



|||
I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE





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.



Menu Wagyu

Wagyu Menu

Tartare de bœuf Wagyu assaisonnée à l'huile de citron d'Amalfi,
câpres, origan et bruschetta méditerranéenne - € 30
Wagyu-Rindertatar verfeinert mit Amalfi-Zitronenöl,
Kapern, Oregano und mediterraner Bruschetta
1 - 8

"Bottoni" de pâtes fraîches farcis à l'asado de Wagyu
et sautés aux lamelles de cèpes frais - € 27
Frische Pasta "Bottoni" mit einer Füllung vom Wagyu-Asado,
geschwenkt in frischen Steinpilzscheiben
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12

Bœuf Wagyu grillé, sauce au bourbon et à la moutarde,
accompagné d'endive belge aux agrumes - € 38
Gegrilltes Wagyu-Rind mit Bourbon-Senf-Sauce
e verfeinert mit spritzigem Chicorée
1 - 6 - 8 - 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.





Hors-d'œuvre

Vorspeisen

Tartare de thon rouge, soupe de pêches blanches de Monate et menthe - € 26

Roter Thunfisch Tartar, Suppe von weißen Monate-Pfirsichen und Minze

1 - 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

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 Gragnano¹⁶ sur fondue de provola fumée,
aubergines perlines et tomates séchées - € 20
Paccheri aus Gragnano¹⁶ auf geräuchertem Provola-Fondue,
Perline-Auberginen und getrockneten Tomaten
1 - 6 - 7 - 8 - 9

Spaghetti monovariétal Felicetti sautés au ragoût de muscardins¹⁶ et gel de citron - € 21
Felicetti Monograno-Spaghetti geschwenkt mit geschmorten Moscardini¹⁶ und Zitronengel
1 - 4 - 6 - 9 - 12

Minestrone de légumes du jardin à la pomme verte et au basilic, servi froid - € 18
Kalter Gemüsemínestrone 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 friggiteli, 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

Médallions de lotte parfumés au laurier, flan de petits pois et sauce au safran - € 32
Seeteufelmedallions 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.



Vins au Verre

Weine im Glas

Spumanti

104. Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco – Lombardia € 13
75% Chardonnay 22% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco – 12,5% – 2024

112. Crede Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G, Bisol – Veneto € 7
80% Glera 10% Pinot Bianco, 10% Verdisio – 11,5% – 2025

Vini Bianchi

202. Lugana D.O.C, Famiglia Olivini – Lombardia € 7
Trebbiano – 12,5% – 2025

208. Suolmarino Roero Arneis, Batasiolo – Piemonte € 7
Arneis – 13% – 2025

222. Il Tralcetto, Italo Cescon – Friuli Venezia Giulia € 7
Pinot Grigio – 12,5% – 2024

Vini Rosati

300. Chiaretto Valtenesi Riviera del Garda D.O.C, Olivini € 7
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera – 12,5% – 2025

Vini Rossi

404. Rosso Cornalino, 50/50 Alto Mincio I.G.T, Cantina Ricchi – Lombardia € 8
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon – 13,5% – 2023

458. Morellino di Scansano D.O.C.G, 'A Luciano, Santa Lucia – Toscana € 8
90% Sangiovese, 10% Alicante – 13% – 2024

Grandi Vini al Calice

430. Barolo D.O.C.G, Batasiolo € 15
Nebbiolo – 14,5% – 2021



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 A LL'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.