



Al Vecchio Convento

Proposte per eventi

Autunno Inverno

Al Vecchio Convento Ristorante Toscano

Viale L. Borri 348 - 21100 Varese (località Bizzozero)

tel. 0332 261005 – Stefano cel 347 4591068 Luca cel 340 2390313

www.alvecchioconvento.it - ristorante@alvecchioconvento.it

Chiusura settimanale la domenica sera e il lunedì tutto il giorno

Nei giorni di chiusura rimarremo aperti per eventi solo su prenotazione

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, arrostitino 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 d'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 del mediterraneo, maionese di zucca violino e taccole scottate*

*Mantecato di merluzzo norvegese su pane sciocco e olio EVO
totani della Patagonia scottati in padella e noce di capasanta*

I primi piatti ... (seconda portata)

Maltagliati di farina integrale BIO con tentacoli di calamaro in guazzetto leggero

Rustichelli al nero di seppia strascicati al merluzzo, gamberi e olive taggiasche

Tortelli alla "Carbonara" con fonduta di pecorino stagionato toscano

Gnocchi di "Pane sciocco" al sugo di cinghiale bianco

Pici toscani trafilati alla scamerita di "Cinta senese" e funghi porcini freschi

Risotto carnaroli al cacio e pepe con carciofo maremmano confit

Risotto carnaroli alle castagne con pera caramellata al vino

I Secondi piatti abbinati ai contorni (terza portata)

Tagliata di tonno con caponatina di verdure e cristalli di sale

Cuore di filetto di merluzzo Atlantico in guazzetto alla mediterranea

Filetto di rombo chiodato scottato e gratinato con capperi e pomodori secchi

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura laccata al 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 con ramerino

Petto e coscia d'anatra confit con salsa all'arancio e puntarelle

I dolci ... (quarta portata)

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

Bavarese alla vaniglia con frutta di stagione e crumble di nocciole

Semifreddo ai cantucci di nostra produzione al Vin Santo

Trilogia di dolci al cucchiaio (supplemento di € 3,00)

Castagne soffiate su specchio di cachi e miele d'acacia

Soffice di pistacchi e cioccolato con salsa Inglese

Selezione di sorbetti

Proposta menù quattro portate di terra € 62.00

Proposta di menù quattro portate di mare € 68.00

Scelta di un piatto ad ogni portata

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

Il prezzi proposti comprendono:

Coperto, caffè, acqua

Vini, alcolici e bibite 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>€ 6.00</i>

Prezzo dei vini a bottiglia consigliati in accostamento :

<i>Bolgheri</i>	<i>Dievole</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Chianti bio Bisckero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Bel Colle</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	<i>Mormoraia</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Forteto della Luja</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Malvasia Laus Terre Siciliane</i>	<i>Martinez</i>	<i>€ 14.00</i>

*I menù proposti hanno una funzione puramente indicativa
Per i bambini verrà calcolato il prezzo in base a quello che consumano*