



**Al Vecchio  
Convento**  
Ristorante con alloggio

*Proposte per eventi*

*Primavera - Estate*

*Al Vecchio Convento Ristorante Toscano  
Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)  
tel. 0332 261005 – Stefano cel 347 4591068 Luca cel 340 2390313  
[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 nei giorni di chiusura*

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

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

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

*Piccola tartar di Chianina con grissino rustico tirato a mano con uovo fritto  
cipolla caramellata, veli di tacchino stagionato, tortino di piselli con fonduta di pecorino  
lingua di manzo cotta in dolce cottura con salsa al pesto toscano*

\*\*\*

*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 topinambur  
tartare di tonno con emulsione di bufala e basilico e carpaccio di ricciola con agretti*

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

*Maltagliati integrali con tentacoli di calamaro saltati con broccoli in stile mediterraneo*

*Mezze lune di pasta fresca al baccalà con ragù di vongole veraci e cavolfiore schiacciato*

*Carnaroli ai piselli novelli con gambero crudo e burrata in sospensione*

\*\*\*

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

*Tortello rivisitato alla carbonara con fonduta di Parmigiano 36 mesi*

*I classici pici freschi trafileti come da tradizione all'aglione*

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

## *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, lime e agretti*

\*\*\*

*Quaglia farcita arrosto con ramerino, con scorzanera e guanciaie*

*Tagliata di controfiletto Garonnese in gratella con ramerino e patate*

*Suprema di gallina faraona con guanciaie e verdure di campo aperto*

*Rostinciana da Cinta Senese con melanzane al funghetto e salsiccia fresca*

*Nobile di geretto di vitello in dolce cottura con fagiolini freschi e patate gratinate*

## *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 pistacchio)*

*Bianco mangiare alla pesca con sorbetto al basilico*

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

*Crema soffice ai lamponi con croccante alle mandorle e salsa yogurt*

*Soufflè ai cantucci freschi e Vin Santo liquoroso*

*Selezione di sorbetti alla frutta*

*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 di prezzo da concordare*

*Il prezzi proposti comprendono*

*Coperto, caffè e acqua*

*Il vini, alcolici e bibite sono esclusi, salvo accordi*

*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

*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>	€ 16.00
<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>	€ 12.00
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 14.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 16.00
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	€ 14.00
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	€ 30.00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 18.00
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	€ 14.00

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