



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

Proposte per eventi Autunno - Inverno

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



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
Le tre portate*

“Il semplice”

Antipasto

*Tartar di razza Chianina IGP
"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"
uovo di quaglia al tegamino
grissino rustico e crema alla pera Decana*

Primo piatto

*I classici "Pici" freschi trafiletti al bronzo
al "Cacio e pepe" e funghi porcini freschi*

Dessert

Ricciarelli e cantucci con Vin Santo

Quanto sopra ad € 56.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
Le tre portate*

“La Tradizione”

Primo piatto

*Risotto carnaroli alla zucca e i suoi semi
mantecato al blu del Moncenisio
con salsiccia senese croccante*

Secondo piatto

*Etrusca di suino Sambucano
marinata alla birra e castagne
scalogno al timo e cavolo nero stufato*

Dessert

Soufflé ai cantucci e mandorle

Quanto sopra ad € 62.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
Le tre portate*

“La maremma”

Antipasto

*Veli di Chianina marinato al mosto cotto
carciofi di San Miniato confit
bruschetta con salsiccia toscana fresca
selezione di formaggi con le sue confetture*

Primo piatto

*Pappardelle all'uovo trafileate al bronzo
con ragù bianco di cinghiale brasato e ginepro
scaglie di pecorino toscano*

Dessert

*Focaccia come da tradizione
(tipica torta soffice agli agrumi crema e sottobosco)*

Quanto sopra ad € 56.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
Le tre portate*

“L'inverno”

Primo piatto

*Gnocchi di pane sciocco strascicati
alla scamerita di Cinta Senese
sfoglie di pecorino stagionato*

Secondo piatto

*Callo del Campanello di Chianina
in dolce cottura per 24 ore
con patate schiacciate, verza stufata
salsa ai porcini freschi*

Dessert

*Tortino morbido di fichi
cioccolato bianco caramellato*

Quanto sopra ad € 62.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
"Il Classico"*

Antipasto

*Selezione di salumi da "Cinta Senese"
Al coltello con finocchiona, salame toscano,
soppressata, capocollo, pancetta, prosciutto toscano
bruschette con salsiccia fresca
crostini al lardo spatolato e miele d'acacia*

Primo piatto

*Carnaroli al cacio e pepe
lingotto di carciofo confit alla menta
granella di nocciole tostate*

Secondo piatto

*Tagliata alla brace di Chianina IGP
"Vitellone Bianco dell'Apennino Centrale
verdure di stagione da campo aperto*

Dessert

*Souffè al cioccolato con lamponi
Crumble alla mandorle*

Quanto sopra ad € 72.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
"Il Toscano"*

Antipasto

*Tortino di cipolla di Certaldo
con la sua fonduta calda al tartufo nero
Dorso di coniglio con fichi e pistacchi
carciofo confit e zeppola di primo sale fritto
in tempura di riso e bruschetta ai fegatini*

Primo piatto

*Risotto carnaroli al Castelmagno
con sugo di "Nana" (anatra muta di Valdarno)
e crumble d'amaretti*

Secondo piatto

*Aletta di vitello cotta a bassa temperatura
con verza e guanciaie stufata
e patata viola schiacciata*

Dessert

*Mousse di marroni di San Miniato
meringhe al cacao e crea ai cachi al cucchiaino*

Quanto sopra ad € 74.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
"Il senese"*

Antipasto

*Lonzino stagionato agli agrumi
con insalata di porcini o carciofi crudi,
petto d'anatra di Valdarno marinato
crostini con Hummus di ceci*

Primo piatto

*"Gnudi" gnocchi nudi con cavolo nero
strascicati al burro e salvia
con scaglie di pecorino senese*

Secondo piatto

*Coscia di gallina faraona di Valdarno ripiena
glassata con prugne al guanciale e pattona*

Dessert

Ricciarelli freschi al Vin Santo liquoroso

Quanto sopra ad € 72.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
"Il Mediterraneo"*

Antipasto

*Piccola catalana di gamberi
Tentacolo di calamaro alla "Luciana"
con polenta morbida
Perle di baccalà norvegese mantecato e fritto
salsa di topinambur e burro nocciola*

Primo piatto

*Casereccie all'uovo trafilate al bronzo
con ragù di telline fresche
e pesto di pistacchio di Bronte*

Secondo piatto

*Filetto di San Pietro in panure al verde
cotto in forno alla mediterranea
con olive, pomodorini e finocchio scottato*

Dessert

*Piccola caprese al cioccolato
Scorza candita, rhum
e crema alla zabaglione*

Quanto sopra ad € 74.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

*Lo chef propone
"Il mare"*

Antipasto

*Tartare di tonno Saku pinne gialle
con emulsione di agrumi
salmone marinato a freddo all'aneto
con spuma di mela verde
tentacolo di polpo alle due cotture
su humus di ceci e olio evo*

Primo piatto

*Ravioli freschi di branzino
cozze e vongole in brodetto
crumble di pane al rosmarino*

Secondo piatto

*Filetto di rombo chiodato spadellato
crema di broccoli e acciughe
con cavolo cappuccio condito*

Dessert

*Bavarese al mango e cocco
con spuma di passion fruit e pistacchio*

Quanto sopra ad € 80.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

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

Antipasto

*Tortino di zucca violino soffice
con fonduta di parmigiano
amaretti e mostarda
cavolo rosso croccante su pane sciocco*

Primo piatto

*Risotto alle alle barbabietole
in brodo vegetale e pesto al basilico*

Secondo piatto

*La tradizionale cipolla di Giarratana
ripiena agli ortaggi gratinata al panko
con crema di ceci*

Dessert

Carpaccio d'ananas e sorbetto alla frutta

Quanto sopra ad € 62.00

*Acqua e caffè compresi
Vini e distillati a parte*

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

Isola dei finger food scelta tra sei tipologie di finger food

Finger food di carne

*Minuta di tacchino marinato, pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria
Tartar di Chianina con uovo marinato e grissino rustico
Mondeghilli di vitello e maiale con fonduta di pecorino
Mini catalana salata con guanciale e pecorino, lonzino stagionato con carciofi confit*

Finger food di pesce

*Salmone marinato con indivia belga e mela verde
Tentacolo di polpo alla Luciana con crema di broccoli
Baccalà Norvegese mantecato con triangolo di polenta croccante
Gamberi alla catalana, hummus di ceci e gambero del Mediterraneo spadellato*

Finger food vegetariani

*Parmigiana scomposta, caponata di zucca e formaggio di capra
delizia di cetrioli con yogurt e cipollina
Pinzimonio di verdure all'olio EVO e limone, bruschetta con hummus di ceci
Lenticchie su vellutata di zucca, polpette di ceci e finocchio con maionese al lime*

Isola dei salumi toscani DOP e formaggi

*Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa
Formaggi al taglio, mozzarella di bufala e le loro confetture e marmellate
Focaccia e pane fresco casereccio*

Le bruschette, i crostini e i fritti

*Bruschetta toscana con battuto di lardo toscano, crostini con salsiccia fresca di Cinta Senese
Verdure in tempura di riso con melanzane, cipolla e zucchine*

Primo piatto

Risotto carnaroli con accostamenti stagionali

Oppure

Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipici

Dessert

Dolce al cucchiaino a scelta tra:

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

Acqua e caffè

Quanto sopra a € 56.00 - vini e distillati a parte

A richiesta: Isola della brace a €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>Sorbetto alla frutta di stagione (portata intermedia)</i>	€ 6.00
<i>Torta dell'evento: Chantilly alla frutta, crostata di frutta o millefoglie</i>	€ 3.00
<i>Torte monumentali, moderne, di pregiata fattura e prive di glutine</i>	€ 4.00
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	€ 3.00

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>	€ 34.00
<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.*