

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

Specialità ai carciofi

Artichoke specialties

Carciofo stufato su crema di Castelmagno € 18
e tuorlo d'uovo fritto in pane panko

Stewed artichoke on castelmagno cream and fried egg yolk in panko bread

(1, 3, 7)

Tagliatelle fatte in casa, carciofi stufati alla maggiorana € 21
e guanciale croccante

Homemade pasta noodles, stewed artichokes with marjoram
and crispy guanciale bacon

(1, 3, 7, 9, 12)

Scamone di agnello cotto al forno con carciofi stufati € 26
e patate al rosmarino

Oven-roasted lamb rump with braised artichokes
and rosemary scented potatoes

(7, 9, 12)

Antipasti

Appetizers

Acciughe in bagna cauda con verdure di stagione, cotte e crude € 20

Anchovies in bagna cauda with cooked and raw seasonal vegetables

(4, 6, 7, 9)

Salmone Sockeye e code di gamberi scottati, su insalata di lenticchie € 23
e crema di avocado

Sockeye salmon and seared shrimp tails, on lentil salad
and avocado cream

(2, 4, 6)

Carpaccio di vitello profumato alla paprika, insalata di asparagi, ricotta salata € 21
e salsa al limone

Paprika-scented veal carpaccio, asparagus salad, salted ricotta
and lemon sauce

(7)

Terrina di faraona con cuore di foie-gras, pan brioche € 24
e gelèe di mele e passito

Guinea fowl terrine with foie-gras, pan brioche and apple
and passito jelly

(1, 3, 7, 8, 12)

Tarte-tatin alle verdure di stagione, dipping alle rape rosse € 19

Seasonal vegetable tarte-tatin, red turnip dipping

(1, 7)

Primi piatti

First Courses

Riso Carnaroli riserva San Massimo profumato al limone bruciato, € 24
prezzemolo e baccalà

Carnaroli rice reserve San Massimo scented with burnt lemon,
parsley and codfish

(4, 6, 7, 9, 12)

Spaghetti mono-grano Felicetti con vongole veraci € 23
e bottarga di tonno

Felicetti single-grain spaghetti with real clams and tuna roe

(1, 4, 6, 9, 12, 14)

Bigoli al torchio mantecati al ragù d'oca, su crema di verze € 20

Bigoli pasta in duck ragù, on a cabbage cream

(1, 3, 7, 9, 12)

Tortelli fatti in casa ripieni di asparagi e Robiola di Roccaverano, € 22
in salsa tartufata

Homemade pasta tortelli filled with asparagus and Roccaverano Robiola cheese,
in truffle sauce

(1, 3, 6, 7)

Crema di fagioli cannellini, polpo scottato profumato alla 'nduja di Spilinga € 18

Cream of cannellini beans, seared octopus scented with Spilinga spicy 'nduja

(1, 4, 9, 12)

Secondi piatti

Main Courses

Zuppa di pesce con gallinella, scorfano e pesce sciabola, € 30
crostoni in salsa aioli

Fish soup with gurnard, scorpionfish, and scabbard fish,
toast with aioli sauce

(1, 3, 4, 6, 9, 12)

Carpaccio di pesce spada scottato al forno, insaporito alla mediterranea € 26

Oven-seared swordfish carpaccio, flavored with Mediterranean herbs

(1, 4, 8)

Coscia d'anatra confit, pancake al mais, carote antiche glassate € 28
e salsa caramellata alle arance

Confit duck leg, corn pancake, glazed ancient carrots
and caramelized orange sauce

(1, 3, 7, 9, 12)

Costata di manzo Prussiana, ca. 300 grammi, patate fondenti € 32
e scarola brasata

Prussian beef steak approx. 300 gr. melted potatoes
and braised escarole

(7, 9, 12)

Tortino di ceci cotto al forno con asparagi e fondutina di erborinato € 20

Baked chickpea tart with asparagus and blue cheese fondue

(7)

Dessert

DOLCI AL CARRELLO:

Dessert from the trolley

Dolce a scelta € 9

Choice of dessert

Espresso e piccola pasticceria € 4

Espresso and small pastries

Abbina al tuo Dessert un calice di vino oppure concediti un buon liquore.

Pair your Dessert with a glass of wine or indulge in a good liqueur

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