



**Al Vecchio  
Convento**  
Ristorante con alloggio

*Proposte per eventi*

*Autunno inverno 2021/22*

*Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda  
Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)  
tel. 0332 261005 –*

*[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*

## *Crea il tuo menù con la scelta delle portate*

### *Gli antipasti ... (prima portata)*

*Angus marinato a freddo con lamelle di porcino,  
zeppola di primo sale di capra in tempura di riso, timballo di cannellini al guanciale  
bruschetta con salsiccia toscana fresca, arrostino di coniglio ai fichi*

*Piccola tartar di manzo con uovo di quaglia, grissino rustico e acciughe di Cetara  
delizia di cinghiale stagionato, bruschetta con straccetti di lardo e miele di acacia  
insalata di carciofi freschi di riviera con raspadura di Lodi*

*Salmone Scozzese marinato con aneto, mela verde ed indivia belga  
polpo alle due cotture con cavolo nero croccante e patata viola  
tartar di tonno pinne gialle, maionese di zucca violino e taccole scottate*

*Mantecato di merluzzo Norvegese su pane sciocco e olio EVO  
totani della Patagonia scottati con tortino di legumi*

### *I primi piatti ... (seconda portata)*

*Gnocco di patate al nero con calamari e gamberi  
pomodoro confit e olive taggiasche in emulsione di basilico*

*Maltagliati al grano Khorasan al guazzetto leggero di cozze, vongole e carciofi*

*Tortelli alla zucca con fonduta al blu del Moncenisio e amaretti*

*Tortello di gnocco al cinghiale con burro versato, salvia, pinoli e raspadura*

*Pici toscani trafiletti alla scamerita di "Cinta Senese" e funghi porcini freschi*

*Orecchiette di grano saltate con salsiccia toscana e broccoletti*

*Risotto carnaroli mantecato al Castelmagno e battuta di geretto in gremolada*

*Risotto carnaroli alle castagne con pera caramellata al vino*

## *I Secondi piatti abbinati ai contorni (terza portata)*

*Tagliata di tonno pinne gialle con caponatina e cristalli di sale*

*Cuore di filetto di merluzzo Atlantico in guazzetto alla mediterranea*

*Medaglione di ricciola spadellata con finocchio, mandorle tostate e melagrana*

*Aletta di vitello cotta a bassa temperatura laccato con fondo bruno e castagne*

*Tagliata di controfiletto Garonnese in gratella con verdure croccanti*

*Petto di gallina faraona in dolce cottura sfumata con prugne e cipolla caramellata*

*Ganasino di manzo Bavarese brasato al chianti e zucca arrosto e ramerino*

*Filetto di maiale grigio al velo con guanciaie maremmano mela renetta e verza*

## *I dolci ... (quarta portata)*

*Torta fresca alla frutta o alla crema (supplemento di € 3,00 privo di glutine a pers.)*

*Semifreddo ai cantucci di nostra produzione al Vin Santo*

*Trilogia di dolci al cucchiaino (supplemento di € 3,00)*

*Castagne soffiate su specchio di cachi e miele d'acacia*

*Soffice di pistacchi e cioccolato con salsa Inglese*

*Bavarese alla vaniglia con frutta di stagione e crumble di nocciole*

*Proposta menù quattro portate di terra € 54.00*

*Proposta di menù quattro portate di mare € 58.00*

*Scelta di un piatto ad ogni portata*

*La scelta di una sola portata di pesce al menù di terra comporterebbe ad una maggiorazione di prezzo da concordare*

*Il prezzi proposti comprendono*

*Coperto, caffè , acqua, bibite di varie tipologie*

*Il vini sono esclusi, salvo accordi*

### *Sovrapprezzo in aggiunta a persona*

<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana e mondeghilli</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana, prosciutto e fritti</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Torta priva di glutine</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	<i>€ 3.00</i>

### *Prezzo dei vini a bottiglia consigliati :*

<i>Chianti bio Bisckero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Spumante Brut</i>	<i>Bervini</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Forteto della Luja</i>	<i>€ 23.00</i>

*Per una scelta dei vini di altra tipologia, applichiamo uno sconto del 40% dalla lista*

*Per i bambini verrà calcolato il prezzo in base a quello che consumano*

### *Annotazioni e variazioni*

*I menù proposti hanno una funzione puramente indicativa, il prezzo può essere modificato in base alle Vostre esigenze.*