



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Proposte per eventi

Autunno inverno 2020/21

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

www.alvecchioconvento.it 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 di Cetara
delizia di cinghiale stagionato, bruschetta con straccetti di lardo e miele di acacia
insalata di carciofi freschi di riviera con raspadura di Lodi*

*Salmone Scozzese marinato con aneto, mela verde ed indivia belga
polpo alle due cotture con cavolo nero croccante e patata viola
tartar di tonno pinne gialle, maionese di zucca violino e taccole scottate*

*Mantecato di merluzzo Norvegese su pane sciocco e olio EVO
totani della Patagonia scottati con tortino di legumi*

I primi piatti ... (seconda portata)

*Gnocco di patate al nero con calamari e gamberi
pomodoro confit e olive taggiasche in emulsione di basilico*

Maltagliati al grano Khorasan al guazzetto leggero di cozze, vongole e carciofi

Tortelli alla zucca con fonduta al blu del Moncenisio e amaretti

Tortello di gnocco al cinghiale con burro versato, salvia, pinoli e raspadura

Pici toscani trafiletti alla scamerita di "Cinta Senese" e funghi porcini freschi

Orecchiette di grano saltate con salsiccia toscana 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)

Tagliata di tonno pinne gialle con caponatina e cristalli di sale

Cuore di filetto di merluzzo Atlantico in guazzetto alla mediterranea

Medaglione di ricciola spadellata con finocchio, mandorle tostate e melagrana

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura laccato con fondo bruno e guanciale

Tagliata di controfiletto Garonnese in gratella con verdure croccanti

Grigliata mista di carne su braciere (max 15 persone)

Composta da: quaglie, salsiccia toscana, costine di maiale grigio, manzo Garonnese

Ganasino di manzo Bavarese brasato al chianti e zucca arrosto e ramerino

Filetto di maiale grigio al velo con guanciale maremmano e mela renetta

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 cucchiaino (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

Proposta menù quattro portate di terra € 58.00
Proposta di menù quattro portate di mare € 65.00

Scelta di un piatto ad ogni portata

*La scelta di una sola portata di pesce al menù di terra comporterebbe
ad una maggiorazione di prezzo da concordare*

Il prezzi proposti comprendono
Coperto, caffè , acqua, bevande e bibite di varie tipologie
selezione di vino bianco e rosso in abbinamento
(1 bottiglia ogni 3 persone)

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.*