

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 guanciaie, mantecato di baccalà cous-cous di verdure, pomodorino ripieno con ricotta, ananas e prosciutto crudo all'aceto antico, pollo tonnato e capperi 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*

€ 43.00 a persona, vini amari e distillati esclusi

Vini a parte consigliati :

*I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico € 12.00
Sassomagno San'Antimo Montalcino Fanti € 14.00
Madre goccia T. Iuzzolini € 14.00
Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja € 18.00*

*Chianti bio Biscifero Salcheto € 14.00
Dolcetto di Diano d'Alba Brangero € 14.00
Prosecco extra dry De Santi € 12.00
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 Bizzozzero) tel. 0332 261005 – www.alvecchioconvento.it
email: ristorante@alvecchioconvento.it*