

Belle Époque

AMERICAN BAR



SUMMER HIGH-END & EXPERIMENTAL

*L'avanguardia della miscelazione:
tecniche moderne e contrasti audaci.*

*The forefront of mixology:
modern techniques and bold contrasts.*

Montelobos Paloma 2.0 € 15

Mezcal Montelobos, succo di lime,
soda al pompelmo rosa, sale Maldon e peperoncino

The Silk Road € 15

Nikka Gin, jasmine, lime,
cordiale al bergamotto, litchi e karkadè

Palace Margarita € 15

Tequila Blanco Premium, Triple Sec, succo di lime fresco,
scioppo d'agave blu e vaporizzazione al mandarino

La Fenice € 15

Gin, St-Germain, tonica premium,
supersour e velluto di Select & bergamotto

BUBBLES SELECTION

L'eleganza delle bollicine e delle miscele frizzanti.

The elegance of bubbles and sparkling mixology.

I Classici dell'Aperitivo € 13

Aperol, Campari, Select o Hugo Spritz

Gala Spritz € 13

Vermouth bianco, bitter bianco, Italicus, limone e soda al pompelmo rosa

La Belle Vie € 13

Metodo Classico, liquore ai fiori di sambuco e bitter alla lavanda

Serenissima € 13

Franciacorta brut, bergamotto, Select e pesca fresca

Sabotage € 13

Rum ambrato, Metodo Classico, menta, vaniglia e profumo di Pernod

Ricordati di Me € 13

St-Germain, Aperol, limone, lampone e Metodo Classico Batasiolo

BOTANICAL & FRESH... SIGNATURE

***Un giardino sensoriale nel bicchiere:
erbe aromatiche e frutti esotici.***

*A sensory garden in a glass:
aromatic herbs and exotic fruits.*

Hendrick's Botanical Garden € 15

Hendrick's gin, fiori di sambuco,
lime, cetriolo, basilico e un soffio di assenzio

Purple Rain € 15

Plymouth gin, lampone, lime,
Maraschino e liquore alla violetta

Mango n°5 € 15

Bacardi oro, St-Germain, mango fresco,
lime, salvia, ginger beer e sale nero

Tropical Belvedere € 15

Vodka Belvedere, Aperol, ananas e grapefruit soda

Pink Unicorn € 15

Beefeater gin, Peach Tree, lime,
soda al pompelmo rosa e blue tea

NEGRONI & AMERICANO HERITAGE

Il tributo alla tradizione italiana con twist contemporanei.

*A tribute to Italian tradition
with contemporary twists.*

Il Proibito € 15

Campari, gin, vermouth Cocchi Dopo Teatro,
assenzio e Cynar

Sbagliatissimo € 15

Campari, vermouth rosso,
fiori di sambuco e velluto di Prosecco

Il Santo € 15

Campari, vermouth Cocchi, Plymouth gin e palosanto

Americanello € 15

Campari bitter, Befeater 24, Cocchi
Americano, rabarbaro Zucca e Coffee bitter

Varese 1913 € 15

Bitter Campari, vermouth rosso,
Elixir del Sacro Monte e soda al chinotto

Golden € 15

Luxardo bitter bianco, Cocchi dry vermouth,
Beefeater gin e bergamotto

FORGOTTEN CLASSICS

Il fascino intramontabile della miscelazione storica.

*The timeless allure
of classic mixology.*

Porn Star Martini € 15

Vodka, vaniglia, passion fruit,
servito con shot di Prosecco

Aviation € 15

Gin, Crème de Violette,
Maraschino e succo di limone fresco

Moscow Mule € 15

Vodka premium, succo di lime fresco
e ginger beer artigianale

Pimm's No. 1 Cup € 15

Pimm's, ginger ale,
frutta fresca di stagione, cetriolo e menta

Clover Club € 15

Gin, succo di limone fresco e sciroppo di lampone

The Last Word € 15

Gin, liquore Maraschino, Chartreuse verte e succo di lime

ZERO PROOF

***Complessità e freschezza,
rigorosamente senza alcool.***

*Complexity and freshness,
strictly alcohol-free.*

Negroni Senza Spirito

€ 11

Tanqueray 0.0%, bitter analcolico, cranberry

Al Fresco

€ 11

Anguria fresca, lime, basilico e ginger beer

Sol Levante

€ 11

Tanqueray 0.0%, litchi, lamponi e soda al pompelmo

Ipanema Twist

€ 11

Mango, ananas, lime e ginger beer

Passion Fruit Fizz

€ 11

Frutto della passione, litchi e acqua di cocco, ginger ale



SPIRITS

GIN

<i>Bombay Sapphire</i>	€ 10
<i>Beefeater</i>	€ 10
<i>Gordon's</i>	€ 10
<i>Plymouth</i>	€ 10
<i>Plymouth Navy Strength</i>	€ 12
<i>Tanqueray</i>	€ 10
<i>Hendrick's</i>	€ 10
<i>Tanqueray Ten</i>	€ 10
<i>Monkey 47</i>	€ 13
<i>Nikka Coffey</i>	€ 13
<i>Silent Pool</i>	€ 13

VODKA

<i>Smirnoff</i>	€ 10
<i>Absolut</i>	€ 10
<i>Stolichnaya</i>	€ 10
<i>Grey Goose</i>	€ 12
<i>Belvedere</i>	€ 12
<i>Russian Standard</i>	€ 10
<i>Beluga</i>	€ 13

TEQUILA

<i>Altos</i>	€ 10
<i>Cuervo</i>	€ 10
<i>Casamigos añejo</i>	€ 13
<i>Mezcal</i>	€ 10

SPIRITS

RUM

<i>Capitan Morgan</i>	€ 10
<i>Havana Club 3</i>	€ 10
<i>Bacardi</i>	€ 10
<i>Bacardi Oro</i>	€ 10
<i>Havana Club 7</i>	€ 12
<i>Diplomatico</i>	€ 12
<i>Matusalem 15 years old</i>	€ 13
<i>Zacapa 23</i>	€ 14

PORTO

<i>Sandeman</i>	€ 10
<i>Graham's 10 years old</i>	€ 10

WHISKEY

<i>Jameson</i>	€ 10
<i>Canadian Club</i>	€ 10

BOURBON

<i>Jack Daniel's</i>	€ 10
<i>Jim Beam</i>	€ 10
<i>Marker's Mark</i>	€ 12
<i>Bulleit / Rye</i>	€ 12

COGNAC

<i>Hennessy V.S.</i>	€ 10
<i>Remy Martin V. S. O. P.</i>	€ 12

SPIRITS

BLENDDED SCOTCH

<i>Johnnie Walker Red</i>	€ 10
<i>Ballantines</i>	€ 10
<i>The Famous Grouse</i>	€ 10
<i>J&B</i>	€ 10
<i>Johnnie Walker Black</i>	€ 12
<i>Chivas Regal</i>	€ 12

BRANDY E ARMAGNAC

<i>Bas Armagnac</i>	€ 10
<i>Calvados</i>	€ 10
<i>Cardenal Mendoza</i>	€ 12
<i>Vecchia Romagna etichetta nera</i>	€ 8

SINGLE MALT SCOTCH

<i>Talisker 10</i>	€ 12
<i>Glenlivet 12</i>	€ 12
<i>Cardhu 12 years old</i>	€ 12
<i>Macallan 12 years old</i>	€ 15
<i>Lagavulin 16</i>	€ 15
<i>Caol-ila 12 years old</i>	€ 13
<i>Oban 14 years old</i>	€ 15
<i>Glenmorangie 10 years old</i>	€ 10
<i>Glenmorangie 12 years old</i>	€ 12

SPIRITS

GRAPPA

<i>La Grappa al miele Rossi d'Angera</i>	€ 10
<i>Acqua d'Angera</i>	€ 12
<i>Riserva personale d'Angera</i>	€ 12
<i>Marolo di Barolo</i>	€ 12
<i>Marolo di Moscato</i>	€ 12

AMARI

<i>Averna</i>	€ 8
<i>Branca Menta</i>	€ 8
<i>Braulio</i>	€ 8
<i>Fernet Branca</i>	€ 8
<i>Jägermeister</i>	€ 8
<i>Lucano</i>	€ 8
<i>Montenegro</i>	€ 8
<i>Limoncello</i>	€ 8
<i>Jefferson</i>	€ 8

LIQUORI ESTERI

<i>Grand Marnier</i>	€ 10
<i>Southern Comfort, Bénédictine</i>	€ 10
<i>Chartreuse gialla, Chartreuse verde</i>	€ 10
<i>Tia Maria, Kahlúa</i>	€ 10
<i>Baileys</i>	€ 10

LIQUORI LOCALI

<i>Borducan</i>	€ 10
<i>Amaro Sacro Monte</i>	€ 10
<i>Tim</i>	€ 10

WINES

		
<i>Lugana DOC Famiglia Olivini</i> Lombardia	€ 7	€ 30
<i>Chardonnay Piemonte DOC</i> <i>"Moiss" Franco Roero</i> Piemonte	€ 8	€ 34
<i>Lagrein Kretzer Alto Adige DOC</i> <i>Fondazione Edmund Mach</i> Trentino Alto Adige	€ 8	€ 29
<i>Valpolicella DOC Ripasso</i> <i>Classico Superiore Farina</i> Veneto	€ 8	€ 30
<i>Morellino di Scansano DOCG</i> <i>A' Luciano Cantina Santa Lucia</i> Toscana	€ 7	€ 27

CHAMPAGNE

		
<i>Gaston Burtin Brut cuvee</i>	€ 18	€ 99
<i>Moet Imperial Moët & Chandon</i>	€ 18	€ 99
<i>Prestige Brut Rosè J. Charpentier</i>		€ 120
<i>Rosè de Saignée Savoir Les Riceys</i>		€ 99
<i>Grand Cru Brut Millesimé Gatinois</i>		€ 145
<i>Blanc de blancs Ruinart</i>		€ 190
<i>Bell' Époque Perrier Jouet</i>		€ 390
<i>Billecart Salmon Brut Réserve</i>		€ 120

SPUMANTI



Piemonte

Metodo Classico 2019 Batasiolo € 10 € 45

Moscato d'Asti DOCG € 28
Bric da Lu Gozzelino

Lombardia

Franciacorta Saten Quadra € 60

Franciacorta Cuveè Prestige € 13 € 65
Cà del Bosco

Cuvee Annamaria Clementi € 160
Cà del Bosco

Franciacorta Millesimato Brut € 65
Bellavista

Veneto

Prosecco Valdobbiadene € 7 € 30
DOCG Bisol

DRINKS

APERITIVS

<i>Campari & Soda</i>	€ 10
<i>Campari orange</i>	€ 10
<i>Martini bianco-rosso</i>	€ 10
<i>Pastis-Pernod, Aperol</i>	€ 10
<i>Vermouth Cocchi</i>	€ 10
<i>Antica Formula Carpano</i>	€ 10
<i>Crodino or Sanbitter</i>	€ 8

BEERS

<i>Heineken</i>	€ 7
<i>Bud</i>	€ 7
<i>Corona</i>	€ 7
<i>Nastro Azzurro - Peroni</i>	€ 6
<i>Birra analcolica</i>	€ 6
<i>Poretti 4 luppoli alla spina, 0.20 l</i>	€ 6
<i>Poretti 4 luppoli alla spina, 0.40 l</i>	€ 8

SOFT DRINKS

<i>Spremuta di agrumi</i>	€ 7
<i>Coca Cola</i>	€ 6
<i>Coca Cola zero</i>	€ 6
<i>Sprite</i>	€ 6
<i>Bitter lemon</i>	€ 6

SOFT DRINKS

<i>Ginger ale</i>	€ 6
<i>Acqua tonica</i>	€ 6
<i>Chinotto San Pellegrino</i>	€ 6
<i>Succhi di frutta</i>	€ 6
<i>Tè freddo alla pesca o limone</i>	€ 6
<i>Cedrata</i>	€ 6
<i>Succo di pomodoro</i>	€ 8

CAFFETTERIA

<i>Caffè espresso</i>	€ 3
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 3
<i>Caffè d'orzo / Ginseng</i>	€ 3
<i>Cappuccino</i>	€ 5
<i>Latte macchiato</i>	€ 5
<i>Infusi</i>	€ 6
<i>Cioccolata</i>	€ 6
con panna montata	+ € 2
<i>Caffè freddo shakerato</i>	€ 6



TOASTS & SANDWICHES

ALL DAY LONG

Toast con prosciutto cotto e formaggio € 8

Toast with ham and cheese

(1,7)

Sandwich al salmone affumicato, formaggio fresco spalmabile, erba cipollina € 9

Sandwich with smoked salmon, cream cheese, chives

(1,4,7)

Sandwich alle verdure grigliate e hummus di ceci € 9

Sandwich with grilled vegetables and hummus

(1,6)

Pane integrale con pastrami e senape € 9

Wholemeal bread with pastrami and mustard

(1, 3, 7, 10, 12)

PIZZA AL PADELLINO

***L'arte della lievitazione incontra
l'eccellenza della materia prima.***

*The art of leavening meets the
excellence of the finest ingredients.*

Regina del Grand Hotel

€ 14

La nostra interpretazione della Margherita: Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala campana a crudo, basilico fresco e olio EVO del Garda.

Our interpretation of the Margherita: San Marzano DOP tomatoes, fresh Campanian buffalo mozzarella, fresh basil, and Garda extra virgin olive oil.

Orto di Villa Recalcati

€ 16

L'eleganza vegetale: verdure di stagione spadellate, pomodorini confit, petali di fiori eduli e pesto di basilico.

Vegetable elegance: sautéed seasonal vegetables, confit cherry tomatoes, edible flower petals and basil pesto sauce.

Oltremare & Stracciatella

€ 18

Contrasti audaci: gamberi rossi marinati al lime, Stracciatella di Burrata pugliese, granella di pistacchio e zeste di limone candito.

Bold contrasts: lime-marinated red prawns, creamy Apulia burrata stracciatella, crushed pistachios, and candied lemon zest.

Ogni drink è accompagnato da una selezione di **finger food e appetizer** della nostra cucina.

*Each cocktail is paired by a selection of **finger foods** and appetizers from our kitchen.*

Gentili ospiti, vi invitiamo a consultare il nostro staff per informazioni relative a ingredienti allergenici presenti nelle nostre preparazioni.
(Reg. UE 1169/2011)

*Dear guests, we kindly invite you to consult our staff for information regarding allergenic ingredients present in our preparations.
(EU Reg. 1169/2011)*



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

BELLE ÉPOQUE AMERICAN BAR

Il bar Belle Époque è aperto tutti i giorni dalle 10:00 alle 24:00.

Nel periodo estivo il bar Casanova, in giardino,
mantiene gli stessi orari di apertura del Belle Époque.

*The Bar Belle Époque is open daily from 10:00 am to midnight.
In summer, the open-air bar Casanova follows the same opening
hours as the Belle Époque.*

Via Luciano Manara 11, Varese

T: +39 0332-327100

info.varese@ipalazzihotels.com