

Proposte per eventi

Autunno inverno 2020/21

Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero) tel. 0332 261005 –

www.alvecchioconvento.it ristorante@alvecchioconvento.it Domenica sera e lunedì chiusi per turno Rimarremo aperti su prenotazione per eventi

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 delizia di cinghiale stagionato, bruschetta con straccetti di lardo insalata di carciofi freschi all'olio e limone con raspadura

Salmone marinato all'aneto con mela verde ed indivia belga polpo alle due cotture con cavolo cappuccio croccante tartar di tonno pinne gialle maionese di zucca violino

Mantecato di merluzzo su pane sciocco e olio EVO totani della Patagonia scottati con legumi

I primi piatti ... (seconda portata)

Gnocco al nero con calamari e gamberi pomodoro confit e olive taggiasche in emulsione di basilico

Maltagliati al Kamut con guazzetto leggero di cozze, vongole e carciofi stufati

Tortelli alla zucca con fonduta al blu di Moncenisio e amaretti

Tortello di gnocco al cinghiale con burro versato, salvia, pinoli e raspadura

Pici toscani trafilati alla scamerita di "Cinta Senese" e funghi porcini

Orecchiette di grano saltate con salsiccia Toscana fresca e broccoletti

Risotto carnaroli mantecato al Castelmagno e battuta di geretto in gremolada

Risotto carnaroli alle castagne con pera caramellata al vino

I Secondi piatti abbinati ai contorni (terza portata)

Filetto di tonno pinne gialle scottato con olio EVO e cristalli di sale

Cuore di filetto di merluzzo Atlantico in guazzetto alla mediterranea

Filetto di branzino fresco alla griglia

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con fondo bruno e guanciale

Tagliata di controfiletto Garonnese in gratella con ramerino

Grigliata mista di carne su braciere (max 15 persone) Composta da: quaglie, salsiccia toscana, costine di maiale grigio, manzo Garonnese

Guancetta di manzo Bavarese brasato al chianti

Filetto di maiale grigio in rete e guanciale

I dolci ... (quarta portata)

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

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

Bavarese alla vaniglia con frutta di stagione e crumble di nocciole

Proposta menù quattro portate di terra € 58.00 Proposta di menù quattro portate di mare € 65.00 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, acqua, bevande e bibite di varie tipologie selezione di vino bianco e rosso in abbinamento (1 bottiglia ogni 3 persone)

Sovrapprezzo in aggiunta a persona

Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana e mondeghilli	€ 6.00
Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana, prosciutto e fritti	€ 10.00
Torta priva di glutine	€ 3.00
Torta monumentale o di pregiata fattura	€ 4.00
Servizio per torta portata dal cliente	<i>€</i> 3.00

Vini da dessert consigliati:

Bottiglia di Prosecco	Bervini	€ 18.00
Bottiglia di Metodo classico brut	Az. Marramiero	€ 30.00
Bottiglia di Malvasia terre di Sicilia	Martinez	€ 16.00
Bottiglia Moscato d'Asti	Forteto della Luja	€ 23.00

Consumazioni extra al termine del banchetto come da listino prezzi

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.