

||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU

“Gentili Ospiti, siamo felici di potervi accogliere nel nostro Ristorante Liberty per stuzzicare il vostro appetito.”

“Dear Guest, we are happy to welcome you to our Liberty Restaurant; are you ready to whet your appetite?”

“Liebe Gäste, wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Liberty begrüßen zu dürfen, um Ihren Appetit zu wecken.”

“Chers hôtes, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant liberty pour d'exalter vous en appétit.”

Specialità autunnali ai funghi

Autumn specialties
with mushrooms

Herbstspezialitäten
mit Pilzen

Spécialités d'automne
aux champignons

Insalata di funghi porcini freschi, scaglie di parmigiano e mirtilli € 22

Fresh ceps-mushroom salad, parmesan shavings and blueberries

Frischer Steinpilzsalat, Parmesanflocken und Heidelbeeren

Salade de cèpes frais, flocons de parmesan et myrtilles

(secondo disponibilità di mercato - according to market availability)

(7)

Zuppetta di legumi antichi con farro, castagne e funghi porcini € 18

Soup of ancient legumes (chickpeas and beans) with spelt, chestnuts and ceps-mushrooms

Suppe aus uralten Hülsenfrüchten (Kichererbsen und Bohnen) mit Dinkel, Kastanien und Steinpilzen

Soupe d'ancienne légumes (pois-chiches et haricots) avec épeautre, châtaignes et cèpes

(1)

Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini e mela renetta € 24

Creamed Carnaroli rice with ceps-mushrooms and rennet apple

Carnaroli-Reis mit Steinpilzen und Labapfel

Risotto Carnaroli aux cèpes et pomme reinette

(1, 3, 7)

Tjarin ai 30 tuorli con funghi porcini trifolati alla maggiorana € 24

Tjarin pasta made with 30 egg yolks with sautéed ceps-mushrooms and marjoram

Tjarin-Nudeln aus 30 Eigelb mit in Majoran gebratenen Steinpilzen

Pâtes Tjarin préparées aux 30 jaunes d'œufs avec cèpes sautés à la marjolaine

(1, 3, 7)

Guancetta di vitello glassata con funghi porcini al rosmarino € 30

Glazed veal cheek with ceps-mushrooms and rosemary

Zarte geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilzen und Rosmarin

Tendres joues de veau braisées aux cèpes et romarin

(12)

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.

Antipasti

Appetizers

Vorspeisen

Hors-d'œuvre

La tavolozza dei nostri pesci € 24

Salmone marinato agli agrumi, carpaccio di tonno rosso al sesamo e gambero in ceviche
Citrus marinated salmon, red tuna carpaccio with sesame and shrimp in ceviche
In Zitrusfrüchten mariniertes Lachs, rotes Thunfisch-Carpaccio mit Sesam und Garnelen in Ceviche
Saumon mariné aux agrumes, carpaccio de thon rouge au sésame et crevettes en ceviche
(2, 4, 11)

Merluzzo cotto al vapore all'alga nori, fonduta di cannellini e salsa all'acciuga € 20

Steamed cod with nori seaweed, white bean purée and anchovy sauce
Gedämpfter Kabeljau mit Nori-Algen, Bohnenpüree und Sardellensauce
Cabillaud vapeur aux algues Nori, crème de haricots et sauce aux anchois
(4)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, frittelle di patate e cremoso al gorgonzola € 21

Parma ham aged 24 months, potato fritters and creamy gorgonzola cheese
Parmaschinken 24 Monate alter, Kartoffelpuffer und cremiger Gorgonzolakäse
Jambon de Parme 24 mois, galettes de pommes de terre et gorgonzola crémeux
(1, 3, 7)

Battuta di fassona dry aged 45 giorni al tuorlo d'uovo, parmigiano e nocciole tostate € 22

Fassona-beef tartare dry aged 45 days with egg yolk, parmesan and toasted hazelnuts
Fassona-Rindertatar 45 Tage trocken gereiftes mit Eigelb, Parmesan und gerösteten Haselnüssen
Tartare de bœuf Fassona affiné à sec 45 jours avec jaune d'œuf, parmesan et noisettes sautées
(3, 7, 8)

Cappon magro vegetariano in salsa verde € 19

Vegetarian pie "Cappon Magro" in parsley sauce
Vegetarische Gemüsepastete "Cappon Magro" in Petersilie Soße
Tartelette végétarienne aux légumes "Cappon Magro" à la sauce persillée
(1, 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

Spaghetti Felicetti monograno, aglio nero, olio, peperoncino, caviale di aringa e broccolo romanesco € 20

Spaghetti Felicetti single grain, black garlic, oil, chilli pepper, herring caviar and Roman broccoli
Spaghetti Felicetti Einzelkorn, schwarzer Knoblauch, Öl, Chilischote, Heringskaviar und römischer Brokkoli
Spaghetti Felicetti monograine, ail noir, huile, piment, caviar d'hareng et brocoli romain
(1, 4)

Riso Carnaroli riserva San Massimo, zafferano, bocconcini di ossobuco e midollo € 24

Carnaroli rice Riserva San Massimo, saffron, veal Ossobuco morsels and marrow
Carnaroli Reis Riserva San Massimo, Safran, Kalbs Ossobuco-Stückchen und Mark
Riz Carnaroli Riserva San Massimo, safran, émincé d'Ossobuco de veau et moelle
(3, 7)

Fusillotti all'uovo in guazzetto di rana pescatrice, code di gamberi e basilico € 23

Fusilli egg pasta in monkfish stew, shrimp tails and basil
Fusilli-Eiernudeln in Seeteufel-Eintopf, Garnelen und Basilikum
Fusilli-pâtes à l'œuf et ragoût de lotte, queues de crevettes et basilic
(1, 2, 4)

Malfatti di ricotta e spinaci mantecati al burro e salvia, purea di peperoni gialli € 21

Ricotta and spinach filled ravioli creamed in butter and sage, with yellow pepper puree
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Butter- und Salbeicreme, gelbes Pfefferpüree
Raviolis à la ricotta et épinards poêlés au beurre et sauge, purée de poivron jaune
(1, 3, 7)

Ribollita con cavolo nero, fagioli e verza con crostini di pane integrale al pecorino di Pienza € 18

Ribollita soup with black cabbage, beans and Savoy cabbage with bread croutons and Pienza pecorino cheese
Ribollita-Suppe mit Schwarzkohl, Bohnen und Wirsing mit Vollkornbrotdcroutons und Pienza-Pecorino-Käse
Soupe Ribollita au chou noir, haricots et chou de Milan avec croûtons de pain et fromage pecorino Pienza
(1, 7)

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

Costata di manzo Prussiana ca. 300 gr. scottata alle erbe, patate fondenti e peperoni sauté € 32

Prussian beef steak approx. 300 gr. seared with herbs, melted potatoes and sautéed peppers

Preußische Rindersteak ca. 300 gr. angebraten mit Kräutern, geschmolzenen Kartoffeln und sautierten Paprika

Côte de bœuf Prussienne env. 300 gr. grillée aux herbes, pommes fondantes et poivrons sautés

Galletto disossato cotto al forno in crosta di erbe, sformatino di broccoli e patate

Salsa Périgourdine al tartufo nero € 26

Roasted boneless chicken in an herb crust, broccoli and potato flan, Périgourdine sauce with black truffle

Gebratenes Hähnchen ohne Knochen in Kräuterkruste, Brokkoli und Kartoffelflan,

Périgourdine-Sauce mit schwarzem Trüffel

Roulade de coquelet en croûte d'herbes, flan de brocoli et pomme de terre, Sauce Périgourdine à la truffe noire
(3, 7)

Filetto di branzino alla mediterranea con patate, olive e cipolle accompagnato da coulis di pomodoro € 28

Mediterranean sea-bass fillet with potatoes, olives and onions, served with tomato coulis

Seebarschfilet nach mediterraner Art mit Kartoffeln, Oliven und Zwiebeln, begleitet von Tomatencoulis

Filet de loup à la Méditerranéenne avec pommes de terre, olives et oignons, coulis de tomates

(4)

Moscardini affogati nel vino rosso e pomodoro con crostoni di polenta bianca € 26

Little octopus "Moscardini" stewed in red wine and tomato with white corn Polenta croutons

Gebratene kleiner Oktopus "Moscardini" in Rotwein und Tomate mit weißen Maispolenta-Croutons

Petite pieuvre "Moscardini" au vin rouge et tomate avec croûtons de Polenta de maïs blanc

(4)

Uovo morbido, purea di zucca e castagne caramellate € 20

Soft boiled egg, pumpkin puree and caramelized chestnuts

Weichgekochtes Ei, Kürbispüree und karamellierte Kastanien

Oeuf mollet, purée de potiron et marrons caramélisés

(3, 7)

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

Allergenen

Allergènes



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 COQUES
NUTS



9
SEDANO
SELLERIE
CÉLERI
CELERY



10
SENAPE
SENF
MOUTARDE
MUSTARD



11
SESAMO
SESAM
SÉSAME
SESAME



12
SOLFITI
SULFITE
SULFITES
SULPHITES



13
LUPINI
LUPINE
ŁUPIN
LUPINS



14
MOLLUSCHI
WEICHTIERE
MOLLUSQUES
MUSSELSHELLS