Al Vecchio Convento
Ristorante

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 Lunedì e il Martedì 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 caffè
Quanto sopra € 110
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 €. 115
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 € 115

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

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 a persona
Torte monumentali o di pregiata fattura € 6 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	*€ 16*	*Chianti bio Biscкero Salcheto*	*€ 18*
Rosè Aprile Fondo Antico	*€ 16*	*Sassomagno San'Antimo Fanti*	*€ 20*
Vernaccia di San Giminiano Mormoraia	*€ 18*	*Chianti Classico Dievole*	*€ 28*
Madre goccia T. Iuzzolini	*€ 20*	*Dolcetto D'Alba*	*€ 20*
Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja	*€ 20*	*Nebbiolo Langhe Bel Colle*	*€ 20*
Malvasia o Zibibbo passito terre siciliane	*€ 16*	*Montepulciano d'Abruzzo*	*€ 18*
Prosecco extra dry De Santi	*€ 18*	*Metodo classico brut Marramiero*	*€36*