

Apericena o buffet

Isola dei finger-food (comporta alcune variazioni stagionali)

Salmone marinato al pepe nero, polipo scottato in griglia con patate, gamberi croccanti con guancialetto, mantecato di baccalà, pollo tonnato, cous-cous di verdure, pomodorino ripieno con ricotta, ananas e prosciutto crudo all'aceto antico, tartar di chianina, bresaola di tacchino, terrina di coniglio e pistacchi, bruschetta toscana con pomodoro fresco, lardo e salsiccia.

Isola dei salumi toscani DOP e formaggi.

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

Isola del fritto

*Verdure fritte in tempura con salvia, melanzane, cipolla e zucchine
Milanese con patatine fritte*

Primo piatto a scelta

*Risotto carnaroli con abbinamenti stagionali
oppure
Pasta fresca di nostra produzione...*

A richiesta:

Isola della brace € 10.00 a persona

Hamburger, salsicce toscane di Cinta, tagliata di manzo...

Isola della frutta € 5.00 a persona

Dolce

*Torta fresca di Nostra produzione alla frutta o alla crema...
Acqua e caffè*

€ 40,00 a persona

Vini a parte consigliati :

*I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico € 10.00
Sassomagno San'Antimo Montalcino Fanti € 12.00
Madre goccia T. Iuzzolini € 14.00
Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja € 23.00*

*Chianti bio Biscifero Salcheto € 10.00
Dolcetto di Diano d'Alba Brangero € 12.00
Spumante Brut Bervini € 14.00
Metodo classico brut Az. Marramiero € 28.00*

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

*Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda
Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero) tel. 0332 261005 – www.alvecchioconvento.it
email: ristorante@alvecchioconvento.it*