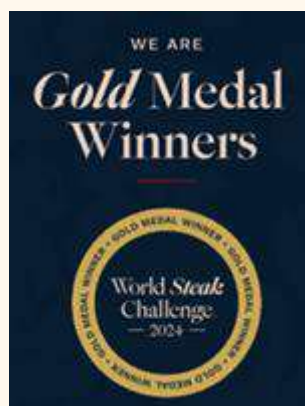


||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU



Simbolo di eccellenza gastronomica, la carne di Wagyu è considerata una delle massime espressioni dell'allevamento bovino giapponese.

Rinomata per la sua straordinaria tenerezza, si distingue per l'alta concentrazione di grassi insaturi finemente distribuiti all'interno delle fibre muscolari.

Una marmorizzazione unica che la rende non solo ricca di gusto, ma anche naturalmente povera di colesterolo

Il nostro fornitore d'eccellenza, La Cigolina, ha conquistato la medaglia d'oro al World Steak Challenge 2024 – il più ambito riconoscimento internazionale dedicato alla carne di altissima qualità.

Un trionfo che porta sulla vostra tavola l'inconfondibile gusto della perfezione.

A symbol of gastronomic excellence, Wagyu meat is considered one of the highest expressions of Japanese cattle breeding.

Renowned for its extraordinary tenderness, it is distinguished by a high concentration of unsaturated fats finely distributed within the muscle fibres. A unique marbling that makes it not only rich in taste, but also naturally low in cholesterol.

Our top supplier, La Cigolina, won the gold medal at the World Steak Challenge 2024 – the most precious international award dedicated to the highest quality meat. A triumph that brings the unmistakable taste of perfection to your table.

Menu Wagyu

Wagyu menu

Battuta di manzo Wagyu al coltello condita con olio al limone d'Amalfi,
capperi, origano e bruschetta mediterranea € 30
Wagyu beef tartare seasoned with Amalfi lemon oil,
capers, oregano, and Mediterranean bruschetta
(1, 8)

Bottoni di pasta fresca ripieni di asado Wagyu,
saltati con lamelle di porcini freschi € 27
Fresh pasta "Bottoni" filled with Wagyu asado,
tossed with sliced fresh porcini mushrooms
(1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)

Manzo di Wagyu alla brace salsa al bourbon e senape
accompagnato da indivia belga agli agrumi € 38
Grilled Wagyu beef with bourbon and mustard sauce,
served with citrus-infused Belgian endive
(1, 6, 8, 10, 12)

Antipasti

Appetizers

Tartare di tonno rosso, zuppetta di pesche bianche di Monate e menta € 26

Bluefin tuna tartare, white Monate peach soup, and mint

(1, 4, 9)

Trota marinata con giardiniera di verdure croccante, terra di pane e salsa al rafano € 22

Marinated trout with crunchy vegetable giardiniera, bread soil and horseradish sauce

(1, 4, 7, 8, 9, 12)

L'uovo morbido, fondente di zucchine Trombetta e bottarga € 19

Soft-boiled egg, Trombetta zucchini compote, and bottarga

(1, 3, 4, 7, 8)

Culatello di Zibello, fichi caramellati, pan di Spagna salato al vapore
e perle di aceto balsamico di Modena € 26

Culatello di Zibello, caramelized figs, steamed savory sponge cake
and Modena balsamic vinegar pearls

(1, 3, 12)

Parfait al pomodoro san Marzano, burratina e anacardi € 21

San Marzano tomato parfait, burrata cheese, and cashews

(1, 7, 8)

Primi piatti

Starters

Riso Carnaroli riserva San Massimo

mantecato all'astice, mascarpone e agrumi e servito nel tegame di rame € 30

Carnaroli rice Riserva San Massimo creamed with lobster, mascarpone and citrus fruits,
served in a copper pan
(2, 7, 9, 12)

Lasagnetta di pasta fresca col ragù di manzo,
crema al parmigiano e crumble di nocciole e tartufo estivo € 24

Fresh pasta lasagnetta with beef ragout
Parmesan cream, hazelnut crumble, and summer truffle
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Paccheri di Gragnano ⁽¹⁴⁾ su fonduta di provola affumicata
melanzane perline e pomodori disidratati € 20

Gragnano paccheri on smoked provola fondue, "perline" eggplants
and sun-dried tomatoes
(1, 6, 7, 8, 9)

Spaghetti mono-grano Felicetti saltati con moscardini ⁽¹⁴⁾ in umido e gel di limone € 21
Felicetti single-grain spaghetti sautéed with stewed baby octopuses and lemon jelly
(1, 4, 6, 9, 12)

Minestrone di verdure dell'orto alla mela verde e basilico, servito freddo € 18

Garden vegetable minestrone with green apple and basil, served cold
(1, 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

Secondi piatti

Main Courses

Lombo di vitello in crosta di erbe mediterranee,
friggitelli, patate arrostate e maionese al lime € 30

Veal loin in a Mediterranean herb crust
friggitelli peppers, roasted potatoes, and lime mayonnaise
(3, 6, 9)

Suprema di faraona in graticola, melanzana al pane Panko
e salsa di sedano e lamponi € 28

Grilled guinea fowl supreme, Panko-breaded eggplant
celery and raspberry sauce
(1, 3, 6, 9, 12)

Ombrina cotta sulla pelle, crema di patate al limone e fagiolini croccanti € 29
Croaker cooked on the skin, lemon scented potato cream, and crunchy green beans
(4, 9)

Medaglioni di rana pescatrice profumata all'alloro,
flan di piselli e salsa allo zafferano € 32

Monkfish medallions scented with bay leaf
green-pea flan, and saffron sauce
(3, 4, 7, 9, 12)

Parmigiana di melanzane in terrina, profumata al basilico € 24
Eggplant parmigiana in a terrine, with basil
(7)

Vins au Verre

Weine im Glas

SPUMANTI

Lombardia

104. Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco € 13
75% Chardonnay 22% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco - 12,5% - 2023

Veneto

112. Crede Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G, Bisol € 7
80% Glera 10% Pinot Bianco, 10% Verdisio - 11,5% - 2023

VINI BIANCHI

Lombardia

202. Lugana D.O.C, Famiglia Olivini € 7
Trebbiano - 12,5% - 2024

Piemonte

208. Suolmarino Roero Arneis, Batasiolo € 7
Arneis - 13% - 2024

Friuli Venezia Giulia

222. Il Tralcetto, Italo Cescon € 7
Pinot Grigio - 12,5% - 2024

VINI ROSATI

Puglia

304. Rosato del Salento I.G.T, Solarte € 7
90% Negroamaro, 10% Malvasia - 12,5% - 2023

VINI ROSSI

Lombardia

404. Rosso Cornalino, 50/50 Alto Mincio I.G.T, Cantina Ricchi € 8
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - 13,5% - 2023

Toscana

458. Morellino di Scansano D.O.C.G, 'A Luciano, Santa Lucia € 7
90% Sangiovese, 10% Alicante - 13% - 2023

GRANDI VINI AL CALICE

430. Barolo D.O.C.G, Batasiolo € 14
Nebbiolo - 14,5% - 2019

Allergeni

Allergens



1.
CEREALI GLUTINE
CEREALS GLUTEN



8
FRUTTA A GUSCIO
NUTS



2
CROSTACEI
CRUSTACEANS



9
SEDANO
CELERY



3
UOVA
EGGS



10
SENAPE
MUSTARD



4
PESCE
FISH



11
SESAMO
SESAME



5
ARACHIDI
PEANUTS



12
SOLFITI
SULPHITES



6
SOIA
SOY



13
LUPINI
LUPINS



7
LATTE
MILK



14
MOLLUSCHI
SHELLFISH



16
PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE
PRODUCT FROZEN AT ORIGIN

Outre la présence d'allergènes manifestes, comme indiqués, toutes nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes.
Cela peut être dû à leur présence originelle, à une contamination croisée ou à une contamination environnementale.

Pour la même raison, nous ne pouvons pas exclure la présence de traces de gluten ou de lactose,
même dans des préparations élaborées à partir d'ingrédients qui en sont exempts.

Neben dem Vorhandensein von offenen Allergenen, wie angegeben, können alle unsere Zubereitungen Spuren anderer Allergene enthalten.

Dies kann auf ihr ursprüngliches Vorhandensein oder auf eine Kreuzkontamination oder Umweltkontamination zurückzuführen sein.

Aus demselben Grund können wir das Vorhandensein von Spuren von Gluten oder Laktose auch in Zubereitungen nicht ausschließen,
die mit Zutaten verarbeitet werden, die frei von diesen Stoffen sind.