

*Al Vecchio Convento
Ristorante Toscano
con Locanda*



*Proposte Matrimonio
Anno 2021*

Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda

Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)

tel. 0332261005 cel 347 4591068 stefano 340 2390313 luca

www.alvecchioconvento.it - ristorante@alvecchioconvento.it

Domenica sera e lunedì chiusi per turno

Rimarremo aperti su prenotazione per eventi

Brindisi di benvenuto

Prosecco e analcolico
prosciutto toscano al coltello, scaglie di grana, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura

Antipasti

Insalata d'asparagi verdi conditi all'aceto antico
Panzanella della tradizione,

Primi piatti

Carnaroli con spinaci in emulsione con coniglio alla Montalcino

Ravioli freschi di grano duro con patata viola, melanzane
pinoli tostati, noci al burro chiarificato e veli di "Bella Lodi"

Cremosità alla frutta di stagione

I secondi

Lombatina di Cinta Senese al ramerino in dolce cottura
Funghi freschi trifolati e patate al Monalisa

Dessert1

Torta fresca alla frutta o crema degli sposi

Caffè e liquori

Vini bianchi e rossi in abbinamento

Passito o Moscato

Acqua e bibite

Quanto sopra € 82.00

SIETE STATI ACCOLTI DA:

LUCA PERIN

STEFANO PERIN

il giorno.....

ANNOTAZIONI:

Brindisi di benvenuto

prosciutto toscano al coltello su pane sciocco
scaglie di grana, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura

Piccola entrata

Arrostino di coniglio con pistacchio e insalata di puntarelle

Antipasti

Veli di bisonte marinato a freddo con mosto, pera croccante e fichi
crostino di salsiccia di Cinta Senese, delizia di fegatella al pistacchio
Tortino tiepido ai cannellini su fonduta di carciofo e acciuga di Cetara

Primi piatti

Risotto carnaroli sfumato al Chianti con fonduta di pecorino di grotta

Pici toscani tirati a mano con funghi porcini freschi trifolati

Creosità all'uva fragola

I secondi

Nobile di vitella al velo con guanciale steso al pepe
laccato con verdure da campo aperto
contorni di stagione

Dessert

Torta fresca degli sposi
soufflè al Vin Santo con cantucci freschi

Caffè e liquori

Vini bianchi e rossi in abbinamento

Acqua e bibite

Quanto sopra € 90.00

Brindisi di benvenuto

prosciutto toscano al coltello su pane sciocco
scaglie di grana, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura

Antipasti

Carpaccio di gamberi, polipo alle due cotture, insalatina di carciofi
piccola battuta di tonno del mediterraneo con stracciatella
lingotto di salmone reale alla mela verde, mantecato di baccalà fritto

Primi piatti

Risotto carnaroli alla zucca con ragù al nero di seppia stufata

Maltagliati di grano duro con borragine, alga di mare
cozze e vongole in guazzetto

I secondi

Filetto di Ricciola alla Mediterranea su letto di taccole scottate
olive taggiasche e pomodori Pachino in emulsione

Creosità al mandarino tardivo di Ciaculli

Nobile di bisonte in gratella con cristalli di sale Halen Mon
Patate novelle rosolate e verdura

Dessert

Torta fresca degli sposi
sinfonia di dolci al cucchiaio

Caffè e liquori

Vini e spumanti in abbinamenti

Acqua e bibite

Quanto sopra € 98.00

La sala prescelta viene garantita per l'esclusività dell'avvenimento

Per rendere ancora più indimenticabile il Vostro matrimonio ospitiamo una sola cerimonia al giorno

prezzi proposti comprendono:

- La stampa dei menù sui tavoli
- Il coperto
- Bibite di varia tipologia
- Vino in abbinamento

Sono esclusi:

- Torta priva di glutine € 3,00
- Torte monumentali o di pregiata fattura € 8,00
- Tutte le consumazioni effettuate al termine del banchetto
- I fiori sui tavoli ed eventuali composizioni floreali
- I pasti per fotografi, musicisti, animatori, ecc.

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.

Brindisi di benvenuto

Prosciutto toscano al coltello su pane sciocco ,
scaglie di grana in forma, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura

Antipasto

Tartar di Chianina con uovo di quaglia al tegame, grissino ai cereali
Primo sale al guanciale, minuta di pollo al tonnato e capperi in fiore
Crostino con lardo di Colonnata al miele e pepe,
Minuta di tacchino stagionata con scaglie al pecorino di fossa

Primi piatti

Carnaroli ai piselli novelli con ragù bianco di Cinta e barbabietola

Testaroli freschi strascicati al pesto di rucetta e noci

Creosità di mela verde

I secondi

Tagliata di manzo razza Podolica in gratella e ramerino
contorni di stagione

Dessert

Torta fresca alla frutta o crema degli sposi

Caffè e liquori
Vini bianchi e rossi in abbinamento
Acqua e bibite

Quanto sopra € 85.00