

||
I PALAZZI

Palace Grand Hotel

HISTORIC EXPERIENCE HOTEL VARESE

Liberty

RESTAURANT IN VARESE

MENU

Menu Wagyu

Wagyu-Menü

Gîte de Wagyu, salade de saison, sauce au thon et poutargue de thon € 22

Wagyu-Tafelspitz, saisonale Blattsalate, Thunfischsauce und Thunfisch-Bottarga
(3, 4, 6, 8, 9)

Cappelletti de pâte fraîche farcis à l'asado de Wagyu,
sautés aux asperges blanches € 24

Frische Cappelletti, gefüllt mit Wagyu-Asado, geschwenkt mit weißem Spargel
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Ribs de bœuf cuits à basse température, épi de maïs grillé et sauce barbecue € 28

Langsam gegarte Rinderrippchen, gegrillter Maiskolben und Barbecuesauce
(4, 9, 10, 12)



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.

Vorspeisen

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, Kartoffeln, schwarzen Oliven und Kapern - € 28

Tentacules de poulpe rôtis à la 'nduja piquante,
tapenade de tomates séchées, pommes de terre, 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.