

# 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 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 zucchino 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"

Cremosità 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 caffe

Quanto sopra € 105.00

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

Cremosità 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 €. 110.00

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

Cremosità 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 € 110.00**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 blù del Moncenisio

#### I secondi

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

Cremosità 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 € 120.00

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 Versi bianco terre Siciliane Fondo antico		<i>€ 14.00</i>	Chianti bio Bisckero Salcheto	€ 18.00
Rosè Aprile Fo	ondo Antico	<i>€ 16.00</i>	Sassomagno San'Antimo Fanti	€ 20.00
Vernaccia di San Giminiano Mormoraia		<i>€ 18.00</i>	Chianti Classico Dievole	€ 28.00
Madre goccia T. Iuzzolini		€ 20.00	Dolcetto D'Alba	€ 20.00
Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja		€ 20.00	Nebbiolo Langhe Bel Colle	€ 20.00
Malvasia o Zibibbo passito terre siciliane		<i>€ 16.00</i>	Montepulciano d'Abruzzo	€ 18.00
Prosecco extra dry De Santi		€ 18.00	Metodo classico brut Marramiero	<i>€34.00</i>