



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Lo chef propone...

Menù 1

Antipasto

*Selezione di salumi toscani di Cinta Senese al coltello
soppressa, salame toscano, finocchiona, prosciutto
con bruschette ai ceci e salsiccia*

Primo piatto

Risotto carnaroli con piselli novelli e battuta di coniglio

Secondo piatto

Punta di vitello al forno glassata con verdure in abbinamento

Dessert

Torta di ricorrenza

Quanto sopra €. 50,00 a persona

*Comprensivi di acqua, caffè, vino in abbinamento una bottiglia ogni 3 persone
Distillati, spumante e moscato a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Lo chef propone...

Menù 2

Antipasto

*Veli di tacchino marinato con insalata d'asparagi croccanti
sfoglie di grana e noci*

Primo piatto

*Tortello di pasta fresca alla melanzana, scamorza
con datterino giallo di Paestum e basilico*

Secondo piatto

*Tagliata Garonnese alla griglia con ramerino e scaglie di sale
contorni freschi di stagione*

Dessert

Torta di ricorrenza

Quanto sopra ad € 50,00 a persona

*Comprensivi di acqua, caffè, vino in abbinamento una bottiglia ogni 3 persone
Distillati, spumante e moscato a parte*



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Lo chef propone...

Menù 3

Antipasto

Battuta di tonno del mediterraneo con maionese di mango

Primo piatto

*Orecchietta di pasta fresca ai gamberi e pesto di pistacchio
con il suo brodetto*

Secondo piatto

Filetto di branzino in sfoglia di patata con verdure di campo

Dessert

Torta di ricorrenza

Quanto sopra ad € 55,00 a persona

*Comprensivi di acqua, caffè, vino in abbinamento una bottiglia ogni 3 persone
Distillati, spumante e moscato a parte*