

Prezzi del menù a persona con le portate scelte

Proposta Menù a tre portate € 44.00

Esempio a 3 portate: Antipasto, Primo e secondo

Oppure

Primo, secondo e dolce

Proposta Menù a quattro portate € 50.00

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>	<i>€ 6.00</i>
<i>Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana prosciutto e fritti</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Sorbetti di vari gusti alla frutta</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Torte prive di glutine</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Torta monumentale o di pregiata fattura</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Bottiglia di spumante dolce e secco in abbinamento al dolce</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	<i>€ 3.00</i>
<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 – 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*

Salmone marinato all'aneto con grissino nero, barba dei frati e rafano

Polpo alla griglia con patate viola, taggiasche, taccole e pomodorini

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

Selezione di salumi Toscani al coltello con bruschette e salsiccia

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 asparagi 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)

Medaglione di tonno scottato con patate viola e piselli novelli

Pescato del giorno con salsa di cozze in guazzetto e pomodori Pachino

Bianco di San Pietro gratinato alle mandorle e pistacchio di Bronte

Nobile di vitello in dolce cottura con patate delfino e asparagi

Tagliata di manzo in gratella con ramerino e verdure di stagione

Grigliata mista di carne con verdura come da tradizione (max 15 pers)

Controfiletto di Bisonte alla griglia e cardoncelli trifolati

Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia fresca e patate saltate

I dolci ... (quarta portata)

Torta fresca alla frutta o alla crema

Semifreddo ai cantucci e Vin Santo

Zuppetta di frutta con il suo sorbetto

Piccola Sinfonia di dolci al cucchiaino

Crema soffice ai lamponi con croccante alle mandorle