



Al Vecchio  
**Convento**  
Ristorante Toscano

# *Proposte per eventi 2024*

*Al Vecchio Convento Ristorante Toscano  
Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero) tel. 0332 261005  
Stefano Perin cel. 3474591068 - Luca Perin cel. 3402390313  
mail - ristorante@alvecchioconvento.it  
www.alvecchioconvento.it  
Domenica sera e lunedì chiusi per turno  
Rimarremo aperti su prenotazione per eventi nei giorni di chiusura*

*Lo chef propone  
"Il semplice"*

*Antipasto*

*Tartar di razza Chianina di Sorano  
con tuorlo d'uovo, grissino rustico  
e salsa al parmigiano*

*Oppure*

*Lonzino marinato con asparagi croccanti  
e scaglie pecorino  
tortino di verdura con la sua fonduta*

*Primo piatto*

*Risotto carnaroli e spinacini freschi  
con battuto di coniglio e olive taggiasche*

*Oppure*

*Gnocchi di pane sciocco strascicati  
alla scamerita di Cinta Senese*

*Dessert*

*Torta dell'evento a scelta  
Chantilly alla frutta o cioccolato  
millefoglie o crostata di frutta*

*Oppure*

*Dolce al cucchiaino a scelta  
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi  
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

*Quanto sopra ad € 52.00*

*Acqua e caffè compresi  
vini e distillati a parte*

*Lo chef propone  
"La Tradizione"*

*Primo piatto*

*Risotto carnaroli alla crema di zucchine  
con il suo fiore e salsiccia croccante*

*Oppure*

*I classici picci freschi trafiletti al bronzo  
al "Cacio e pepe"*

*Secondo piatto*

*Tagliata Garonnese alla griglia e ramerino  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

*Oppure*

*Aletta di vitello CBT e il suo fondo bruno  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

*Dessert*

*Torta dell'evento a scelta  
Chantilly alla frutta o cioccolato  
millefoglie o crostata di frutta*

*Oppure*

*Dolce al cucchiaino a scelta  
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi  
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

*Quanto sopra ad € 57.00*

*Acqua e caffè compresi  
vini e distillati a parte*

## *Lo chef propone "Il Classico"*

### *Antipasto*

*Lombo di coniglio con asparagi croccanti  
primo sale maremmano con guanciale  
bruschetta con lardo di Colonnata e miele  
minuta di Cinta Senese arrosto  
suprema di pollo tonnato e alici di Cetara*

### *Oppure*

*Selezione di salumi da Cinta Senese  
finocchiona, salame toscano, capaccia  
guanciale, capocollo, pancetta  
Prosciutto Toscano  
bruschette con salsiccia  
e crostini di lardo e miele*

### *Primo piatto*

*Risotto agli asparagi verdi  
con uovo di quaglia fresco*

### *Oppure*

*Agnolotti di patate viola e pecorino  
con ragù toscano di Chianina in bianco*

### *Secondo piatto*

*Tagliata Etrusca di Sambucano al forno  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

### *Oppure*

*Quaglia ripiena con salsa al Chianti  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

### *Dessert*

*Torta dell'evento a scelta  
Chantilly alla frutta o cioccolato  
millefoglie o crostata di frutta*

### *Oppure*

*Dolce al cucchiaino a scelta  
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi  
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

**Quanto sopra ad € 67.00**

*Acqua e caffè compresi  
vini e distillati a parte*

## *Lo chef propone "Il Toscano"*

### *Antipasto*

*Tartar di Chianina con cipolla caramellata  
grissino rustico e uovo fritto  
veli di tacchino stagionato  
tortino di piselli con fonduta di pecorino  
lingua di manzo cotta in dolce cottura  
con salsa al pesto toscano*

### *Oppure*

*Angus marinato a freddo  
con insalata di carciofi o funghi porcini  
zeppola di primo sale di capra in tempura  
timballo di cannellini al guanciale  
bruschetta con salsiccia toscana fresca  
arrostino di coniglio ai fichi*

### *Primo piatto*

*Risotto carnaroli alla zucca delicata  
con fonduta al blu di pecora di Pienza*

### *Oppure*

*Pappardelle trafilate al bronzo  
con ragù di cinghiale brasato*

### *Secondo piatto*

*Coscia di gallina faraona glassata  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

### *Oppure*

*Stinco di vitello in dolce cottura e gremolada  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

### *Dessert*

*Torta dell'evento a scelta  
Chantilly alla frutta o cioccolato  
millefoglie o crostata di frutta*

### *Oppure*

*Dolce al cucchiaino a scelta  
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi  
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

**Quanto sopra ad € 68.00**

*Acqua e caffè compresi  
vini e distillati a parte*

## *Lo chef propone "Il mare"*

### *Antipasto*

*Tartare di salmone norvegese  
mousse di ricotta di bufala e mango*

### *Oppure*

*Insalata di gamberi alla catalana  
noce di capasanta su crema topinambur  
tartare di tonno con emulsione di bufala  
carpaccio di ricciola con agretti*

### *Primo piatto*

*Bottoni di ceci con asparagi  
e tentacoli di calamari alla "Luciana"*

### *Oppure*

*Rustichelli freschi con ragù di vongole veraci,  
salsa al limone e pomodori secchi*

### *Secondo piatto*

*Filetto di rombo gratinato  
con panure di lime e pomodoro secco  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

### *Oppure*

*Medaglione di tonno pinne gialle scottato  
con pomodoro camone sardo  
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

### *Dessert*

*Torta dell'evento a scelta  
Chantilly alla frutta o cioccolato  
millefoglie o crostata di frutta*

### *Oppure*

*Dolce al cucchiaino a scelta  
Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi  
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

***Quanto sopra ad € 70.00***

*Acqua e caffè compresi  
vini e distillati a parte*

## *Lo chef propone "Gli amici vegetariani e vegani"*

### *Antipasto*

*Tortino di zucca violino soffice  
con fonduta di piselli novelli  
cavolo rosso croccante condito  
Hummus di ceci al rosmarino su pane sciocco*

### *Primo piatto*

*Orzotto alle barbabietole in brodo vegetale  
mantecato all'olio EVO  
con punte d'asparagi rosolate  
e pesto di basilico*

### *Secondo piatto*

*La tradizionale cipolla di Giarratana  
ripiena agli ortaggi e gratinata al pankò  
delizia di pasta fillo  
con carciofi di riviera e noci di Sorrento*

### *Dessert*

*Dolce al cucchiaino a scelta  
Carpaccio d'ananas, sorbetto alla frutta*

***Quanto sopra ad € 55.00***

*Acqua e caffè compresi  
vini e distillati a parte*

# *Proposta di apericena o buffet (Minimo per 30 persone garantite)*

## *Isola dei finger food*

*Le preparazioni possono comportare alcune variazioni stagionali*

*Salmone marinato all'aneto e pepe nero  
polpo alle due cotture con patate schiacciate  
code di gamberi croccanti al guanciale  
mantecato di baccalà Norvegese su crostone di pane sciocco  
ananas all'aceto antico e prosciutto crudo Toscano  
suprema di pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria  
tartar di Chianina condita con acciughe di Cetara  
minuta di tacchino marinato alle spezie  
terrina di coniglio con pistacchio di Bronte  
tarallo ripieno con ricotta di capra e noci  
bruschetta toscana con pomodoro fresco, lardo di colonnata e miele d'acacia  
crostini con salsiccia fresca di Cinta Senese*

## *Isola dei salumi toscani DOP e formaggi*

*Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa  
formaggi al taglio, ricotta fresca e mozzarelle abbinati con le loro confetture e marmellate  
focacce e pane fresco casereccio*

## *Isola del fritto*

*Verdure in tempura con salvia, melanzane, cipolla e zucchine, mondeghilli di vitello e maiale*

## *Primo piatto*

*Risotto carnaroli con accostamenti stagionali*

*Oppure*

*Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipici*

## *Dessert*

*Torta dell'evento a scelta*

*Chantilly alla frutta o cioccolato crostata di frutta, millefoglie*

*Oppure*

*Dolce al cucchiaino a scelta*

*Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

*Acqua e caffè, vini e distillati a parte*

*Quanto sopra ad € 50.00*

***A richiesta: Isola della brace ad € 16.00 a persona***

*Salsicce toscane di Cinta Senese, tagliata di manzo maremmano con ramerino o rostinciana*

## *Sovrapprezzo in aggiunta a persona*

<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana e mondeghilli</i>	€ 8.00
<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana, prosciutto e fritti</i>	€ 12.00
<i>Torta priva di glutine</i>	€ 3.00
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	€ 3.00
<i>Sorbetto alla frutta di stagione (portata intermedia )</i>	€ 5.00
<i>Torte monumentali, moderne o di pregiata fattura prezzo da concordare</i>	

## *I prezzi proposti non comprendono*

*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 di vario genere e birra*  
*Distillati e amari di vario genere*

## *Prezzo dei vini a bottiglia consigliati :*

<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	€ 16.00
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	€ 18.00
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 18.00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Bel Colle</i>	€ 18.00
<i>Rosè di Nero d'Avola</i>	<i>Fondo Antico</i>	€ 14.00
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 14.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 18.00
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	€ 16.00
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	€ 32.00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 18.00
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	€ 14.00
<i>Vin Santo del Nonno</i>		€ 12.00

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

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