

Lo chef propone ...

Menù 1

Antipasto

*Polipo alle due cotture su patata viola schiacciata
olive taggiasche, pomodorini, finocchio croccante e basilico*

Primo piatto

Carnaroli alla zucca con fonduta al blu del Moncenisio stagionato

Secondo piatto

*Calamari di Patagonia, gamberi in leggero soute
con verdure croccanti*

Dessert

Delizia al cioccolato con salsa nocciola e frutto della passione

€ 55,00

Acqua e caffè compresi

Vini a parte consigliati:

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico € 10.00</i>	<i>Chianti bio Biscifero Salcheto € 10.00</i>
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino Fanti € 12.00</i>	<i>Dolcetto di Diano d'Alba Brangero € 12.00</i>
<i>Madre goccia T. Iuzzolini € 14.00</i>	<i>Spumante Brut Bervini € 14.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja € 23.00</i>	<i>Metodo classico brut Az. Marramiero € 28.00</i>

Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista vini



Lo chef propone ...

Menù 2

Antipasto

*Selezione di salumi toscani al coltello:
finocchiona, salame toscano soppressa guanciaie, capocollo
pancetta, prosciutto, bruschette e crostini su pane sciocco*

Primo piatto

Pici freschi trafileati al bronzo al cacio e pepe come tradizione

Secondo piatto

Ganassino di manzo brasato su patate morbida e verza

Dessert

Tortino di mela al fior d'arancio, cannella e salsa di ricotta

€ 50,00

Acqua e caffè compresi

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico € 10.00</i>	<i>Chianti bio Biscifero Salcheto € 10.00</i>
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino Fanti € 12.00</i>	<i>Dolcetto di Diano d'Alba Brangero € 12.00</i>
<i>Madre goccia T. Iuzzolini € 14.00</i>	<i>Spumante Brut Bervini € 14.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja € 23.00</i>	<i>Metodo classico brut Az. Marramiero € 28.00</i>

Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista vini



Lo chef propone ...

Menù 3

Antipasti

*Piccola tartar di razza chianina con rosso d'uovo
Tortino di ceci con la sua fonduta di pecorino di fossa*

Primo piatto

*Tortello di patate ripieno di polenta gialla montata al reggiano
strascicato al geretto di vitella in gremolada*

Secondo piatto

*Tagliata di manzo Garonese in gratella
con puntarelle e finocchi croccanti e patate rosolate*

Dolce

Soffice di castagne con cachi e melagrana

€ 50.00

Acqua e caffè compresi

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico € 10.00</i>	<i>Chianti bio Biscifero Salcheto € 10.00</i>
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino Fanti € 12.00</i>	<i>Dolcetto di Diano d'Alba Brangero € 12.00</i>
<i>Madre goccia T. Iuzzolini € 14.00</i>	<i>Spumante Brut Bervini € 14.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja € 23.00</i>	<i>Metodo classico brut Az. Marramiero € 28.00</i>

Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista vini

*"AL VECCHIO CONVENTO" Ristorante Toscano s.r.l. - Sede Legale: Viale Borri, 348 - 21100 VARESE - Italy
- tel.0332 261005 -E-mail: ristorante@alvecchioconvento.it Web: www.alvecchioconvento.it*

