



PALACE GRAND HOTEL VARESE

I piatti per la Primavera e l'Estate

Antipasti:

Fazzoletto di sfoglia con fonduta di asparagi
Carpaccio di pesce spada, limone, olio extravergine e pepe in grani
Carpaccio di manzo su letto di soncino
Prosciutto di Parma con melone o fichi

Primi piatti:

Risotto
- con asparagi
- con mele e basilico
Mezze penne con crema al salmone affumicato
Cestino di Parmigiano con orzo alle verdure di primavera
Lasagne con pesto alla genovese
Trofieette mantecate con verdure di stagione
Maccheroncini con battuto di pomodoro fresco, olive, mozzarella e melanzane

Secondi Piatti:

Roast beef all'inglese con verdure alla griglia
Costoletta di vitello con salsa al patè e mazzetto di fagiolini
Cosciotto di agnello al forno con patate al rosmarino e dadolata di melanzane
Carrè di maiale al forno con salsa alle prugne, patate fondenti e pomodori gratinati
Trancio di salmone al vapore con salsa al pepe rosa

Dolci:

Bavarese alla mela verde
Piccola sfoglia con zabaione al moscato
Gelato artigianale alla frutta
Trancio di semifreddo al cioccolato fondente



PALACE GRAND HOTEL VARESE

I piatti per l'Autunno e l'Inverno

Antipasti

Involtini di speck con mousse di caprino
Crostone di polenta con funghi porcini spadellati
Strudel di verdure tiepido con fonduta
Insalatina di cappuccio con bacon e semi di finocchio

Primi piatti:

Risotto
- con porri e provolone dolce
- con radicchio trevisano e fonduta
- con timo, basilico e crema di peperoni dolci
Paniscia alla piemontese
Pennette con mascarpone e zucchine
Crespella di magro con vellutata ai funghi
Pennette ai funghi

Secondi Piatti :

Sottofesa di vitello con salsa ai porcini, patate al forno e legumi di stagione
Brasato di manzo con funghi e crostone di polenta
Cosciotto di agnello al forno con patate al rosmarino e dadolata di melanzane
Fracosta di vitello gratinata con spinaci e fonduta
Filetto di branzino al pomodoro fresco, timo, patate al vapore

Dolci :

Gelato di crema con cioccolato caldo versato
Crêpes all'ananas gratinate
Trancio di semifreddo al Gran Marnier
Pera al forno con salsa al vino rosso e gelato di crema