

||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty
RESTAURANT IN VARESE



MENU



Specialità Wagyu

Selezione di salumi
Bresaola, Pancetta, Salame
Accompagnata da un piccolo gazpacho alle fragole € 28

Selection of cold cuts
Bresaola, Bacon, Salami
and strawberry gazpacho
(9)

Battuta di Wagyu (70 g.),
frutti rossi freschi, sedano croccante e salsa Wasaby € 28

Wagyu beef (70 g),
fresh berries, crispy celery and Wasaby sauce
(9, 10)

Tagliatelle di pasta all'uovo con sfilacci di Wagyu
e polvere al the verde € 30

Egg noodles with Wagyu beef ragout
and green tea powder
(1, 3, 7, 12)

La Tagliata di Wagyu (130 g.)
con purea di patate viola e verdure arrostate, salsa di soia € 40

Wagyu sliced steak (130 g)
with purple potatoes purée and roasted vegetables, soy sauce
(1, 6, 9)

La degustazione di Wagyu
(antipasto a vostra scelta, tagliatelle, tagliata) € 90

Wagyu tasting
(starter of your choice, noodles, steak)

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





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



Tentacoli di polpo scottato, anguria arrostita
ed emulsione di latte alle mandorle € 23

Seared octopus tentacles, roasted watermelon
and almond milk emulsion

(4, 8)

Maritozzo salato ripieno di pomodoro secco e ricotta
crudo di ombrina al limone fermentato e olio al basilico € 22

Salted "maritozzo" stuffed with sun-dried tomato and ricotta cheese
raw ombrine with fermented lemon and basil scented oil

(1, 3, 4, 7, 8)

Vitello tonnato al rosa, marinato al rosmarino,
cuori di lattuga con dressing all'acciuga € 22

Vitello tonnato with soft cooked veal in rosemary marinated
lettuce with anchovy dressing

(3, 4, 5, 6, 7, 8)

Caprese 2.0: Zuppeta di mozzarella di bufala
con insalata di pomodoro Camone, olive taggiasche e pistacchi salati € 21

Caprese 2.0: Creamed buffalo mozzarella
with Camone tomato salad, taggiasche olives and salted pistachios

(6, 7, 8)

Bavarese di zucchine Trombetta e il fiore in pastella,
pesche di Monate confit all'amaretto e cannella € 20

Flan of "Trombetta" courgette and the crispy fried flower,
peaches from Monate confit with Amaretto di Saronno and cinnamon

(1, 3, 7, 8)



Primi piatti

Riso Carnaroli riserva San Massimo profumato ai crostacei,
crudo di gamberi rossi al lime € 25

Carnaroli rice "Riserva San Massimo" scented with crustaceous,
raw red prawns with lime
(2, 7, 9, 12)

Lasagnetta fatta in casa al ragù di manzo
su crema di parmigiano e porcini freschi trifolati € 22

Homemade Lasagna with beef ragout
on creamed parmesan and sautéed porcini mushrooms
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Gnocchetti di patate in salsa di San Marzano e basilico
caviale di melanzane e ricotta salata € 23

Potato gnocchi in San Marzano and basil sauce,
aubergine ragout and salted ricotta cheese
(1, 3, 7, 8)

Spaghetti mono-grano Felicetti, aglio nero, olio extravergine,
peperoncino, caviale di aringa e fiori di zucca € 21

Single-grain spaghetti "Felicetti", black garlic, extra virgin olive oil,
chilli, herring caviar and zucchini flowers
(1, 4)

Crema di piselli freschi allo zenzero e menta
con riso soffiato € 18

Fresh peas cream-soup with ginger and mint,
puffed rice
(9)



Secondi piatti

Filetto di rombo arrostito,
carote viola glassate e bagnetto verde piemontese € 32

Roasted turbot fillet,
glazed purple carrots and Piedmont bagnetto verde dressing
(4, 6, 7, 8, 9)

Lomo di baccalà e cipolla di Tropea caramellata
su crema di melanzana e pinoli € 31

Cod lomo and caramelised Tropea onion
on aubergine cream and pine nuts
(4, 7, 8, 9)

Pancetta di maialino da latte glassata e costina in gratella
patate e peperoni saltati in padella e salsa barbeque € 27

Glazed suckling pig belly and grilled ribs
sautéed potatoes and peppers with barbeque sauce
(2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Filetto di vitello in crosta di nocciole
con patate e insalata di spinacino fresco,
salsa al tartufo nero estivo € 29

Veal filet in hazelnut crust
with potatoes and raw spinach salad
black summer truffle sauce
(1, 3, 6, 7, 8, 9)

Galantina di verdura e frutta con Bloody Mary € 23

Vegetable and fruit galantine with Bloody Mary
(4, 6, 8, 9)



Dessert

DOLCI A SCELTA € 13,00

Sweets from the cart

Gelati e sorbetti € 10

Ice creams and sorbets

Frutti di bosco freschi con gelato artigianale al fior di latte € 15

Fresh berries with artisanal "fior di latte" ice cream



Allergeni



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