

*Al Vecchio Convento  
Ristorante Toscano  
con locanda*



*Proposte per eventi*

*Autunno inverno 2019/20*

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

*[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*

## *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*

## *Prezzi del menù a persona con le portate scelte*

*Proposta menù a tre portate € 52.00*

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

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

*Proposta menù a quattro portate € 58.00*

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

*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 mondeghilli</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.*