



|||
I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE





Simbolo di eccellenza gastronomica, la carne di Wagyu è considerata una delle massime espressioni dell'allevamento bovino giapponese.

*Rinomata per la sua straordinaria tenerezza, si distingue per l'alta concentrazione di grassi insaturi finemente distribuiti all'interno delle fibre muscolari.
Una marmorizzazione unica che la rende non solo ricca di gusto, ma anche naturalmente povera di colesterolo.*

*Il nostro fornitore d'eccellenza, La Cigolina, ha conquistato la medaglia d'oro al World Steak Challenge 2024 - il più ambito riconoscimento internazionale dedicato alla carne di altissima qualità.
Un trionfo che porta sulla vostra tavola l'inconfondibile gusto della perfezione.*

A symbol of gastronomic excellence, Wagyu meat is considered one of the highest expressions of Japanese cattle breeding.

*Renowned for its extraordinary tenderness, it is distinguished by a high concentration of unsaturated fats finely distributed within the muscle fibres.
A unique marbling that makes it not only rich in taste, but also naturally low in cholesterol.*

Our top supplier, La Cigolina, won the gold medal at the World Steak Challenge 2024 - the most precious international award dedicated to the highest quality meat. A triumph that brings the unmistakable taste of perfection to your table.

Per garantire la qualità e sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa.
To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative chilling on site.



Menu Wagyu

Wagyu Menu

Battuta di manzo Wagyu al coltello condita con olio al limone d'Amalfi,
capperi, origano e bruschetta mediterranea - € 30
Wagyu beef tartare seasoned with Amalfi lemon oil,
capers, oregano, and Mediterranean bruschetta
1 - 8

Bottoni di pasta fresca ripieni di asado Wagyu,
saltati con lamelle di porcini freschi - € 27
Fresh pasta "Bottoni" filled with Wagyu asado,
tossed with sliced fresh porcini mushrooms
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12

Manzo di Wagyu alla brace salsa al bourbon e senape,
accompagnato da indivia belga agli agrumi - € 38
Grilled Wagyu beef with bourbon and mustard sauce,
served with citrus-infused Belgian endive
1 - 6 - 8 - 10 - 12



Per garantire la qualità e sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa.
To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative chilling on site.



Antipasti

Appetizers

Tartare di tonno rosso, zuppetta di pesche bianche di Monate e menta - € 26

Bluefin tuna tartare, white Monate peach soup, and mint

1 - 4 - 9

Trota marinata con giardiniera di verdure croccante, terra di pane e salsa al rafano - € 22

Marinated trout with crunchy vegetable giardiniera, bread soil and horseradish sauce

1 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

L'uovo morbido, fondente di zucchine Trombetta e bottarga - € 19

Soft-boiled egg, Trombetta zucchini compote, and bottarga

1 - 3 - 4 - 7 - 8

Culatello di Zibello, fichi caramellati, pan di Spagna salato al vapore
e perle di aceto balsamico di Modena - € 26

Culatello di Zibello, caramelized figs, steamed savory sponge cake
and Modena balsamic vinegar pearls

1 - 3 - 12

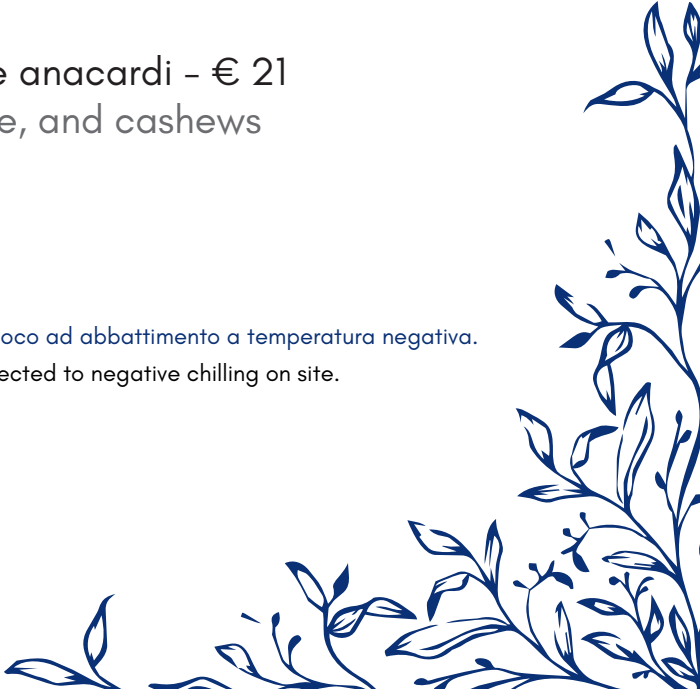
Parfait al pomodoro san Marzano, burratina e anacardi - € 21

San Marzano tomato parfait, burrata cheese, and cashews

1 - 7 - 8

Per garantire la qualità e sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa.

To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative chilling on site.





Primi Piatti

Starter

Riso Carnaroli riserva San Massimo

mantecato all'astice, mascarpone e agrumi e servito nel tegame di rame - € 30

Carnaroli rice Riserva San Massimo creamed with lobster, mascarpone and citrus fruits,
served in a copper pan

2 - 7 - 9 - 12

Lasagnetta di pasta fresca col ragù di manzo, crema al parmigiano
e crumble di nocciole e tartufo estivo - € 24

Fresh pasta lasagnetta with beef ragout

Parmesan cream, hazelnut crumble, and summer truffle

1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12

Paccheri di Gragnano¹⁶ su fonduta di provola affumicata
melanzane perline e pomodori disidratati - € 20

Gragnano paccheri¹⁶ on smoked provola fondue, "perline" eggplants
and sun-dried tomatoes

1 - 6 - 7 - 8 - 9

Spaghetti mono-grano Felicetti saltati con moscardini¹⁶ in umido e gel di limone - € 21

Felicetti single-grain spaghetti sautéed with stewed baby octopuses¹⁶ and lemon jelly

1 - 4 - 6 - 9 - 12

Minestrone di verdure dell'orto alla mela verde e basilico, servito freddo - € 18

Garden vegetable minestrone with green apple and basil, served cold

1 - 8 - 9

Per garantire la qualità e sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa.

To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative chilling on site.





Secondi Piatti

Main Courses

Lombo di vitello in crosta di erbe mediterranee, friggirelli,
patate arrostate e maionese al lime - € 30
Veal loin in a Mediterranean herb crust, friggirelli peppers,
roasted potatoes, and lime mayonnaise

3 - 6 - 9

Suprema di faraona in graticola, melanzana al pane Panko e salsa di sedano e lamponi - € 28
Grilled guinea fowl supreme, Panko-breaded eggplant celery and raspberry sauce

1 - 3 - 6 - 9 - 12

Ombrina cotta sulla pelle, crema di patate al limone e fagiolini croccanti - € 29
Croaker cooked on the skin, lemon scented potato cream, and crunchy green beans

4 - 9

Medaglioni di rana pescatrice profumata all'alloro, flan di piselli e salsa allo zafferano - € 32
Monkfish medallions scented with bay leaf, green-pea flan, and saffron sauce

3 - 4 - 7 - 9 - 12

Parmigiana di melanzane in terrina, profumata al basilico - € 24
Eggplant parmigiana in a terrine, with basil

7

Per garantire la qualità e sicurezza dei prodotti che offriamo, alcuni di essi sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa.
To ensure the quality and safety of the products we serve, some of them are subjected to negative chilling on site.





Vini al Calice

Wine 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% - 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 / White wines

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 / Rosé wines

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

Vini Rossi / Red wines

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 / Fine wines by the glass

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



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 A LL'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 d'ambiente. Per questo 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.