

Prezzi del menù a persona con le portate scelte

Proposta menù a tre portate € 50.00

*Esempio a 3 portate: antipasto, primo e secondo
oppure*

primo, secondo e dolce

Proposta menù a quattro portate € 57.00

Esempio a 4 portate: antipasto, primo, secondo e dolce

I prezzi proposti comprendono

*Coperto, caffè, acqua, bevande e bibite di varie tipologie
selezione di vino bianco e rosso in abbinamento alle portate*

Sovrapprezzo in aggiunta a persona

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

Vini da dessert consigliati:

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

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.*

I Secondi piatti abbinati ai contorni (terza portata)

Medaglione di tonno scottato con crema di taccole e olive

Cuor di merluzzo in guazzetto con salsa di Paestum e bufala emulsionata

Filetto di branzino fresco alla griglia e patate tondelle

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con contorni freschi

Tagliata di controfiletto Garonnese in gratella con ramerino

Geretto posteriore in gremolata e purea di piselli

I dolci ... (quarta portata)

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

Semifreddo ai cantucci di nostra produzione al Vin Santo

Zuppetta di frutta fresca con il suo sorbetto

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

Crema soffice ai lamponi con croccante alle mandorle

Tiramisù fresco in coppa

Selezione di sorbetti

Crea il tuo menù con la scelta delle portate

Gli antipasti ... (Prima portata)

*Marinato di Angus, zeppola di primo sale di capra in tempura
bruschetta con salsiccia toscana fresca, arrostito di coniglio con albicocca
delizia di pollo tonnato e alici*

*Piccola tartar di manzo con insalata d'asparagi alla Bismark,
scaglie di grana, grissino rustico e salsa di acciughe*

*Delizia di tacchino stagionato, ricotta fresca di capra e miele di castagne
insalata d'asparagi, tortino di verdure e crostino di ceci al ramerino*

*Salmone marinato all'aneto con mela verde ed indivia belga
mantecato di merluzzo con basilico, asparago croccante
tartar di tonno del mediterraneo con spuma di bufala*

*Insalata di gamberi scottati con tagliatelle di seppia
pesto di lattuga di mare, olive taggiasche, acciughe e Paestum*

I primi piatti ... (seconda portata)

Gnocchi di barbabietole con moscardini in brodo di mare e pesto di melanzane

Maltagliati al Kamut con guazzetto leggero di alici e crema di broccoli

Tortello al gnocco al cinghiale al burro versato e raspa dura di Lodi

Fagottino fresco di grano saraceno con bitto, erbe di campo e burro versato

Tagliatelle al vino rosso con ragù di "Cinta Senese" e lardo aromatizzato

Maccheroni freschi con tarassaco e salsiccia toscana fresca

Risotto carnaroli agli asparagi con fonduta di geretto

Risotto carnaroli ai fiori di zucca mantecato con formaggella del Luinese

Risotto carnaroli al topinambur con guancia croccante e spinacino in foglia

Al Vecchio Convento Ristorante Toscano con locanda



Proposte per eventi

Primavera Estate 2019

*Al Vecchio Convento Ristorante toscano con locanda
Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)
tel. 0332 261005 – cel 3388895778 3388895771
www.alvecchioconvento.it ristorante@alvecchioconvento.it
Domenica sera e lunedì chiusi per turno
Rimarremo aperti su prenotazione per eventi*