



**Al Vecchio  
Convento**  
Ristorante con alloggio

# *Proposte per Matrimoni*

*Al Vecchio Convento Ristorante toscano -Varese-*

*Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero )  
tel. 0332 261005 – Stefano cel 347 4591068 Luca cel 340 2390313  
[www.alvecchioconvento.it](http://www.alvecchioconvento.it) [ristorante@alvecchioconvento.it](mailto:ristorante@alvecchioconvento.it)*

*Domenica sera e lunedì chiusi per turno  
Rimarremo aperti su prenotazione per eventi nei giorni di chiusura*

## *Brindisi di benvenuto*

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

### *Antipasti*

*Tortino di zuccchino in fiore con fonduta  
Delizia di manzo con salsa verde toscana  
insalata d'asparagi verdi all'aceto antico  
Lonzino di Cinta Senese con verdure  
crostino di pane sciocco con salsiccia fresca*

### *Primi piatti*

*Carnaroli con spinaci in emulsione  
con ragù di coniglio alla Montalcino*

*Ravioli di grano duro ripieni di patata viola,  
melanzane stufate, pinoli tostati  
noci al burro chiarificato  
e veli di "Bella Lodi"*

*Creosità alla frutta di stagione*

### *Secondi piatti*

*Tagliata di suino Sambucano in dolce cottura  
funghi freschi trifolati e patate al Monalisa*

### *Dessert*

*Torta degli sposi alla crema o frutta fresca*

*Acqua e caffè  
Quanto sopra € 90.00  
Sono esclusi Vini e distillati*

## *Brindisi di benvenuto*

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

### *Antipasto*

*Tartar di Chianina con uovo di quaglia,  
grissino ai cereali, primo sale al guanciale,  
Soffice di cipolla di Tropea con fonduta  
minuta di tacchino stagionato  
scaglie di pecorino di Fossa di Rubicone  
crostino con lardo di Colonnata  
al miele e pepe mulino*

### *Primi piatti*

*Carnaroli ai piselli novelli  
con ragù bianco di cinta senese*

*Gnocchi di pane sciocco strascicati  
ai funghi porcini trifolati*

*Creosità di uva fragola*

### *Secondi piatti*

*Tagliata di manzo "Garonnese" in gratella  
condita con olio e ramerino  
contorni di stagione di campo aperto*

### *Dessert*

*Torta degli sposi alla crema o frutta fresca*

*Acqua e caffè  
Quanto sopra € 95.00  
Sono esclusi Vini e distillati*

### *Brindisi di benvenuto*

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

#### *Piccola entrata*

*Arrostino di coniglio con pistacchio  
insalata di puntarelle scottate con acciuga e  
fondo bruno tirato*

#### *Antipasti*

*Veli di Calvana marinato al mosto  
pera croccante e fichi di stagione  
crostino di salsiccia di Cinta Senese  
delizia di fegatella al pistacchio*

#### *Primi piatti*

*Risotto carnaroli al cacio e pepe  
con zucca candita*

*Pici toscani tirati a mano  
con sugo al geretto di vitello e carciofi*

*Creosità al pompelmo rosa e moscato*

#### *Secondo piatto*

*Nobile di vitella con guanciale steso  
verdure da campo aperto  
patate gratinate*

#### *Dessert*

*Torta fresca degli sposi*

*Acqua e caffè*

**Quanto sopra € 95.00**

*Sono esclusi Vini e distillati*

### *Brindisi di benvenuto rinforzato*

*Prosecco e analcolico  
prosciutto e salumi al coltello su pane  
scaglie di grana in forma, mondeghili  
zucchine, melanzane e salvia in tempura*

#### *Piccoli finger-food su specchio*

*Insalata di gamberi alla catalana  
polipo alle due cotture con patata viola  
piccola battuta di tonno del mediterraneo  
lingotto di salmone reale alla mela verde,  
mantecato di baccalà fritto su pane sciocco  
Tartar di chianina con uovo di quaglia  
emulsioni di verdure e mozzarella di bufala  
formaggi sul tagliere con confetture e miele  
terrina di cinghiale maremmano  
suprema di pollo tonnato e capperi  
crostino ai ceci e lardo di colonnata*

#### *Primi piatti*

*Risotto carnaroli alla zucca di lardaia  
con noce di capasanta scottata  
mantecato al blu del Moncenisio*

#### *I secondi*

*Filetto di tonno del Mediterraneo  
su letto di taccole scottate e puntarelle  
olive taggiasche e pomodori Pachino*

*Creosità al mandarino tardivo di Ciaculli*

*Filetto di coniglio con prugne e guanciale  
cipolle borettane e finferli trifolati*

#### *Dessert*

*Torta fresca degli sposi*

*Acqua e caffè*

**Quanto sopra € 110.00**

*Sono esclusi Vini e distillati*

*La sala prescelta viene garantita per l'esclusività dell'avvenimento  
per rendere ancora più indimenticabile il Vostro matrimonio*

***prezzi proposti comprendono:***

*La stampa dei menù sui tavoli e il coperto*

***Sono esclusi:***

*Torta priva di glutine € 3,00 a persona*

*Torte monumentali o di pregiata fattura € 6.00 a persona*

*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 e birra*

*Distillati e amari di vario genere*

*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.*

*Prezzo dei vini a bottiglia consigliati per l'accostamento:*

***Vini a parte consigliati :***

<i>I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Chianti bio Bisckero Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Rosè Aprile Fondo Antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Sassomagno San'Antimo Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano Mormoraia</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Chianti Classico Dievole</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>Madre goccia T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Dolcetto Diano D'Alba Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja</i>	<i>€ 20.00</i>	<i>Nebbiolo Langhe Bel Colle</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Malvasia o Zibibbo passito terre siciliane</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Prosecco extra dry De Santi</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Metodo classico brut Marramiero</i>	<i>€30.00</i>