

Prezzi del menù a persona con le portate scelte

Proposta Menù a tre portate € 46.00

Esempio a 3 portate: Antipasto, Primo e secondo

Oppure

Primo, secondo e dolce

Proposta Menù a quattro portate € 54.00

Esempio a 4 portate : antipasto ,Primo , secondo e Dolce

I prezzi proposti comprendono:

Il coperto, caffè , acqua, bevande e bibite di varie tipologie

Selezione di vino bianco e rosso in abbinamento alle portate

Sovraprezzo in aggiunta a persona

<i>Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana e mondeghilli</i>	€ 6.00
<i>Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana prosciutto e fritti</i>	€ 10.00
<i>Sorbetti di vari gusti alla frutta</i>	€ 6.00
<i>Torte prive di glutine</i>	€ 3.00
<i>Torta monumentale o di pregiata fattura</i>	€ 6.00
<i>Bottiglia di spumante dolce e secco in abbinamento al dolce</i>	€ 20.00
<i>Superalcolici e consumazioni extra al termine del banchetto come da listino</i>	

Per i bambini verrà calcolato il prezzo in base a quello che consumano.

***I menù proposti hanno una funzione puramente indicativa,
anche il prezzo può essere modificato in base alle Vostre esigenze.***

Al Vecchio Convento Ristorante Toscano con Alloggio



Proposte Menù

Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)

tel. 0332 261005

www.alvecchioconvento.it ristorante@alvecchioconvento.it

Crea il tuo menù con la scelta delle portate

Gli antipasti ... (Prima portata)

*Veli di bisonte al mosto cotto con pera , zeppola di primo sale
bruschetta con salsiccia toscana, piccola tartar di manzo
insalata di porcini o carciofi e terrina di coniglio con pistacchio*

Insalata tiepida di mare con alghe, crostino di taggiasche e agrumi

Polpo croccante alla griglia con patate , olive , pomodorini e cavolo nero

*Piccola tartar di Chianina con tegame di uovo di quaglia
scaglie di pecorino salsa ai capperi e acciughe*

Selezione di salumi Toscani al coltello con bruschette e crostini

I primi piatti ... (seconda portata)

Cicche di barbabietole con tagliatelle di seppia, olive e pesto di rucola

Maltagliati al Kamut con guazzetto leggero di cozze, vongole e carciofi

Tortello di gnocco con Cinto Senese , cannellini e guanciale

Pici toscani strascinati al cinghiale

Bottoni di ceci con salsiccia toscana e porcino fresco

Risotto carnaroli con zucca e fonduta di scamerita

Risotto carnaroli al Castelmagno e pera glassata al Chianti

I Secondi piatti con contorni ... (terza portata)

Medaglione di baccalà scottato, frutti di mare e polenta bianca

Pescato alla mediterranea in guazzetto e pomodori Pachino

Bianco di San Pietro gratinato alle mandorle e pistacchio di Bronte

Butterata di Cinta Senese in gratella con patate al rosmarino

Tagliata di manzo alla brace con verdure o carciofo maremmano

Grigliata mista di carne su braciere con verdura (massimo per 10 persone)

Controfiletto di vitella aretina con cipollotti e ramerino

Ganasino di vitello in umido con carciofi e pattona

I dolci ... (quarta portata)

Torta fresca alla frutta o alla crema

Soufflé ai cantucci e Vin Santo di Prato

Tonkaffè e ganache di cioccolato

Passeggiata nel bosco con castagne miele e crema di cachi

Gran trilogia di dolci al cucchiaino (supplemento € 3,00)