



||
I PALAZZI
Palace Grand Hotel
HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE



MENU

Spécialités de Wagyu

Selection de charcuterie
Bresaola, Lard, Saucisson
avec petit gaspacho aux fraises € 30

Schinken und Salami
Bresaola, Bauch, SalamiWurst
mit einer kleinen Erdbeergaspacho
(9)

Tartare de Bœuf Wagyu (70 g.)
fruits rouges frais, céleri croquant et sauce Wasaby € 30

Rohe Wagyu Tartar (70 g.)
mit frischen roten Früchten, krokant Sellerie und Wasabisoße
(9, 10)

Nouilles aux œufs avec ragout de Wagyu
et poudre de thé vert € 32

Eiernudeln mit Wagyu-Ragout
und Grünteepulver
(1, 3, 7, 12)

Steak de Wagyu émincée (130 g)
purée de pommes de terre violettes et légumes rôtis, sauce soja € 43

Wagyu-Steak (130 g)
mit violetten Kartoffelpüree und gebratenem Gemüse, Sojasauce
(1, 6, 9)

La dégustation du Wagyu
(entrée au choix, nouilles, steak) € 95

Die Wagyu-Verkostung
(Vorspeise nach Wahl, Nudeln, Steak)



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

Réputée pour son extraordinaire tendreté, elle se distingue par une forte concentration de graisses insaturées finement réparties dans les fibres musculaires. Un persillage unique qui la rend non seulement riche en goût, mais aussi naturellement pauvre en cholestérol.

Notre principal fournisseur, La Cigolina, a remporté la médaille d'or au World Steak Challenge 2024 – le prix international le plus convoité dédié à la viande de la plus haute qualité. Un triomphe qui apporte à votre table le goût inimitable de la perfection.

Das Wagyu-Fleisch ist ein Symbol für gastronomische Exzellenz und gilt als eines der besten Beispiele für die japanische Rinderzucht.

Es ist für seine außergewöhnliche Zartheit bekannt und zeichnet sich durch seine hohe Konzentration an ungesättigten Fetten aus, die fein in den Muskelfasern verteilt sind.

Eine einzigartige Marmorierung, die es nicht nur reich an Geschmack macht, sondern auch von Natur aus cholesterinarm ist.

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

Hors-d'œuvre

Tentacules de poulpe grillés, pastèque rôtie
et émulsion de lait d'amande € 24

Abgebrüht Tintenfischtentakel, geröstete Wassermelone
und Mandelmilch-Emulsion

(4, 8, 16)

Maritozzo farci aux tomates séchées et de fromage ricotta
ombrine crue au citron fermenté et huile au basilic € 23

Salz-Maritozzo, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ricotta
Rohe Ombrine mit fermentierter Zitronensaft und Basilikumöl

(1, 3, 4, 7, 8)

Vitello Tonnato mariné au romarin
cœur de laitue avec vinaigrette aux anchois € 23

Vitello Tonnato mit Rosmarinmarinade
Kopfsalat mit Sardelle-Dressing

(3, 4, 5, 6, 7, 8)

Salade Caprese 2.0 : crème de mozzarella de buffle,
salade de tomates Camone, olives de Taggia et pistaches salées € 22

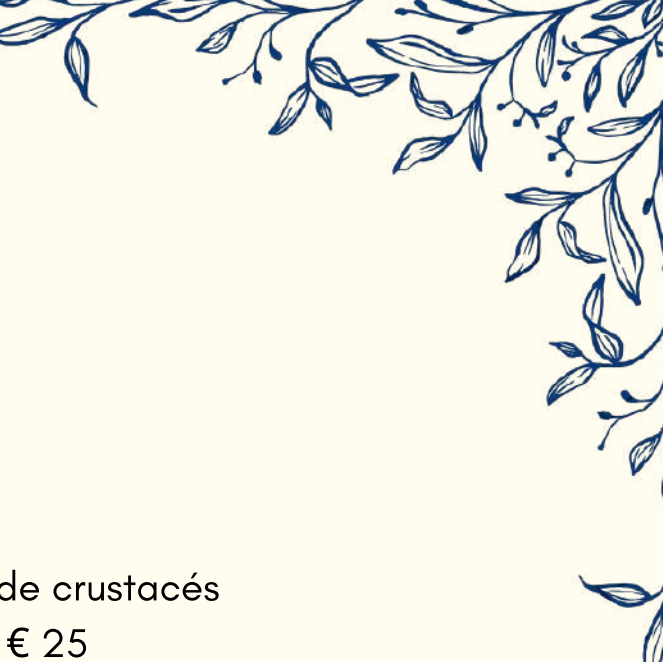
Insalata Caprese 2.0: Büffelmozzarella-Kreme
mit Camone-Tomatensalat, Taggia-Oliven und gesalzenen Pistazien

(6, 7, 8)

Bavarois de courgettes Trombetta et son fleur en friture,
pêches de Monate confites à l'Amaretto di Saronno et cannelle € 21

Flan von Trombetta Zucchini und Ihre gebratene Blume
Monate-Pfirsiche glasiert mit Amaretto di Saronno und Zimt

(1, 3, 7, 8)



Entrée

Riz Carnaroli Riserva San Massimo en bisque de crustacés
crevettes rouges crues au citron vert € 25

Carnaroli-Reis "Riserva San Massimo" mit Krustentieraroma
Rohe rote Krebs mit Limette
(2, 7, 9, 12, 16)

Lasagna maison avec ragoût de bœuf
sur crème de parmesan et cèpes frais sautés € 23

Hausgemachte Lasagna mit Fleischragout
auf Parmesancreme und frische Pilze in der Pfanne
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Gnocchi de pommes de terre aux tomates San Marzano et basilic
caviar d'aubergine et ricotta salée € 24

Kartoffel Knödeln in San Marzano Tomatensoße und Basilikum
Auberginenkaviar und gesalzener Ricotta-Käse
(1, 3, 7, 8)

Spaghetti Felicetti à grain unique ail noir, huile d'olive extra vierge,
piment piquant, caviar d'hareng et fleurs de courgette € 24

Felicetti-Spaghetti aus Ein-Weizenkorn, Schwarzer Knoblauch,
Extravergine Olivenöl, Chilischote, Heringskaviar und Zucchini-blume
(1, 4)

Crème de petits pois frais au gingembre et à la menthe
avec riz soufflé € 19

Creme von frischen Erbsen mit Ingwer und Minze,
Puffreis
(9)

Plats

Filet de turbot rôti
carottes violettes glacées et sauce verte piémontaise € 33

Gebatener Steinbutt Fischfilet
glasierte lila Karotten und Piemontese Grüne Kraftbrühe
(4, 6, 7, 8, 9)

Longe de cabillaud et oignon de Tropea caramélisé
sur crème d'aubergine et pignons € 32
Gesalzener Kabeljaufilet und karamalisierte Tropea-Zwiebeln
auf Auberginencreme und Pinienkerne
(4, 7, 8, 9)

Poitrine de cochon de lait glacée et côtes grillées
pommes de terre et poivrons sautés, sauce barbecue € 28
Glasierter Spanferkel Bauch und Gegrillte Rippchen
sautierte Kartoffeln und Paprikaschote mit Barbecuesauce
(2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Filet de veau en croûte de noisettes
pommes de terre et salade d'épinards
sauce aux truffes noires d'été € 32
Kalbsfilet in einer Haselnuss-Crust
mit Kartoffeln und frischem Spinatsalat
Sommer-trüffelsauce
(1, 3, 6, 7, 8, 9)

Galantine de légumes et de fruits avec Bloody Mary € 24
Galantine aus Gemüse und Obst mit Bloody Mary
(4, 6, 8, 9)



Dessert

DESSERTS DU CHARIOT € 13

Süßes vom Wagen

Glaces et sorbets € 10

Eis und Sorbetts

Fruits rouges frais avec glace artisanale au 'fior di latte' € 15

FrISChe Wald Beeren mit hausgemachtes „Fior di Latte“-Eis

Allergènes



1.
GLUTEN CÉRÉALES
GLUTEN GETREIDE



8.
FRUITS À COQUE
SCHALENFRÜCHTE



2
CRUSTACÉS
KREBSTIERE



9.
CÉLERI
SELLERIE



3.
ŒUFS
EIER



10.
MOUTARDE
SENF



4.
POISSON
FISCH



11.
SÉSAME
SESAM



5.
CACAHUÈTES
ERDNÜSSE



12
SULPHITES
SULFITE



6.
SOJA
SOJA



13.
LUPINS
LUPINEN



7.
LAIT
MILCH



14.
MOLLUSQUES
MOLLUSKEN



16
PRODUIT CONGELÉ À L'ORIGINE
IM URSPRUNG GEFRORENES ERZEUGNIS

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.