

DECO



DECO

Palace hotel

VIAREGGIO

Questo bellissimo edificio, nato sotto il nome di Hotel Mediterranée, risale al 1913, epoca nella quale Viareggio si affermava come elegante e raffinata stazione balneare.

Si deve all'architetto Alfredo Belluomini, importante rappresentante del tardo liberty, il rifacimento - nel 1922 - che renderà l'Hotel uno dei simboli della Belle Epoque. Sotto la sua mano, ha assunto quella fisinomia di misurata eleganza che ancora oggi lo distingue.

Il Palace Hotel Viareggio è oggi simbolo e parte viva di una grande storia culturale, riconosciutagli ufficialmente anche dal Ministero della Cultura nel 2018



This splendid building, which originated as the Hotel Mediterranée, dates back to 1913, when Viareggio was establishing itself as an elegant and refined seaside location.

Architect Alfredo Belluomini, an important exponent of the late Art Nouveau style, was responsible for the renovation - in 1922 - that would make the hotel one of the symbols of the Belle Epoque.

Thanks to his work, the hotel took on the physiognomy of measured elegance that still distinguishes it today.

Today, the Palace Hotel Viareggio is a symbol and living part of a great cultural history, also officially recognized by the Ministry of Cultural Heritage in 2018.



MENÙ VIRTUALE CON TABELLA DI ALLERGENI, LA DOCUMENTAZIONE RELATIVA A INGREDIENTI E ALLERGENI È DISPONIBILE SU RICHIESTA PRESSO IL NOSTRO PERSONALE

VIRTUAL MENU WITH ALLERGEN TABLE, FOR ANY INFORMATION REGARDING INGREDIENTS AND ALLERGENS, THE STAFF WILL PROVIDE THE APPROPRIATE DOCUMENTATION UPON REQUEST

VIRTUELLE SPEISEKARTE MIT ALLERGENTABELLE, FÜR INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLT DAS PERSONAL AUF ANFRAGE DIE ENTSPRECHENDE DOKUMENTATION ZUR VERFÜGUNG

- * A SECONDA DELLE NECESSITÀ, PER LE SEGUENTI PIETANZE POTREBBE ESSERE UTILIZZATA MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE
- * DEPENDING ON AVAILABILITY, THE FOLLOWING DISHES MAY BE PREPARED USING INGREDIENTS THAT WERE FROZEN OR DEEP-FROZEN AT THE ORIGIN
- * JE NACH VERFÜGBARKEIT KÖNNEN DIE FOLGENDEN GERICHTE MIT TIEFGEKÜHLTEN ODER GEFRORENEN ZUTATEN ZUBEREITET WERDEN

SECONDI
MAIN COURSE ZWEITE GÄNGE



Branzino all'Isolana con patate, pomodorini e aromi

24€

Island-style sea bass with potatoes, cherry tomatoes and herbs

Wolfsbarsch nach Inselart mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Kräutern

4



Trancio di salmone alla griglia con riso selvaggio e chutney agrodolce di mango e peperoncino

24€

Grilled salmon steak with wild rice and sweet-and-sour mango and chili chutney

Gegrilltes Lachssteak mit Wildreis und süß-saurem Mango-Chili-Chutney

4



Baccalà* lardellato, biete saltate e ketchup di peperoni rossi

25€

Salt cod with bacon, sautéed chard and red pepper ketchup*

Stockfisch mit Speck, sautiertem Mangold und rotem Paprikaketchup*

4 - 12



Stracotto di guancia di manzo su purè di patate e la sua riduzione al vino rosso

25€

Braised beef cheek on potato purée with red wine reduction

Geschmorte Rinderbacke auf Kartoffelpüree mit Rotweinreduktion

7 - 9 - 12



Tagliata di manzo con vellutata di sedano rapa, porcini trifolati e salsa ai mirtilli

30€

Sliced beef with celeriac velouté, sautéed porcini mushrooms and blueberry sauce

Rinderstreifen mit Selleriecreme, sautierten Steinpilzen und Blaubeersauce

7 - 9



Sedano rapa glassato al barbecue, crema di mandorle bianche, finferli e salsa verde

22€

BBQ-glazed celeriac, white almond cream, chanterelles and green sauce

Mit Barbecue glasierter Knollensellerie, weiße Mandelcreme, Pfifferlinge und

grüne Sauce

8 - 9

SHARING PLATE



Bistecca alla Fiorentina con Patate al Forno

100€

Florentine-Style T-Bone Steak with Roasted Potatoes

Florentinisches T-Bone-Steak mit Gebackenen Kartoffeln



Gran Fritto di Pesce* con Verdure, Calamari, Moscardini, Alici, Triglie, Polpo

55€

Fried Fish and Vegetables, Squid, Cuttlefish Tentacles, Anchovies, Red Mullet, Octopus

Gebratener Fisch und Gemüse, Tintenfisch, Sepia-Tentakel, Sardellen, Rotbarbe, Oktopus

- 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 14 -



Catalana di Gamberi* con Pomodorini, Cipolla di Tropea e Sedano croccante

90€

Catalan Prawns with Cherry Tomatoes, Tropea Onion, and Crunchy Celery

Katalanische Garnelen mit Kirschtomaten, Tropea-Zwiebeln und knackigem Sellerie

2 - 9

LA TRADIZIONE TOSCANA

Un Calice di Vino, Acqua e Caffè

A Glass of Wine, Water and Coffee

Ein Glas Wein, Wasser und Kaffee



VERSILIA

55€

Paccheri alla Trabaccolara *

Paccheri with fresh Fish and Tomato Sauce, Trabaccolara Style

Paccheri mit Trabaccolara-Fischsauce, Viareggio-Art

- 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 14 -

Polpo* alla luciana con verdure e crostone di pane tostato

Luciana-style octopus with vegetables and toasted bread crust*

Oktopus alla Luciana mit Gemüse und geröstetem Bratscheibe*

- 1 - 9 - 14 -



ALPI APUANE

50€

Tordelli Viareggini della tradizione al ragù

Traditional Viareggio-style Tordelli with meat ragù

Traditionelle Tordelli nach Viareggio-Art mit Fleischragout

- 1 - 3 - 7 - 9 -

Stracotto di guancia di manzo su purè di patate e la sua riduzione al vino rosso

Braised beef cheek on mashed potatoes with its red wine reduction

Geschmorte Rinderbacke auf Kartoffelpüree mit seiner Rotweinreduktion

- 7 - 9 - 12 -



Specialità Toscana

TUSCAN SPECIALTIES

TOSKANISCHE SPEZIALITÄTEN



Piatto internazionale

INTERNATIONAL DISH

INTERNATIONALES GERICHT



Basso contenuto calorico

LOW CALORIE CONTENT

NIEDRIGER KALORIENGHALT



Piatto Vegetariano

VEGETARIAN DISH

VEGETARISCHES GERICHT



Cucina Italiana

TRADITIONAL ITALIAN CUISINE

TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE

ANTIPASTI

STARTERS VORSPEISEN



Sandwich croccante di triglia e maionese alla bottarga

20€

Crispy red mullet sandwich with bottarga mayonnaise
Knuspriges Sandwich mit Rotbarbe und Bottarga-Mayonnaise

1-3-4



Satay di gamberi*, bon bon di spinaci e arachidi tostate

20€

Prawn satay, spinach bonbons, and toasted peanuts*
Garnelen-Satay, Spinat-Bonbons und geröstete Erdnüsse*

1-2-5



Crudo di tonno rosso, chips di topinambur e salsa leggera di bagna cauda

24€

Red tuna tartare, Jerusalem artichoke chips, and light bagna cauda sauce
Tatar vom roten Thunfisch, Topinambur-Chips und leichte Bagna-Cauda-Sauce

4



Polpo* croccante, cime di rapa e crema di cavolfiore

22€

Crispy octopus, broccoli rabe, and cauliflower cream*
Knuspriger Oktopus, Cime di rapa und Blumenkohlcreme*

1-7-14



Tomino in crosta di nocciole, uovo biologico a bassa temperatura e tartufo

20€

Tomino in hazelnut crust, low-temperature cooked organic egg, and truffle
Tomino in Haselnusskruste, Bio-Ei bei niedriger Temperatur gegart und Trüffel

3-7-8



Kimchi di cavolo cappuccio viola, crudo di gamberi* e stracciatella

21€

Red cabbage kimchi, raw prawns, and stracciatella*
Kimchi aus Rotkohl, rohe Garnelen und Stracciatella*

2-7

PRIMI

FIRST COURSE ERSTE GÄNGE



Spaghettone artigianale ai frutti di mare sgusciati

22€

Artisanal spaghetti with sea food
Handgemachte Spaghettoni mit ausgelösten Meeresfrüchten

1-2-4-14



Risotto all'estratto di erbe di campo, seppia candita al lime e bottarga

24€

Creamy risotto with wild herb extract, candied squid with lime, and bottarga

Cremiger Risotto mit Wildkräuterextrakt, kandierte Tintenfisch mit Limette und Bottarga

4-7-14



Gnocchi alla crema di zucca mantovana, Gorgonzola DOC e castagne tostate

20€

Gnocchi with creamed Mantuan pumpkin, DOC Gorgonzola, and toasted chestnuts

Kartoffelgnocchi mit Kürbiscreme aus Mantua, Gorgonzola DOC und gerösteten Kastanien

1-3-7-8



Bottoni ripieni di stracchino e tartufo con infuso di burro chiarificato e salvia

22€

Stracchino and truffle-filled buttons with clarified butter and sage infusion

Mit Stracchino und Trüffel gefüllte Bottoni mit geklärter Butter und Salbei-Infusion

1-3-7



Orecchiette artigianali al pomodoro datterino, rucola selvatica e scaglie di Parmigiano Reggiano

18€

Artisanal orecchiette with cherry tomatoes, wild arugula, and Parmigiano Reggiano flakes

Handgemachte Orecchiette mit Datteltomaten, wildem Rucola und Parmigiano-Reggiano-Spänen

1-7



Tordelli Viareggini della tradizione al ragù

18€

Versilian meat tordelli, hand-sealed with meat ragù
Versilianische Fleischtordelli, handverschlossen mit Fleischragout

1-3-7-9