

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

*Proposta Menù a tre portate € 48.00*

*Esempio a 3portate: Antipasto,Primo e secondo*

*Oppure*

*Primo, secondo e dolce*

*Proposta Menù a quattro portate € 55.00*

*Esempio a 4 portate : antipasto ,Primo , secondo e Dolce*

### *I prezzi proposti comprendono:*

*Il coperto, caffè , acqua, bevande e bibite di varie tipologie*

*Selezione di vino bianco e rosso in abbinamento alle portate*

### *Sovraprezzo in aggiunta a persona*

*Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana e mondegghilli € 6.00*

*Aperitivo analcolico, alcolico scaglie di grana prosciutto e fritti € 10.00*

*Sorbetti di vari gusti alla frutta € 6.00*

*Torte prive di glutine supplemento a persona € 3.00*

*Torta monumentale o di pregiata fattura supl. a persona € 6.00*

*Bottiglia di spumante dolce e secco in abbinamento al dolce € 20.00*

*Servizio per torta portata dal cliente a persona € 3.00*

*Consumazioni extra al termine del banchetto come da listino*

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

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

# *Al Vecchio Convento Ristorante Toscano con Locanda*



## *Proposte Menù 2018*

*Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero)*

*tel. 0332 261005 – Fax 0332 810701*

*www.alvecchioconvento.it ristorante@alvecchioconvento.it*

## *Crea il tuo menù con la scelta delle portate*

### *Gli antipasti ... (Prima portata)*

*Veli di bisonte marinato, zeppola di primo sale al guanciale  
bruschetta con salsiccia toscana fresca, arrostitino di coniglio  
insalata d'asparagi con minuta di pollo tonnato al pesto*

*Piccola tartar di manzo con tegame d'uovo di quaglia  
scaglie di grana, cetriolo salsa ai capperi e acciughe*

*Delizia di tacchino stagionata, ricotta fresca di capra, miele di castagne  
Tortino di canellini con guanciale croccante*

*Salmone marinato all'aneto con grissino nero,  
Polpo alla griglia con patate viola,  
Tartar di tonno con stracciatella di bufala*

### *I primi piatti ... (seconda portata)*

*Cicche di barbabietole con tagliatelle di seppia, taggiasche e pesto di rucola*

*Maltagliati al Kamut con guazzetto leggero di cozze, vongole e asparagi*

*Tortello di gnocco alla caciotta, santoreggia e fave fresche*

*Pici toscani strascinati alla scamerita di Cinto Senese*

*Bottoni di ceci con tarassaco e salsiccia toscana fresca*

*Risotto carnaroli agli asparagi con fonduta di geretto*

*Risotto carnaroli ai fiori di zuccina mantecato al taleggio d'alpeggio*

## *I Secondi piatti con contorni ... (terza portata)*

*Abbinati a verdure di stagione*

*Medaglione di tonno scottato con pomodori Pachino e piselli novelli*

*Merluzzo in guazzetto alla mediterranea*

*Bianco di San Pietro gratinato alle mandorle e pistacchio di Bronte*

*Aletta di nobile di vitello in dolce cottura*

*Tagliata di controfiletto di manzo in gratella con ramerino*

*Grigliata mista di carne (max 15 pers)*

*Controfiletto di Bisonte alla griglia (€ 5,00 supl)*

*Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia fresca*

### *I dolci ... (quarta portata)*

*Torta fresca alla frutta o alla crema*

*Semifreddo ai cantucci e Vin Santo*

*Zuppetta di frutta con il suo sorbetto*

*Trilogia di dolci al cucchiaino (supl. € 3,00)*

*Crema soffice ai lamponi con croccante alle mandorle*