



Al Vecchio
Convento
Ristorante Toscano

Proposte per eventi 2024

*Al Vecchio Convento Ristorante Toscano
Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero) tel. 0332 261005
Stefano Perin cel. 3474591068 - Luca Perin cel. 3402390313
mail - ristorante@alvecchioconvento.it
www.alvecchioconvento.it
Domenica sera e lunedì chiusi per turno
Rimarremo aperti su prenotazione per eventi nei giorni di chiusura*

*Lo chef propone
"Il semplice"*

Antipasto

*Tartar di razza Chianina di Sorano
con tuorlo d'uovo, grissino rustico
e salsa al parmigiano*

Oppure

*Lonzino marinato con asparagi croccanti
e scaglie pecorino
tortino di verdura con la sua fonduta*

Primo piatto

*Risotto carnaroli e spinacini freschi
con battuto di coniglio e olive taggiasche*

Oppure

*Gnocchi di pane sciocco strascicati
alla scamerita di Cinta Senese*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 50.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

*Lo chef propone
"La Tradizione"*

Primo piatto

*Risotto carnaroli alla crema di zucchine
con il suo fiore e salsiccia croccante*

Oppure

*I classici picci freschi trafiletti al bronzo
al "Cacio e pepe"*

Secondo piatto

*Tagliata Garonnese alla griglia e ramerino
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Aletta di vitello CBT e il suo fondo bruno
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 55.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Il Classico"

Antipasto

*Lombo di coniglio con asparagi croccanti
primo sale maremmano con guanciale
bruschetta con lardo di Colonnata e miele
minuta di Cinta Senese arrosto
suprema di pollo tonnato e alici di Cetara*

Oppure

*Selezione di salumi da Cinta Senese
finocchiona, salame toscano, capaccia
guanciale, capocollo, pancetta
Prosciutto Toscano
bruschette con salsiccia
e crostini di lardo e miele*

Primo piatto

*Risotto agli asparagi verdi
con uovo di quaglia fresco*

Oppure

*Agnolotti di patate viola e pecorino
con ragù toscano di Chianina in bianco*

Secondo piatto

*Tagliata Etrusca di Sambucano al forno
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Quaglia ripiena con salsa al Chianti
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 65.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Il Toscano"

Antipasto

*Tartar di Chianina con cipolla caramellata
grissino rustico e uovo fritto
veli di tacchino stagionato
tortino di piselli con fonduta di pecorino
lingua di manzo cotta in dolce cottura
con salsa al pesto toscano*

Oppure

*Angus marinato a freddo
con insalata di carciofi o funghi porcini
zeppola di primo sale di capra in tempura
timballo di cannellini al guanciale
bruschetta con salsiccia toscana fresca
arrostino di coniglio ai fichi*

Primo piatto

*Risotto carnaroli alla zucca delicata
con fonduta al blu di pecora di Pienza*

Oppure

*Pappardelle trafilate al bronzo
con ragù di cinghiale brasato*

Secondo piatto

*Coscia di gallina faraona glassata
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Stinco di vitello in dolce cottura e gremolada
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 67.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Il mare"

Antipasto

*Tartare di salmone norvegese
mousse di ricotta di bufala e mango*

Oppure

*Insalata di gamberi alla catalana
noce di capasanta su crema topinambur
tartare di tonno con emulsione di bufala
carpaccio di ricciola con agretti*

Primo piatto

*Bottoni di ceci con asparagi
e tentacoli di calamari alla "Luciana"*

Oppure

*Rustichelli freschi con ragù di vongole veraci,
salsa al limone e pomodori secchi*

Secondo piatto

*Filetto di rombo gratinato
con panure di lime e pomodoro secco
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Medaglione di tonno pinne gialle scottato
con pomodoro camone sardo
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 68.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Gli amici vegetariani e vegani"

Antipasto

*Tortino di zucca violino soffice
con fonduta di piselli novelli
cavolo rosso croccante condito
Hummus di ceci al rosmarino su pane sciocco*

Primo piatto

*Orzotto alle barbabietole in brodo vegetale
mantecato all'olio EVO
con punte d'asparagi rosolate
e pesto di basilico*

Secondo piatto

*La tradizionale cipolla di Giarratana
ripiena agli ortaggi e gratinata al pankò
delizia di pasta fillo
con carciofi di riviera e noci di Sorrento*

Dessert

*Dolce al cucchiaino a scelta
Carpaccio d'ananas, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 55.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Proposta di apericena o buffet (Minimo per 30 persone garantite)

Isola dei finger food

Le preparazioni possono comportare alcune variazioni stagionali

*Salmone marinato all'aneto e pepe nero
polpo alle due cotture con patate schiacciate
code di gamberi croccanti al guanciale
mantecato di baccalà Norvegese su crostone di pane sciocco
ananas all'aceto antico e prosciutto crudo Toscano
suprema di pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria
tartar di Chianina condita con acciughe di Cetara
minuta di tacchino marinato alle spezie
terrina di coniglio con pistacchio di Bronte
tarallo ripieno con ricotta di capra e noci
bruschetta toscana con pomodoro fresco, lardo di colonnata e miele d'acacia
crostini con salsiccia fresca di Cinta Senese*

Isola dei salumi toscani DOP e formaggi

*Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa
formaggi al taglio, ricotta fresca e mozzarelle abbinati con le loro confetture e marmellate
focacce e pane fresco casereccio*

Isola del fritto

Verdure in tempura con salvia, melanzane, cipolla e zucchine, mondeghilli di vitello e maiale

Primo piatto

Risotto carnaroli con accostamenti stagionali

Oppure

Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipici

Dessert

Torta dell'evento a scelta

Chantilly alla frutta o cioccolato crostata di frutta, millefoglie

Oppure

Dolce al cucchiaino a scelta

Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta

Acqua e caffè, vini e distillati a parte

Quanto sopra ad € 50.00

A richiesta: Isola della brace ad € 16.00 a persona

Salsicce toscane di Cinta Senese, tagliata di manzo maremmano con ramerino o rostinciana

Sovrapprezzo in aggiunta a persona

<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana e mondeghilli</i>	€ 8.00
<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana, prosciutto e fritti</i>	€ 12.00
<i>Torta priva di glutine</i>	€ 3.00
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	€ 3.00
<i>Sorbetto alla frutta di stagione (portata intermedia)</i>	€ 5.00
<i>Torte monumentali, moderne o di pregiata fattura prezzo da concordare</i>	

I prezzi proposti non comprendono

Tutte le consumazioni effettuate al termine del banchetto
I fiori sui tavoli ed eventuali composizioni floreali
I pasti per fotografi, musicisti, animatori, ecc.
Vini in accostamento, bibite di vario genere e birra
Distillati e amari di vario genere

Prezzo dei vini a bottiglia consigliati :

<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	€ 16.00
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	€ 16.00
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 18.00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Bel Colle</i>	€ 18.00
<i>Rosè di Nero d'Avola</i>	<i>Fondo Antico</i>	€ 14.00
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 14.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 18.00
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	€ 16.00
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	€ 32.00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 18.00
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	€ 14.00
<i>Vin Santo del Nonno</i>		€ 12.00

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 scelte ed esigenze.*