

||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU

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

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

Menu aux artichauts

Artischockenmenü

Artichaut braisé sur fondue de pecorino, jaune d'œuf frit et chapelure panko € 19

Geschmorte Artischocke auf Pecorino-Fondue, frittiertem Eigelb und Panko-Bröseln

(1, 3, 7)

Tajarin aux 30 jaunes d'œufs, poêlés avec artichauts à la marjolaine
et joue de porc croustillante € 23

Tajarin aus 30 Eigelb mit Artischocken in Majoran und knusprigem Guanciale

(7, 9, 12)

Joue de bœuf braisée au Barolo avec artichauts poêlés
et croûton de polenta grillée € 28

Rinderbacke in Barolo geschmort mit sautierten Artischocken
und gegrilltem Polenta-Crostino

(9, 12)

Hors-d'œuvre

Vorspeisen

Tartare de Fassona (150 g), saisonné à la table selon vos choix.

Avec pain grillé € 30

Fassona-Steaktartar (150 g), direkt am Tisch nach Ihren Wünschen zubereitet.

Serviert mit geröstetem Brot

(1, 3, 7, 10, 11)

Magret de canard poêlé, glace au foie gras et prunes au vin brûlé € 26

Gebratene Entenbrust, Foie-gras-Eis und in Glühwein geschmorte Pflaumen

(1, 3, 7, 8, 16)

Carpaccio de veau et de thon rouge avec sauce Cipriani et pistaches € 24

Kalbs- und roter Thunfisch-Carpaccio mit Cipriani-Sauce und Pistazien

(1, 3, 4, 7, 8)

Terrine de betterave aux noix de cajou et sauce crémeuse au bleu € 18

Rote Bete Terrine mit Cashewkernen und cremiger Blauschimmelkäse-Sauce

(3, 7, 8)

Coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre de cacao, pomme de terre douce rôtie
et bouillon de champignons au café € 24

In Kakaobutter gebratene Jakobsmuscheln mit gerösteter Süßkartoffel
und einem Pilzbouillon mit Kaffeenote

(9, 14)



Nudeln und Reis

Risotto Carnaroli au fromage Casera de Valtellina,
saucisse de wagyu et noisettes I.G.P. du Piémont € 24

Carnaroli-Reis mit Valtellina-Casera-Käse,
Wagyu-Bratwurst und Piemonteser I.G.P.-Haselnüssen

(8, 9, 12)

Cannelloni farcis à la ricotta et aux herbes d'automne,
sur crème de pommes de terre et truffe noire € 22

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Herbstgemüse
auf Kartoffelcreme mit schwarzem Trüffel

(1, 3, 7)

Paccheri de Gragnano, sauce au homard, tomates cerises et stracciatella € 25

Gragnano-Paccheri mit Hummersauce, Kirschtomaten und Stracciatella-Käse

(1, 2, 7, 9, 12)

Nouilles aux œufs maison, au ragoût de lapin,
olives taggiasche et pignons de pin € 22

Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Kaninchenragout, Taggiasca-Oliven und Pinienkernen

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

Soupe rustique de céréales anciennes, avec épeautre,
châtaignes et parfum de romarin € 18

Suppe aus Urgetreide mit Dinkel, Kastanien und Rosmarinduft

(1, 9)



Hauptgerichte

Poulet à la cacciatora, cuit dans une cocotte
avec champignons, crevettes poêlées et de la polenta grillée € 27

Hähnchen Cacciatora, langsam in einem Terracotta-Topf gegart
mit Pilzen, gebratenen Garnelen und geröstetem Polenta

(2, 9, 12, 16)

Côte de boeuf prussien (400 g) grillée, avec pommes de terre au romarin,
brocolis et sauce au vin rouge € 33

Prussianer Rindersteak (400 g) vom Grill mit Rosmarinkartoffeln,
Brokkoli und einer Rotweinsauce

(9, 12)

Filet de daurade royale, cuit à la peau, avec artichauts rôtis, pommes de terre
et sauce au Chardonnay € 30

Filet vom Goldbrassen, mit der Haut gebraten, dazu Ofen-Artischocken, Kartoffeln
und eine Chardonnay-Sauce

(4, 9, 12)

Seiches cuites dans un zimino de vin rouge et tomate,
avec bettes et pois chiches € 28

Tintenfische im Zimino-Stil aus Rotwein und Tomaten, mit Mangold und Kichererbsen

(4, 9, 12)

Crème brûlée de potiron, purée de haricots Azuki et artichauts braisés € 22

Karamellisierte Kürbiskreme mit Azuki-Bohnensmoothie und geschmorten Artischocken

(6)



Weine im Glas

Vins mousseux / Sekte

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

Vins blancs / Weißweine

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

Vins rosé / Roséweine

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

Vins rouge / Rotweine

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

Grand vins au verre / Hauptweine im Glas

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

Allergènes

Allergenen



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



16
PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE
PRODUCT FROZEN AT ORIGIN

Outre la présence d'allergènes manifestes, comme indiqués, toutes nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes. Cela peut être dû à leur présence originelle, à une contamination croisée ou à une contamination environnementale.

Pour la même raison, nous ne pouvons pas exclure la présence de traces de gluten ou de lactose, même dans des préparations élaborées à partir d'ingrédients qui en sont exempts.

Neben dem Vorhandensein von offenen Allergenen, wie angegeben, können alle unsere Zubereitungen Spuren anderer Allergene enthalten.

Dies kann auf ihr ursprüngliches Vorhandensein oder auf eine Kreuzkontamination oder Umweltkontamination zurückzuführen sein.

Aus demselben Grund können wir das Vorhandensein von Spuren von Gluten oder Laktose auch in Zubereitungen nicht ausschließen, die mit Zutaten verarbeitet werden, die frei von diesen Stoffen sind.



Unsere Serviceleistungen

Centre de bien-être – Wellnessbereich

Ouvert du mardi au dimanche, de 11:00 – 19:00

Geöffnet von Dienstag bis Sonntag, 11:00 – 19:00

Gymnase – Fitnessstudio

Täglich von 07:00 bis 23:00 Uhr geöffnet

Ouvert tous les jours de 07:00 à 23:00

Bar – Bar Belle Époque

Ouvert tous les jours de 10h à 24:00

Täglich von 10:00 bis 24:00 Uhr geöffnet

Brunch du dimanche – Sonntagsbrunch

Tous les dimanches de 11:00 à 14:00

Jeden Sonntag von 11:00 bis 14:00

Réunions & événements

Tagungen &
Event

Pour vos événements spéciaux: mariage, anniversaire, fête de fin d'études...
Für Ihre besonderen Events: Hochzeit, Geburtstagsfeier, Abschlussfeier...

 info.varese@ipalazzihotels.com

 + 39 0332 327100

... et s'il faut organiser votre événement d'affaires
... und wenn Sie Ihr eigenes Firmenevent organisieren müssen

 mice.varese@ipalazzihotels.com

 + 39 0332 327154