

Prezzi del menù a persona con le portate scelte

Proposta Menù a tre portate € 48.00

Esempio a 3portate: Antipasto,Primo e secondo

Oppure

Primo, secondo e dolce

Proposta Menù a quattro portate € 55.00

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

Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana e mondegghilli € 6.00

Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana prosciutto e fritti € 10.00

Sorbetti di vari gusti alla frutta € 6.00

Torte prive di glutine supplemento a persona € 3.00

Torta monumentale o di pregiata fattura supl. a persona € 6.00

Bottiglia di spumante dolce e secco in abbinamento al dolce € 20.00

Servizio per torta portata dal cliente a persona € 3.00

Consumazioni extra al termine del banchetto come da listino

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

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

Al Vecchio Convento Ristorante Toscano con Locanda



Proposte Menù 2018

Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)

tel. 0332 261005 – Fax 0332 810701

www.alvecchioconvento.it ristorante@alvecchioconvento.it

Crea il tuo menù con la scelta delle portate

Gli antipasti ... (Prima portata)

*Veli di bisonte marinato, zeppola di primo sale al guanciale
bruschetta con salsiccia toscana fresca, arrostitino di coniglio
insalata d'asparagi con minuta di pollo tonnato al pesto*

*Piccola tartar di manzo con tegame d'uovo di quaglia
scaglie di grana, cetriolo salsa ai capperi e acciughe*

*Delizia di tacchino stagionata, ricotta fresca di capra, miele di castagne
Tortino di canellini con guanciale croccante*

*Salmone marinato all'aneto con grissino nero,
Polpo alla griglia con patate viola,
Tartar di tonno con stracciatella di bufala*

I primi piatti ... (seconda portata)

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

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

Tortello di gnocco alla caciotta, santoreggia e fave fresche

Pici toscani strascinati alla scamerita di Cinto Senese

Bottoni di ceci con tarassaco e salsiccia toscana fresca

Risotto carnaroli agli asparagi con fonduta di geretto

Risotto carnaroli ai fiori di zuccina mantecato al taleggio d'alpeggio

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

Abbinati a verdure di stagione

Medaglione di tonno scottato con pomodori Pachino e piselli novelli

Merluzzo in guazzetto alla mediterranea

Bianco di San Pietro gratinato alle mandorle e pistacchio di Bronte

Aletta di nobile di vitello in dolce cottura

Tagliata di controfiletto di manzo in gratella con ramerino

Grigliata mista di carne (max 15 pers)

Controfiletto di Bisonte alla griglia (€ 5,00 supl)

Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia fresca

I dolci ... (quarta portata)

Torta fresca alla frutta o alla crema

Semifreddo ai cantucci e Vin Santo

Zuppetta di frutta con il suo sorbetto

Trilogia di dolci al cucchiaino (supl. € 3,00)

Crema soffice ai lamponi con croccante alle mandorle