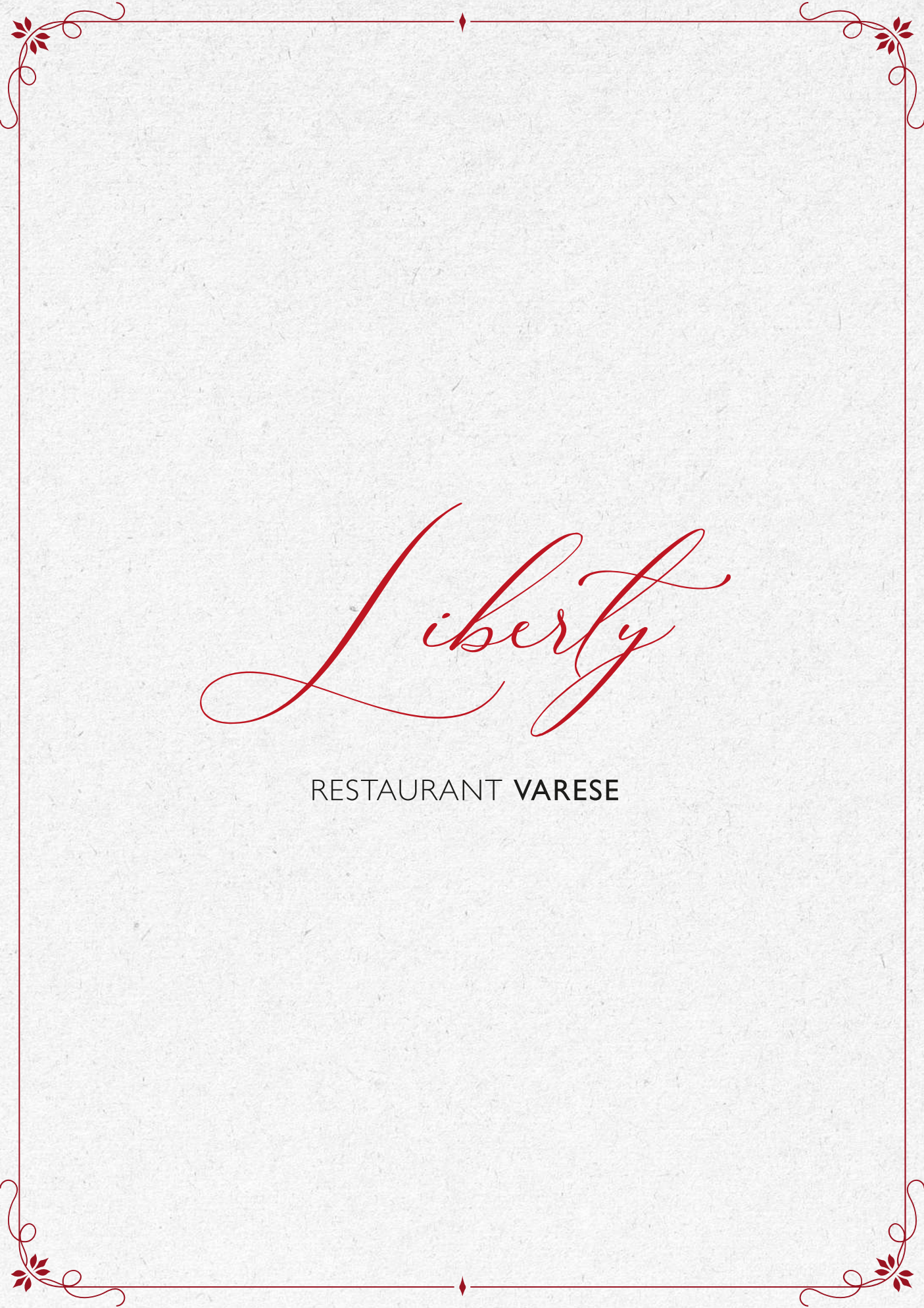




Liberty

RESTAURANT **VARESE**

MENÙ FUNGHI

Mushrooms menu

Insalata di porcini, scaglie di Parmigiano e mirtilli

Porcini mushroom salad with Parmesan flakes and blueberries
(7)

22€

Riso Carnaroli ai porcini freschi, mantecato alla Toma piemontese

*Carnaroli rice with fresh porcini mushrooms, creamed with Piedmontese
Toma cheese*
(7,9,12)

24 €

Tajarin ai 30 tuorli con porcini trifolati alla maggiorana

*Tajarin pasta made with 30 egg yolks, served with sautéed porcini
mushrooms and marjoram*
(1,2,3)

24 €

Guancia di manzo brasata al Barolo con porcini trifolati e crostone di polenta gialla

*Braised beef cheek in Barolo wine, with sautéed porcini mushrooms
and a yellow polenta crouton*
(9,12)

28 €

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*

ANTIPASTI

Appetizers

**Tartare di fassona della tradizione piemontese (150gr)
condita a piacere, direttamente al vostro tavolo – Pane tostato**

Fassona steak tartare (150 g), prepared tableside to your liking.

Served with toasted bread

(1,3,7,10,11)

30 €

Petto d'anatra scottato, gelato al foie-gras e prugne al vin brulé

Seared duck breast, foie gras ice cream and mulled wine plums

(1,3,7,8,15)

26 €

Vitello e tonno rosso in carpaccio con salsa Cipriani e pistacchi

Veal and bluefin tuna carpaccio with Cipriani sauce and pistachios

(1,3,4,7,8)

24 €

Sformatino alla barbabietola, anacardi e salsa erborinata

Beetroot terrine with cashews and creamy blue-cheese sauce

(3,7,8)

18 €

**Cappesante scottate al burro di cacao con patata americana arrostita e
brodetto di funghi profumato al caffè**

*Pan-seared scallops with cocoa butter, roasted sweet potato and a mushroom
broth infused with coffee*

(9,14)

24 €

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

PRIMI PIATTI

Starters

**Riso Carnaroli mantecato al Valtellina Casera, salsiccia di wagyu e
nociola del Piemonte i.g.p.**

*Carnaroli risotto with Valtellina Casera cheese, wagyu sausage and Piedmont
I.G.P. hazelnuts*

(8,9,12)

24 €

**Cannelloni farciti di ricotta e verdure autunnali su crema di patate e
tartufo nero**

*Cannelloni filled with ricotta and autumn vegetables on a creamy potato and
black truffle sauce*

(1,3,7)

22 €

Paccheri di Gragnano con salsa all'astice, pomodorini e stracciatella

*Gragnano paccheri with lobster sauce, cherry tomatoes and stracciatella
cheese*

(1,2,7,9,12)

25 €

**Tagliatelle all'uovo, fatte in casa, con ragù di coniglio, olive taggiasche
e pinoli**

Homemade egg tagliatelle with rabbit ragù, Taggiasca olives and pine nuts

(1,3,7,8,9,12)

22 €

Zuppa di cereali antichi con farro e castagne, profumata al rosmarino

Hearty soup of ancient grains with spelt, chestnuts and a hint of rosemary

(1,9)

18 €

*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

**Pollo alla cacciatora, cotto nel tegame di coccio con funghi, gamberi
scottati e polenta arrostita**

*Chicken "Cacciatora", slow-cooked in a terracotta pot with mushrooms, seared
prawns and roasted polenta*

(2,9,12,15)

27 €

**Costata di manzetta prussiana (400 gr) alla brace con patate al
rosmarino, broccoletti e salsa al vino rosso**

*Prussian beef rib-eye steak (400 g) grilled with rosemary potatoes, broccoli
and a red wine sauce*

(9,12)

33 €

**Filetto di ombrina cotto sulla pelle con carciofi al forno, patate
e salsa allo Chardonnay**

*Skin-on gilt-head bream fillet, served with roasted artichokes, potatoes
and Chardonnay sauce*

(4,9,12)

30 €

Seppie cotte in zimino di vino rosso e pomodoro con biette e ceci

*Cuttlefish Zimino cooked in a red wine and tomato sauce with Swiss chard
and chickpeas*

(4,9,12)

28 €

Crema bruciata alla zucca, purea di fagioli Azuki e carciofi stufati

Burnt pumpkin cream with Azuki bean purée and braised artichokes

(6)

22 €

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

VINI AL CALICE

Wines by the glass

Spumanti / Sparkling wines

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

13 €

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

7 €

Vini Bianchi / White wines

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

7€

210. Roero Arneis, D.O.C.G, Fratelli Giacosa - Piemonte - Arneis -
13% - 2023

7€

222. Il Tralcetto, Italo Cescon - Friuli Venezia Giulia
- Pinot Grigio - 12,5% - 2024

7€

Vini Rosati / Rosé wines

304. Rosato del Salento, Solarte - Puglia - 90% Negroamaro, 10% Malvasia

7€

Vini Rossi / Red wines

404. Rosso Cornalino 50/50 IGT, Cantina Ricchi - Lombardia
- 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - 13,5% - 2022

8€

458. Morellino di Scansano 'A Luciano, Santa Lucia - Toscana
- 90% Sangiovese, 10% Alicante

7€

Grandi Vini al Calice / Fine wines by the glass

464. Chianti Classico Riserva D.O.C.G, "I Sodi", Azienda di Sodi - Toscana
- Sangiovese - 14,5% - 2019

14€

A L L E R G E N I

Allergens



1. Cereali Glutine
Cereals Gluten



2. Crostacei e derivati
Crustaceans



3. Uova e derivati
Eggs



4. Pesce e derivati
Fish



5. Arachidi e derivati
Peanuts



6. Soia e derivati
Soy



7. Latte e derivati
Milk



8. Frutta a guscio e derivati
Nuts



9. Sedano e derivati
Celery



10. Senape e derivati
Mustard



11. Semi di sesamo e derivati
Sesame



12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphites



13. Lupino e derivati
Lupins



14. Molluschi e derivati
Shellfish



15. Prodotto surgelato all'origine
Product frozen at origin