



I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENÙ

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

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

Menu Wagyu

Wagyu menu

Magatello di Wagyu misticanza di stagione, salsa tonnata e bottarga di tonno € 22

Wagyu round steak, seasonal mixed greens, tuna sauce and tuna bottarga
(3, 4, 6, 8, 9)

Cappelletti di pasta fresca, ripieni con asado di Wagyu,
saltati con asparagi bianchi € 24

Fresh pasta cappelletti filled with Wagyu asado, sautéed with white asparagus
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Costine di manzo in lenta cottura, pannocchie alla graticola e salsa barbecue € 28

Soft-cooked beef ribs, grilled corn on the cob and barbecue sauce
(4, 9, 10, 12)



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.

Antipasti

Appetizers

Carpaccio di storione bianco scottato, insalatina alla mela verde,
uvetta all'agro e crumble di pane alla liquirizia - € 23

Seared white sturgeon carpaccio, green apple salad,
sweet-and-sour raisins and liquorice bread crumble

1 - 4 - 6 - 7 - 8 - 12

Uovo morbido cotto a 60 gradi su vellutata di soncino,
scaglie di Pecorino e guanciale - € 18

60-degree low-cooked egg on lamb's lettuce velouté,
ewe's cheese shavings and crispy guanciale

3 - 7 - 9

Tartare di fassona della tradizione piemontese (150g)
condita a piacere, direttamente al vostro tavolo - Pane tostato - € 30

Traditional Piedmont-style Fassona beef tartare (150g),
seasoned at your table - toasted bread

1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 10 - 12

Pastrami di lingua di vitello scottata, salsa verde e gelato alla senape - € 24

Seared veal tongue pastrami, Italian green sauce and mustard scented gelato

1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 10

Tortino di carote, arancio e mandorle con guazzetto di calamari¹⁶ al rosmarino - € 20

Carrot, orange and almond pie with rosemary-scented calamari broth

3 - 4 - 7 - 8 - 9

Primi piatti

Starters

Spaghetti mono grano Felicetti con burro,
acciughe del Cantabrico, broccoli e taralli - € 18

Single-grain Felicetti spaghetti with butter,
Cantabrian anchovies, broccolini and taralli bread crumbs
1 - 4 - 6 - 7 - 9 - 11

Gnocchetti di ricotta saltati nel ragù di asparagi, spuma all'uovo e tartufo nero - € 24

Ricotta gnocchetti sautéed in asparagus ragù, egg mousse and black truffle
1 - 3 - 7

Fusillotti cotti nello zafferano con bocconcini di ossobuco in gremolata - € 22

Saffron-infused fusillotti with ossobuco bites, chopped parsley and lemon
1 - 7 - 9 - 12

Riso Carnaroli Riserva San Massimo mantecato con spinacino fresco,
cappesante¹⁶ e gamberi¹⁶ - € 25

Carnaroli Riserva San Massimo risotto, creamed with baby spinach,
scallops and prawns
2 - 4 - 7 - 9 - 12

Crema di cannellini, moscardini¹⁶ affogati e pinoli tostati - € 18

Cannellini bean cream, stewed baby octopus and toasted pine nuts
4 - 8 - 9 - 12

Secondi piatti

Main Courses

Tentacoli di polpo¹⁶ arrostiti alla 'nduja,
tapenade di pomodori secchi, patate, olive nere e capperi - € 28

Roasted octopus tentacles with spicy 'nduja,
sun-dried tomato tapenade, potatoes, black olives and capers

1 - 4 - 8

Scaloppa d'orata cotta sulla pelle,
asparagi al burro salato, salsa al limone fermentato - € 30

Pan-seared sea bream fillet,
with asparagus in salted butter and sour lemon sauce

1 - 4 - 7 - 9 - 12

Costata di manzo prussiana (400g) alla brace
con scarola brasata e patate al rosmarino - € 33

Grilled Prussian-style beef rib steak (400g)
with braised escarole and rosemary potatoes

9 - 12

Scamone d'agnello¹⁶ in crosta di erbette,
melanzana alla milanese, crema di mandorle e acciuga - € 30

Herb-cruste d lamb rump,
Milanese-style aubergine, almond and anchovy cream

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12

Carré di maialino¹⁶ da latte laccato al miele e fave di cacao,
cipolline all'agro, patate arrosto e il suo jus - € 28

Honey and cocoa-glazed suckling pork loin,
sweet-and-sour pearl onions, roast potatoes and its jus

1 - 7 - 8 - 9 - 12

Tempura di asparagi e peperoni
accompagnata da hummus di ceci e rapa rossa arrostita - € 24

Asparagus and pepper tempura
served with chickpea hummus roasted beetroot

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9

Vini al Calice

Wines by the glass

Spumanti / Sparkling wines

104. Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco - Lombardia € 13
75% Chardonnay 22% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco - 12,5% - 2023
112. Crede Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G, Bisol - Veneto € 7
- 80% Glera 10% Pinot Bianco, 10% Verdisio - 11,5% - 2023

Vini Bianchi / White wines

202. Lugana D.O.C, Famiglia Olivini - Lombardia € 7
- Trebbiano - 12,5% - 2024
210. Roero Arneis, D.O.C.G, Fratelli Giacosa - Piemonte € 7
- Arneis - 13% - 2023
222. Il Tralcetto, Italo Cescon - Friuli Venezia Giulia € 7
- Pinot Grigio - 12,5% - 2024

Vini Rosati / Rosé wines

304. Rosato del Salento, Solarte - Puglia € 7
- 90% Negroamaro, 10% Malvasia

Vini Rossi / Red wines

404. Rosso Cornalino 50/50 IGT, Cantina Ricchi - Lombardia € 8
- 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - 13,5% - 2022
458. Morellino di Scansano 'A Luciano, Santa Lucia - Toscana € 7
- 90% Sangiovese, 10% Alicante

Grandi Vini al Calice / Fine wines by the glass

464. Chianti Classico Riserva D.O.C.G, "I Sodi", Azienda di Sodi - Toscana € 14
- Sangiovese - 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.
LMOLLUSCHI
SHELLFISH



16.
LPRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE
PRODUCT FROZEN AT ORIGIN

Oltre alla presenza di allergeni evidenti, come indicati, tutte le nostre preparazioni possono contenere tracce di altri allergeni.

Ciò può essere dovuto alla loro presenza in origine oppure a contaminazioni crociate o d'ambiente.

Per lo stesso motivo, non possiamo escludere la presenza di tracce di glutine o di lattosio anche in preparazioni lavorate con ingredienti che ne sono privi.

In addition to the indication of clear allergens, as indicated, all our preparations may contain traces of other allergens.

This may be due to their original presence or to cross-contamination or environmental contamination.

For the same reason, we cannot exclude the presence of traces of gluten or lactose even in preparation processed with ingredients that are of them

I nostri servizi

Our services

Centro Benessere - Wellness centre

Aperto da martedì a domenica, dalle 11:00 - 19:00

Open from Tuesday to Sunday, 11:00 - 19:00

Palestra - Gym

Aperto tutti i giorni dalle 07:00 alle 23:00

Open every day from 07:00 to 23:00

Bar - Bar Belle Époque

Aperto tutti i giorni dalle 10:00 alle 24:00

Open every day from 10:00 to 24:00

Brunch della domenica - Sunday brunch



Ogni domenica dalle 11:00 alle 14:00

Every Sunday from 11:00 to 14:00

Meeting & Eventi

Meetings &
Events

Per i tuoi eventi speciali: nozze, compleanni, festa di laurea...
For your special events: wedding, birthday, graduation party...

 info.varese@ipalazzihotels.com
 +39 0332 327100

... e se devi organizzare il tuo evento aziendale
...and if you need to organize your corporate event

 mice.varese@ipalazzihotels.com
 +39 0332 327154