

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?"*

Menu carciofi

Artichoke menu

Carciofo stufato su fonduta di pecorino, tuorlo d'uovo fritto e pane panko € 19

Braised artichoke on pecorino cheese fondue, fried egg yolk and panko bread crumbs

(1, 3, 7)

Tajarin ai 30 rossi con carciofi saltati alla maggiorana
e guanciale croccante € 23

Tajarin pasta with 30 egg yolks, sautéed with artichokes, marjoram
and crispy cured pork cheek

(1, 3, 7, 8)

Guancia di manzo brasata al Barolo con carciofi trifolati
e crostone di polenta grigliata € 28

Barolo-braised beef cheek with stewed artichokes and grilled polenta crouton

(9, 12)

Antipasti

Appetizers

Tartare di Fassona della tradizione piemontese (150gr)
condita a piacere, direttamente al vostro tavolo - Pane tostato € 30

Fassona steak tartare (150 g), prepared tableside to your liking.
Served with toasted bread

(1, 3, 7, 10, 11)

Petto d'anatra scottato, gelato al foie-gras e prugne al vin brulè € 26

Seared duck breast, foie gras ice cream and mulled wine plums

(1, 3, 7, 8, 16)

Vitello e tonno rosso in carpaccio con salsa Cipriani e pistacchi € 24

Veal and bluefin tuna carpaccio with Cipriani sauce and pistachios

(1, 3, 4, 7, 8)

Sformatino alla barbabietola, anacardi e salsa erborinata € 18

Beetroot terrine with cashews and creamy blue-cheese sauce

(3, 7, 8)

Cappesante scottate al burro di cacao con patata americana arrostita
e brodetto di funghi profumato al caffè € 24

Pan-seared scallops with cocoa butter, roasted sweet potato
and a mushroom broth infused with coffee

(9, 14)

Primi piatti

Starters

Riso Carnaroli mantecato al Valtellina Casera,
salsiccia di wagyu e nocciola del Piemonte i.g.p. € 24

Carnaroli risotto with Valtellina Casera cheese,
wagyu sausage and Piedmont I.G.P. hazelnuts

(8, 9, 12)

Cannelloni farciti di ricotta e verdure autunnali
su crema di patate e tartufo nero € 22

Cannelloni filled with ricotta and autumn vegetables
on a creamy potato and black truffle sauce

(1, 3, 7)

Paccheri di Gragnano con salsa all'astice, pomodorini e stracciatella € 25

Gragnano paccheri with lobster sauce, cherry tomatoes and stracciatella cheese

(1, 2, 7, 9, 12)

Tagliatelle all'uovo, fatte in casa, con ragù di coniglio, olive taggiasche e pinoli € 22

Homemade egg tagliatelle with rabbit ragù, Taggiasca olives and pine nuts

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

Zuppa di cereali antichi con farro e castagne, profumata al rosmarino € 18

Hearty soup of ancient grains with spelt, chestnuts and a hint of rosemary

(1, 9)

Secondi piatti Main Courses

Pollo alla cacciatora, cotto nel tegame di coccio
con funghi, gamberi scottati e polenta arrostita € 27

Chicken "Cacciatora", slow-cooked in a terracotta pot
with mushrooms, seared prawns and roasted polenta

(2, 9, 12, 16)

Costata di manzetta prussiana (400 gr) alla brace
con patate al rosmarino, broccoletti e salsa al vino rosso € 33

Prussian beef rib-eye steak (400 g) grilled
with rosemary potatoes, broccoli and a red wine sauce

(9, 12)

Filetto di ombrina cotto sulla pelle con carciofi al forno, patate
e salsa allo Chardonnay € 30

Skin-on gilt-head bream fillet, served with roasted artichokes, potatoes
and Chardonnay sauce

(4, 9, 12)

Seppie cotte in zimino di vino rosso e pomodoro con biette e ceci € 28

Cuttlefish Zimino cooked in a red wine and tomato sauce
with Swiss chard and chickpeas

(4, 9, 12)

Crema bruciata alla zucca, purea di fagioli Azuki e carciofi stufati € 22

Burnt pumpkin cream with Azuki bean purée and braised artichokes

(6)



Wines by the glass

Spumanti / Sparkling wines

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

Vini Bianchi / White wines

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

Vini Rosati / Rosé wines

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

Vini Rossi / Red wines

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

Grandi Vini al Calice / Fine wines by the glass

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

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

Oltre alla presenza di allergeni evidenti, come indicati, tutte le nostre preparazioni possono contenere tracce di altri allergeni.
Ciò può essere dovuto alla loro presenza in origine oppure a contaminazioni crociate o d'ambiente.

Per lo stesso motivo, non possiamo escludere la presenza di tracce di glutine o di lattosio
anche in preparazioni lavorate con ingredienti che ne sono privi.

In addition to the indication of clear allergens, as indicated, all our preparations may contain traces of other allergens.

This may be due to their original presence or to cross-contamination or environmental contamination.

For the same reason, we cannot exclude the presence of traces of gluten or lactose
even in preparations processed with ingredients that are free of them.

I nostri servizi Our services

Centro Benessere – Wellness centre

Aperto da martedì a domenica, dalle 11:00 – 19:00

Open from Tuesday to Sunday, 11:00 – 19:00

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

 + 39 0332 327100

... e se devi organizzare il tuo evento aziendale
... and if you need to organize your corporate event

 mice.varese@ipalazzihotels.com

 + 39 0332 327154