

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



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.

# 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)

# Antipasti

## Appetizers

Tartare di tonno rosso, zuppetta di pesche bianche di Monate e menta € 24

Bluefin tuna tartare, white Monate peach soup, and mint

(4, 9)

Trota marinata con giardiniera di verdure croccante, terra di pane e salsa al rafano € 22

Marinated trout with crunchy vegetable giardiniera, bread soil and horseradish sauce

(1, 4, 7, 8, 9, 12)

L'uovo morbido, fondente di zucchine Trombetta e bottarga € 19

Soft-boiled egg, Trombetta zucchini compote, and bottarga

(1, 3, 4, 7, 8)

Culatello di Zibello, fichi caramellati, pan di Spagna salato al vapore  
e perle di aceto balsamico di Modena € 26

Culatello di Zibello, caramelized figs, steamed savory sponge cake  
and Modena balsamic vinegar pearls

(1, 3, 12)

Parfait al pomodoro san Marzano, burratina e anacardi € 21

San Marzano tomato parfait, burrata cheese, and cashews

(1, 7, 8)

# Primi piatti

## Starters

Riso Carnaroli riserva San Massimo

mantecato all'astice, mascarpone e agrumi e servito nel tegame di rame € 30

Carnaroli rice Riserva San Massimo creamed with lobster, mascarpone and citrus fruits,  
served in a copper pan

(2, 7, 9, 12)

Lasagnetta di pasta fresca col ragù di manzo,

crema al parmigiano e crumble di nocciole e tartufo estivo € 24

Fresh pasta lasagnetta with beef ragout

Parmesan cream, hazelnut crumble, and summer truffle

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

Paccheri di Gragnano <sup>(14)</sup> su fonduta di provola affumicata

melanzane perline e pomodori disidratati € 20

Gragnano paccheri on smoked provola fondue, "perline" eggplants  
and sun-dried tomatoes

(1, 6, 7, 8, 9)

Spaghetti mono-grano Felicetti saltati con moscardini <sup>(14)</sup> in umido e gel di limone € 21

Felicetti single-grain spaghetti sautéed with stewed baby octopuses and lemon jelly

(1, 4, 6, 9, 12)

Minestrone di verdure dell'orto alla mela verde e basilico, servito freddo € 18

Garden vegetable minestrone with green apple and basil, served cold

(1, 8, 9)

# Secondi piatti

## Main Courses

Lombo di vitello in crosta di erbe mediterranee,  
friggirelli, patate arrostate e maionese al lime € 30

Veal loin in a Mediterranean herb crust  
friggirelli peppers, roasted potatoes, and lime mayonnaise  
(3, 6, 9)

Suprema di faraona in graticola, melanzana al pane Panko  
e salsa di sedano e lamponi € 28

Grilled guinea fowl supreme, Panko-breaded eggplant  
celery and raspberry sauce  
(1, 3, 6, 9, 12)

Ombrina cotta sulla pelle, crema di patate al limone e fagiolini croccanti € 29  
Croaker cooked on the skin, lemon scented potato cream, and crunchy green beans  
(4, 9)

Medaglioni di rana pescatrice profumata all'alloro,  
flan di piselli e salsa allo zafferano € 32

Monkfish medallions scented with bay leaf  
green-pea flan, and saffron sauce  
(3, 4, 7, 9, 12)

Parmigiana di melanzane in terrina, profumata al basilico € 24  
Eggplant parmigiana in a terrine, with basil  
(7)

# 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  
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.

# Vins au Verre

Weine im Glas

## SPUMANTI

### Lombardia

104. **Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco**

*75% Chardonnay 22% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco - 12,5% - 2023*

€ 13

### Veneto

112. **Crede Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G, Bisol**

*80% Glera 10% Pinot Bianco, 10% Verdisio - 11,5% - 2023*

€ 7

## VINI BIANCHI

### Lombardia

202. **Lugana D.O.C, Famiglia Olivini**

*Trebbiano - 12,5% - 2024*

€ 7

### Piemonte

208. **Suolmarino Roero Arneis, Batasiolo**

*Arneis - 13% - 2024*

€ 7

### Friuli Venezia Giulia

222. **Il Tralcetto, Italo Cescon**

€ 7

*Pinot Grigio - 12,5% - 2024*

## VINI ROSATI

### Puglia

304. **Rosato del Salento I.G.T, Solarte**

€ 7

*90% Negroamaro, 10% Malvasia - 12,5% - 2023*

## VINI ROSSI

### Lombardia

404. **Rosso Cornalino, 50/50 Alto Mincio I.G.T, Cantina Ricchi**

*50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - 13,5% - 2023*

€ 8

### Toscana

458. **Morellino di Scansano D.O.C.G, 'A Luciano, Santa Lucia**

*90% Sangiovese, 10% Alicante - 13% - 2023*

€ 7

## GRANDI VINI AL CALICE

430. **Barolo D.O.C.G, Batasiolo**

*Nebbiolo - 14,5% - 2019*

€ 14

# *I nostri servizi*

*Our services*

## Centro Benessere - Wellness centre

Aperto da martedì a domenica, dalle 11:30 - 20:00

Open from Tuesday to Sunday, 11:30 - 20:00

## 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](mailto: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](mailto:mice.varese@ipalazzihotels.com)

 + 39 0332 327154