



Al Vecchio
Convento
Ristorante con alloggio

Proposte per eventi

Autunno inverno

*Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda
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, arrostino 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 trafiletti 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

Medaglione di ricciola spadellata con finocchio, mandorle tostate e melagrana

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

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 € 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 una maggiorazione del prezzo da concordare
Per i bambini verrà calcolato il prezzo in base a ciò che consumano*

Il prezzi proposti comprendono: Coperto, caffè, acqua e bibite varie

Sono esclusi i vini e gli alcolici, salvo preventivi 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>€ 14.00</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>€ 18.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Forteto della Luja</i>	<i>€ 23.00</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

Annotazioni e variazioni

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

