I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU

I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

"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 Wagyu

Wagyu menu

Gîte de Wagyu, salade de saison, sauce au thon et poutargue € 22
Wagyu-Tafelspitz, saisonale Blattsalate, Thunfischsauce und Bottarga
(3, 4, 6, 8, 9)

Cappelletti de pâte fraîche farcis à l'asado de Wagyu
sautés aux asperges blanches € 24
Frische Cappelletti, gefüllt mit Wagyu-Asado, geschwenkt mit weißem Spargel
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Ribs de bœuf cuit à basse température, épi de maïs grillé et sauce barbecue € 28
Langsam gegarte Rinderrippchen, gegrillter Maiskolben und Barbecuesauce
(4, 9, 10, 12)

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.
Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Symbole d'excellence gastronomique, la viande de Wagyu est considérée comme l'une des expressions les plus abouties de l'élevage bovin japonais.

Renommée pour sa tendreté extraordinaire, elle se distingue par sa haute teneur en graisses insaturées, finement réparties au cœur des fibres musculaires. Un persillage unique qui la rend non seulement riche en goût, mais aussi naturellement pauvre en cholestérol.

Notre fournisseur d'excellence, La Cigolina, a remporté la médaille d'or au World Steak Challenge 2024 – la distinction internationale la plus convoitée dédiée à la viande de qualité supérieure. Un triomphe qui apporte à votre table le goût indubitable de la perfection.

Als Symbol gastronomischer Exzellenz gilt Wagyu-Fleisch als einer der höchsten Ausdrücke der japanischen Rinderzucht.

Es ist für seine außergewöhnliche Zartheit bekannt und zeichnet sich durch eine hohe Konzentration an ungesättigten Fettsäuren aus, die fein in den Muskelfasern verteilt sind. Eine einzigartige Marmorierung, die das Fleisch nicht nur geschmacksintensiv, sondern auch von Natur aus cholesterinarm macht.

Unser Spitzenlieferant La Cigolina hat beim World Steak Challenge 2024 die Goldmedaille gewonnen – die begehrteste internationale Auszeichnung für Fleisch von höchster Qualität. Ein Triumph, der den unverwechselbaren Geschmack der Perfektion auf Ihren Tisch bringt

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.
Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Hors-d'œuvre

Vorspeisen

Tartare de thon rouge, soupe de pêches blanches de Monate et menthe € 24
Roter Thunfisch Tartar, Suppe von weißen Monate-Pfirsichen und Minze
(4, 9)

Truite marinée, giardiniera de légumes croquants, terre de pain et sauce au raifort € 22
Marinierte Forelle mit knackiger Gemüse-Giardiniera, Broterde und Meerrettichsauce
(1, 4, 7, 8, 9, 12)

Œuf mollet, fondant de courgettes Trombetta et boutargue € 19
(14)
Weiches Ei, Fondant von Trombetta-Zucchini und Bottarga
(1, 3 4, 7, 8)

Culatello de Zibello, figues caramélisées, pain d'Espagne salé à la vapeur
et perles de vinaigre balsamique de Modène € 26
Culatello vom Zibello, karamellisierte Feigen, gedämpfter salziger Biskuitkuchen
und Perlen aus Balsamico-Essig aus Modena
(1, 3, 12)

Parfait à la tomate San Marzano, fromage burrata et noix de cajou € 21
Parfait von San-Marzano-Tomaten, Burrata Kase und Cashewkerne
(1, 7, 8)

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.
Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Entrées

Erste Gänge

Riz Carnaroli réserve San Massimo crémé au homard mascarpone et agrumes,
servi dans son poêlon en cuivre € 30
Carnaroli-Reis Riserva San Massimo cremig gerührt mit Hummer
Mascarpone und Zitrusfrüchten, serviert in der Kupferpfanne
(2, 7, 9, 12)

Lasagnette de pâtes fraîches au ragoût de bœuf
crème de parmesan, crumble de noisettes et truffe d'été € 24
Lasagnetta aus frischen Nudeln mit Rinder-Ragout
Parmesancreme, Haselnuss-Crumble und Sommertrüffel
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Paccheri de Gragnano(14) sur fondue de provola fumée,
aubergines « perlines » et tomates sechées € 20
Paccheri aus Gragnano auf geräuchertem Provola-Fondue,
Perline-Auberginen und getrocktenen Tomaten
(1, 6, 7, 8, 9)

Spaghetti monovariétal Felicetti sautés au ragoût de muscardins (14) et gel de citron € 21
Felicetti Monograno-Spaghetti geschwenkt mit geschmorten Moscardini und Zitronengel
(1, 4, 6, 9, 12)

Minestrone de légumes du jardin à la pomme verte et au basilic, servi froid. € 18
Kalter Gemüseminestrone vom Gartengemüse mit grünem Apfel und Basilikum.
(1, 8, 9)

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.
Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Plats

Hauptgänge

Longe de veau en croûte d'herbes méditerranéennes
Piments friggitelli, pommes de terre rôties et mayonnaise au citron vert € 30
Kalbsrücken in einer mediterranen Kräuterkruste
Friggitelli-Paprika, Röstkartoffeln und Limetten-Mayonnaise
(3, 6, 9)

Suprême de pintade grillée, aubergine au pain Panko, sauce au céleri et framboises € 28
Gegrillte Perlhuhnsupreme, Aubergine in Panko-Panade, Sellerie und Himbeer Sauce
(1, 3, 6, 9, 12)

Ombrine cuite sur la peau, crème de pommes de terre au citron
et haricots verts croquants € 29
Auf der Haut gebratener Umberfisch, Zitronen-Kartoffelcreme und knackige grüne Bohnen
(4, 9)

Médaillons de lotte parfumés au laurier
Flan de petits pois et sauce au safran € 32
Seeteufelmedaillons mit Lorbeeraroma
Erbsenflan und Safransauce
(3, 4, 7, 9, 12)

Parmigiana d'aubergines en terrine, parfumée au basilic € 24
Auberginen-Parmigiana in der Terrine, mit Basilikumaroma
(7)

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains sont soumis par nos soins à un refroidissement rapide à température négative.
Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige von ihnen einer Schockkühlung bei negativer Temperatur unterzogen

Allergènes

Allergenen

1.
CEREALI GLUTINE
CEREALS GLUTEN

2
CROSTACEI
CRUSTACEANS

3
UOVA
EGGS

4
PESCE
FISH

5
ARACHIDI
PEANUTS

6
SOIA
SOY

7
LATTE
MILK

8
FRUTTA A GUSCIO
NUTS

9
SEDANO
CELERY

10
SENAPE
MUSTARD

11
SESAMO
SESAME

12
SOLFITI
SUŁPHITES

13
LUPINI
LUPINS

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.

Nos services

Unsere Serviceleistungen

Centre de bien-être - Wellnessbereich

Ouvert du mardi au dimanche, de 11:30 - 20:00

Geöffnet von Dienstag bis Sonntag, 11:30 - 20:00

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

Vini al Calice

Wines by the glass

SPUMANTI

Lombardia

104. **Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco** € 13
75% Chardonnay 22% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco - 12,5% - 2023

Veneto

112. **Crede Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G, Bisol** € 7
80% Glera 10% Pinot Bianco, 10% Verdisio - 11,5% - 2023

VINI BIANCHI

Lombardia

202. **Lugana D.O.C, Famiglia Olivini** € 7
Trebbiano - 12,5% - 2024

Piemonte

208. **Suolmarino Roero Arneis, Batasiolo** € 7
Arneis - 13% - 2024

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 € 8
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon - 13,5% - 2023

Toscana

458. **Morellino di Scansano D.O.C.G, 'A Luciano, Santa Lucia** € 7
90% Sangiovese, 10% Alicante - 13% - 2023

GRANDI VINI AL CALICE

430. **Barolo D.O.C.G, Batasiolo** € 14
Nebbiolo - 14,5% - 2019

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