



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Proposte per eventi

Primavera - Estate

*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*

Crea il tuo menù con la scelta delle portate

Gli antipasti ... (Prima portata)

*Lingua di manzo al pesto toscano, zeppola di primo sale di capra in tempura
bruschetta con salsiccia toscana fresca, arrostito di coniglio con albicocca
delizia di pollo tonnato e alici*

*Piccola tartar di manzo con grissino rustico, con uovo fritto
cipolla caramellata, veli di tacchino stagionato con funghi porcini freschi
bruschetta al pomodoro di Paestum e basilico*

*Salmone marinato all'aneto con mela verde ed indivia belga
mantecato di merluzzo con basilico, polipo in due cotture in stile alla mediterranea*

*Insalata di gamberi alla catalana, noce di capasanta su crema di piselli,
tartare di tonno con emulsione di bufala e basilico
Su pane al nero di seppia*

I primi piatti ... (seconda portata)

Maltagliati di farro con muscoli di mare e crema di basilico

Rustichelli con farina integrale "Biologica" ai gamberi e pesto di pistacchio di Bronte

*Gnocchi allo zafferano con guazzetto leggero di cozze e vongole,
pesto d'olive taggiasche e stracciatella di bufala*

Tortello di gnocco al cinghiale, burro versato, raspa dura di Lodi, salvia e pinoli tostiti

I classici pici freschi trafilati al bronzo al "Cacio e pepe"

Risotto carnaroli con spinaci freschi mantecato con crescenza e uovo di quaglia fresco

Risotto carnaroli ai piselli novelli con gambero crudo e burrata in sospensione

Risotto alla zucca con fonduta al blu di pecorino toscano e funghi porcini trifolati

Proposta menù quattro portate di terra € 57.00

Proposta di menù quattro portate di mare € 62.00

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, e acqua

Il vini e alcolici sono esclusi, salvo accordi

Sovrapprezzo in aggiunta a persona

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

Prezzo dei vini a bottiglia consigliati :

<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 14.00</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>€ 13.00</i>
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Forteto della Luja</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	<i>€ 14.00</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.*

I Secondi piatti abbinati ai contorni (terza portata)

Medaglione di tonno pinne gialle scottato con pomodoro camone sardo

Filetto di rombo fresco con panur di cerfoglio e lime e verdure di stagione

Trancio di ricciola del Pacifico con taccole, olive e acciughe

Tagliata di controfiletto Garonnese in gratella con ramerino

Suprema di gallina faraona con guancialetto e verdure di campo aperto

Sella di maialino da latte al forno con cipolle borretane

*Bistecca alla Fiorentina kg. 1 circa (consigliata ogni 4 persone)
con supplemento di € 8.00 cad.*

I dolci ... (quarta portata)

Torta fresca alla frutta o alla crema (pan di Spagna e crema chantilly)

Tropical Sacher (semifreddo al cioccolato e crumble al cocco)

Zuppetta di frutta fresca con il suo sorbetto

Trilogia di dolci al cucchiaio (suppl. € 3,00) a pers.

Crema soffice ai lamponi con croccante alle mandorle e salsa yogurt

Soufflè ai cantucci e Vin Santo

Selezione di sorbetti