

Liberty
RESTAURANT IN VARESE

MENU

Menu aux artichauts

Artischockenmenü

Artichaut braisé sur fondue de pecorino, jaune d'œuf frit et chapelure panko € 19

Geschmorte Artischocke auf Pecorino-Fondue, frittiertem Eigelb und Panko-Bröseln

(1, 3, 7)

Tajarin aux 30 jaunes d'œufs, poêlés avec artichauts à la marjolaine
et joue de porc croustillante € 23

Tajarin aus 30 Eigelb mit Artischocken in Majoran und knusprigem Guanciale

(7, 9, 12)

Joue de bœuf braisée au Barolo avec artichauts poêlés
et croûton de polenta grillée € 28

Rinderbacke in Barolo geschmort mit sautierten Artischocken
und gegrilltem Polenta-Crostino

(9, 12)



Hors-d'œuvre

Kurz angebratenes Carpaccio vom weißen Stör mit Grünapfelsalat,
süß-sauren Rosinen und Lakritz-Brotcrumble – € 23

Carpaccio d'esturgeon blanc snacké, salade de pomme verte,
raisins aigre-doux et crumble de pain à la réglisse
1 – 4 – 6 – 8 – 12

Gegartes Ei auf Feldsalat-Velouté, Pecorino Schafskäse und Guanciale – € 18

Œuf cuit à 60 degrés sur velouté de mâche,
copeaux de fromage de brebis et guanciale
3 – 7 – 9

Piemonteser Fassona-Rindertatar (150g),
am Tisch nach Wunsch angemacht – geröstetes Brot – € 30

Tartare de bœuf Fassona à la piémontaise (150g),
assaisonnée à votre goût en salle – pain grillé
1 – 3 – 4 – 7 – 8 – 10 – 12

Kurz angebratene Kalbszungen-Pastrami mit grüner Sauce und Senf-Eis – € 24

Pastrami de langue de veau rôtie, sauce verte et glace à la moutarde
1 – 3 – 4 – 7 – 8 – 10

Karotten-Orangen-Mandel-Torte mit geschmorten Calamari und Rosmarin – € 20

Moelleux de carotte, orange et amande, bouillon de calamars au romarin
3 – 4 – 7 – 8

Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige davon vor Ort einer Unterkühlung unterzogen.

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains d'entre eux subissent un refroidissement sur site à des températures négatives.

Erste Gänge

Entrée

Monograno-Felicetti-Spaghetti mit Butter,
kantabrischen Sardellen, Brokkolini und Taralli – € 18

Spaghetti Monograno Felicetti au beurre,
 anchois de Cantabrie, broccolini et crumble de taralli
1 – 4 – 6 – 7 – 9 – 11

Ricotta-Gnocchetti im Spargelragout geschwenkt,
Eiermousse und schwarzer Trüffel – € 24

Gnocchetti de ricotta sautés au ragout d'asperges,
mousse d'œuf et truffe noire
1 – 3 – 7

Fusillotti mit Safran und Ossobuco-Häppchen in Gremolata – € 22

Fusillotti au safran avec eminceé d'ossobuco en gremolata
1 – 7 – 9 – 12

Carnaroli-Reis Riserva San Massimo,
mit jungem Spinat, Jakobsmuscheln und Garnelen – € 25

Riz Carnaroli Riserva San Massimo crémeux,
aux jeunes pousses d'épinard, noix de Saint-Jacques et crevettes
2 – 4 – 7 – 9

Cannellini-Creme mit geschmorten Moschuskraken und gerösteten Pinienkernen – € 18

Crème de haricots cannellini, petits poulpes mijotés et pignons grillés
4 – 8 – 12

Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige davon vor Ort einer Unterkühlung unterzogen.

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains d'entre eux subissent un refroidissement sur site à des températures négatives.

Hauptgerichte

Plats

Geröstete Oktopus-Tentakel mit scharfer 'Nduja,
Tapenade aus getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern - € 28

Tentacules de poulpe rôtis à la 'nduja piquante,
tapenade de tomates séchées, olives noires et câpres

1 - 4

Doradenfilet gebraten mit Spargel in Salzbutter und fermentierter Zitronensauce - € 30

Filet de dorade rôti sur peau, asperges au beurre salé et sauce au citron fermenté

1 - 3 - 4 - 9 - 12

Ribeye-Steak vom preußischen Rind (400g) vom Grill
mit geschmortem Endiviensalat und Rosmarinkartoffeln - € 33

Côte de bœuf prussienne (400g) grillée,
scarole braisée et pommes de terre au romarin

12

Lammhüfte in Kräuterkruste,
Aubergine nach Mailänder Art, Mandel-Anchovis-Creme - € 30

Rumsteck d'agneau en croûte d'herbes,
aubergine à la milanaise, crème d'amande et anchois

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8

Mit Honig und Kakaobohnen glasierter Milchferkelrücken,
süß-saure Perlzwiebeln, Röstkartoffeln und Jus - € 28

Carré de cochon de lait laqué au miel et fèves de cacao,
petit-oignons aigre-doux, pommes de terre rôties et son jus

1 - 7 - 8

Tempura von Spargel und Paprika
mit Kichererbsen-Hummus und gerösteter Roter Bete - € 24

Tempura d'asperges et de poivrons,
houmous de pois chiches et betterave rôtie

1 - 3 - 6 - 7 - 8

Um die Qualität und Sicherheit der von uns angebotenen Produkte zu gewährleisten, werden einige davon vor Ort einer Unterkühlung unterzogen.

Afin de garantir la qualité et la sécurité des produits que nous proposons, certains d'entre eux subissent un refroidissement sur site à des températures négatives.

