



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Proposte per Matrimoni

Al Vecchio Convento Ristorante toscano -Varese-

*Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)
tel. 0332 261005 – Stefano cel 347 4591068 Luca cel 340 2390313
www.alvecchioconvento.it ristorante@alvecchioconvento.it*

*Domenica sera e lunedì chiusi per turno
Rimarremo aperti su prenotazione per eventi nei giorni di chiusura*

Brindisi di benvenuto

*Prosecco e analcolico
prosciutto toscano al coltello,
scaglie di grana, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura*

Antipasti

*Tortino di zuccchino in fiore con fonduta
Delizia di manzo con salsa verde toscana
insalata d'asparagi verdi all'aceto antico
Lonzino di Cinta Senese con verdure
crostino di pane sciocco con salsiccia fresca*

Primi piatti

*Carnaroli con spinaci in emulsione
con ragù di coniglio alla Montalcino*

*Ravioli di grano duro ripieni di patata viola,
melanzane stufate, pinoli tostatati
noci al burro chiarificato
e veli di "Bella Lodi"*

Cremosità alla frutta di stagione

Secondi piatti

*Tagliata di suino Sambucano in dolce cottura
funghi freschi trifolati e patate al Monalisa*

Dessert

Torta degli sposi alla crema o frutta fresca

*Acqua e caffè
Quanto sopra € 90.00
Sono esclusi Vini e distillati*

Brindisi di benvenuto

*Prosecco e analcolico
Prosciutto toscano al coltello
scaglie di grana in forma, mondeghili,
zucchine, melanzane e salvia in tempura*

Antipasto

*Tartar di Chianina con uovo di quaglia,
grissino ai cereali, primo sale al guanciale,
Soffice di cipolla di Tropea con fonduta
minuta di tacchino stagionato
scaglie di pecorino di Fossa di Rubicone
crostino con lardo di Colonnata
al miele e pepe mulino*

Primi piatti

*Carnaroli ai piselli novelli
con ragù bianco di cinta senese*

*Gnocchi di pane sciocco strascicati
ai funghi porcini trifolati*

Cremosità di uva fragola

Secondi piatti

*Tagliata di manzo "Garonnese" in gratella
condita con olio e ramerino
contorni di stagione di campo aperto*

Dessert

Torta degli sposi alla crema o frutta fresca

*Acqua e caffè
Quanto sopra € 95.00
Sono esclusi Vini e distillati*

Brindisi di benvenuto

*Prosecco e analcolico
prosciutto toscano al coltello
scaglie di grana, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura*

Piccola entrata

*Arrostino di coniglio con pistacchio
insalata di puntarelle scottate con acciuga e
fondo bruno tirato*

Antipasti

*Veli di Calvana marinato al mosto
pera croccante e fichi di stagione
crostino di salsiccia di Cinta Senese
delizia di fegatella al pistacchio*

Primi piatti

*Risotto carnaroli al cacio e pepe
con zucca candita*

*Pici toscani tirati a mano
con sugo al geretto di vitello e carciofi*

Cremosità al pompelmo rosa e moscato

Secondo piatto

*Nobile di vitella con guanciale steso
verdure da campo aperto
patate gratinate*

Dessert

Torta fresca degli sposi

Acqua e caffè

Quanto sopra € 95.00

Sono esclusi Vini e distillati

Brindisi di benvenuto rinforzato

*Prosecco e analcolico
prosciutto e salumi al coltello su pane
scaglie di grana in forma, mondeghili
zucchine, melanzane e salvia in tempura*

Piccoli finger-food su specchio

*Insalata di gamberi alla catalana
polipo alle due cotture con patata viola
piccola battuta di tonno del mediterraneo
lingotto di salmone reale alla mela verde,
mantecato di baccalà fritto su pane sciocco
Tartar di chianina con uovo di quaglia
emulsioni di verdure e mozzarella di bufala
formaggi sul tagliere con confetture e miele
terrina di cinghiale maremmano
suprema di pollo tonnato e capperi
crostino ai ceci e lardo di colonnata*

Primi piatti

*Risotto carnaroli alla zucca di lardaia
con noce di capasanta scottata
mantecato al blu del Moncenisio*

I secondi

*Filetto di tonno del Mediterraneo
su letto di taccole scottate e puntarelle
olive taggiasche e pomodori Pachino*

Cremosità al mandarino tardivo di Ciaculli

*Filetto di coniglio con prugne e guanciale
cipolle borettane e finferli trifolati*

Dessert

Torta fresca degli sposi

Acqua e caffè

Quanto sopra € 110.00

Sono esclusi Vini e distillati

*La sala prescelta viene garantita per l'esclusività dell'avvenimento
per rendere ancora più indimenticabile il Vostro matrimonio*

prezzi proposti comprendono:

La stampa dei menù sui tavoli e il coperto

Sono esclusi:

Torta priva di glutine € 3,00 a persona

Torte monumentali o di pregiata fattura € 6.00 a persona

Tutte le consumazioni effettuate al termine del banchetto

I fiori sui tavoli ed eventuali composizioni floreali

I pasti per fotografi, musicisti, animatori, ecc.

Vini in accostamento, bibite e birra

Distillati e amari di vario genere

Per i bambini verrà calcolato il prezzo in base a quello che consumano.

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

Prezzo dei vini a bottiglia consigliati per l'accostamento:

Vini a parte consigliati :

<i>I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Chianti bio Bisckero Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Rosè Aprile Fondo Antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Sassomagno San'Antimo Fanti</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Vernaccia di San Gimignano Mormoraia</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Chianti Classico Dievole</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Madre goccia T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Dolcetto Diano D'Alba Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja</i>	<i>€ 20.00</i>	<i>Nebbiolo Langhe Bel Colle</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Malvasia o Zibibbo passito terre siciliane</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Prosecco extra dry De Santi</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Metodo classico brut Marramiero</i>	<i>€30.00</i>