



**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 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

*Insalata d'asparagi verdi all'aceto antico
panzanella della tradizione*

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

*Lombatina di cinta senese in dolce cottura
funghi freschi trifolati e patate al Monalisa*

Dessert

Torta degli sposi alla crema o frutta fresca

Oppure dolce al cucchiaino

Acqua e caffè

Quanto sopra € 85.00

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,
minuta di pollo al tonnato e capperi in fiore,
minuta di tacchino stagionato
e scaglie di pecorino di Fossa
crostino con lardo di Colonnata
al miele e pepe mulino*

Primi piatti

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

*Maltagliati di pasta fresca
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

Oppure dolce al cucchiaino

Acqua e caffè

Quanto sopra € 88.00

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
tortino tiepido ai cannellini su fonduta

Primi piatti

Risotto carnaroli sfumato al Chianti
con suprema di quaglia glassata

Pici toscani tirati a mano al cacio e pepe
e funghi porcini grattugiati

Creosità all'uva fragola

I secondi

Nobile di vitella al velo con guancialetto steso
verdure da campo aperto e patate fondenti

Dessert

Torta fresca degli sposi
soufflé al Vin Santo con cantucci freschi

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 Ricciola alla Mediterranea
su letto di taccole scottate e puntarelle
olive taggiasche e pomodori Pachino

Creosità al mandarino tardivo di Ciaculli

Filetto di manzo affogato al chianti
patate novelle rosolate e verdure

Dessert

Torta fresca degli sposi
sinfonia di dolci al cucchiaino
Acqua e caffè

Quanto sopra € 100.00

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
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 Biscifero Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Rosè Aprile Fondo Antico</i>	<i>€ 12.00</i>	<i>Sassomagno San'Antimo Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano Mormoraia</i>	<i>€ 14.00</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>€ 18.00</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>