



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Proposte per matrimoni

2021-2022

*Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda
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

caffè e liquori
vini bianchi e rossi in abbinamento
passito o moscato
acqua e bibite

Quanto sopra € 82.00

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,
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 e barbabietola

Testaroli freschi strascicati
al pesto di ruchetta e noci

Creosità di mela verde

Secondi piatti

Tagliata di manzo "Podolica" in gratella
condita con olio E.V.O. e ramerino
contorni di stagione

Dessert

Torta degli sposi alla crema o frutta fresca

caffè e liquori
vini bianchi e rossi in abbinamento
acqua e bibite

Quanto sopra € 85.00

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
cootture, 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
- Vino in abbinamento, bibite di varia tipologia

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.**

SIETE STATI ACCOLTI IL GIORNODA:

LUCA PERIN

STEFANO PERIN

EVENTUALI ANNOTAZIONI: