



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

Proposte per eventi

Al Vecchio Convento Ristorante Toscano

Viale Borri, 348 – 21100 Varese (località Bizzozero) tel. 0332 261005

Stefano Perin cel. 3474591068 - Luca Perin cel. 3402390313

mail - ristorante@alvecchioconvento.it

www.alvecchioconvento.it

Domenica sera e lunedì chiusi per turno

Rimarremo aperti su prenotazione per eventi nei giorni di chiusura

*Lo chef propone
"Il semplice"*

Antipasto

*Tartar di razza Chianina di Sorano
con tuorlo d'uovo, grissino rustico
crema alla perea Decana*

Oppure

*Arista marinato di Valdichiana
con ricotta, noci e carciofo di Riviera*

Primo piatto

*Risotto carnaroli al topinambur
con fonduta al blu di Monteriggioni*

Oppure

*Gnudi con cavolo nero strascicati
al burro, salvia e pecorino toscano*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci
soffice al cioccolato e pistacchio
sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 53.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

*Lo chef propone
"La Tradizione"*

Primo piatto

*Risotto carnaroli alla zucca
mantecato al blu del Moncenisio
e salsiccia senese croccante*

Oppure

*I classici picci freschi trafiletti al bronzo
al "Cacio e pepe" e funghi porcini freschi*

Secondo piatto

*Tagliata di Chianina alla griglia e ramerino
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Ganasino di vitello in dolce cottura CBT
con purea di zucca e finocchi rosolati*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci
soffice al cioccolato e arancia candita
sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 58.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

**Lo chef propone
"Il Classico"**

Antipasto

*Lombo di coniglio spadellato con carciofo
tortino di ceci e guanciale*

Oppure

*Selezione di salumi da Cinta Senese
finocchiona, salame toscano, capaccia
guanciale, capocollo, pancetta
Prosciutto Toscano, bruschette con salsiccia
e crostini di lardo e miele*

Primo piatto

*Carnaroli con verze, cotechino arrosto
sfumato al pecorino, mosto cotto e renetta*

Oppure

*Tortello di pasta fresca con carne di cortile
strascicato con il suo ragù bianco*

Secondo piatto

*Tagliata Etrusca di Sambucano al forno
con patate al ramerino*

Oppure

*Quaglia ripiena con salsa al Chianti
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
semifreddo ai cantucci, soffice alle castagne
delizia al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 68.00

Acqua e caffè compresi

**Lo chef propone
"Il Toscano"**

Antipasto

*Tartar di Chianina con cipolla caramellata
grissino rustico e uovo marinato
veli di tacchino stagionato
tortino di cannellini e pancetta croccante*

Oppure

*Petto d'anatra marinato agli agrumi
con insalata di carciofi freschi
pepite di foie gras con amarene caramellate*

Primo piatto

*Carnaroli alla castagne di San Miniato
mantecato al tartufo nero
e prosciutto tostato*

Oppure

*Pappardelle trafilate al bronzo
con ragù di cinghiale brasato*

Secondo piatto

*Coscia di gallina faraona glassata
con prugne e cipolla candita al chianti*

Oppure

*Stinco di vitello disossato in dolce cottura
gremolada, zucca stufata e funghi porcini*

Dessert

*Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta*

Oppure

*Dolce al cucchiaino a scelta
semifreddo ai cantucci, mousse ai cioccolati
sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 70.00

Acqua e caffè compresi

Lo chef propone
"Il mare"

Antipasto

Mantecato di merluzzo Carbonaro
su mille foglie di patate
Capasanta scottata e delizia di zucca

Oppure

Tartare di tonno con emulsione di agrumi
Salmone marinato all'aneto
con spuma di mela verde

Primo piatto

Malfatti alla zucca
con tentacolo di calamaro alla "Luciana"

Oppure

Rustichelli freschi con ragù di cernia
in stile mediterraneo e olive Taggiasche

Secondo piatto

Filetto di rombo gratinato
con panure di lime, pomodoro secco
e verza stufata

Oppure

Medaglione di rana pescatrice
con pomodoro camone sardo in guazzetto
con cavolfiore schiacciato all'acciuga

Dessert

Torta dell'evento a scelta
Chantilly alla frutta o cioccolato
millefoglie o crostata di frutta

Oppure

Dolce al cucchiaino a scelta
Semifreddo ai cantucci
rollino alle mele e fave di tonka
sorbetto alla frutta

Quanto sopra ad € 73.00

Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte

Lo chef propone
"Gli amici vegetariani e vegani"

Antipasto

Tortino di zucca violino soffice
con fonduta e porcino
cavolo rosso croccante condito
Humus di ceci al rosmarino su pane sciocco

Primo piatto

Orzotto alle barbabietole in brodo vegetale
mantecato all'olio e verdura stufata
pesto al basilico come da tradizione

Secondo piatto

La tradizionale cipolla di Giarratana
ripiena agli ortaggi gratinata al panko
delizia di pasta fillo croccante
con carciofi di riviera e noci di Sorrento

Dessert

Dolce al cucchiaino a scelta
Carpaccio d'ananas, sorbetto alla frutta

Quanto sopra ad € 57.00

Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte

Proposta di apericena o buffet (Minimo per 30 persone garantite)

Isola dei finger food (scelta tra sei tipologie di finger food)

Finger food di carne

Ananas all'aceto antico e prosciutto crudo Toscano

Minuta di tacchino marinato, pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria

Tartar di Chianina con uovo marinato e grissino rustico, terrina di coniglio con fichi

Mondeghilli di vitello e maiale con fonduta di pecorino

Finger food di pesce

Salmone marinato con indivia belga e mela verde

Polpo alle due cotture con patate schiacciate e basilico

Baccalà Norvegese mantecato e fritto

Gamberi alla catalana

Finger food vegetariani

Gazpacho al pomodoro e peperoni parmiggiana rivisitata

Perle di melone al "Porto Sandeman" delizia di cetrioli con yogurt e cipollina

Pinzimonio di verdure all'olio EVO e limone, bruschetta con hummus di ceci

Tarallo ripieno con ricotta di capra e noci

Isola dei salumi toscani DOP e formaggi

Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa

Formaggi al taglio, ricotta fresca e mozzarelle abbinati con le loro confetture e marmellate

Focaccia e pane fresco casereccio

Le bruschette, crostini e i fritti

Bruschetta toscana con battuto di lardo toscano, crostini con salsiccia fresca di Cinta Senese

Verdure in tempura con melanzane, cipolla e zucchine in tempura

Primo piatto

Risotto carnaroli con accostamenti stagionali

Oppure

Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipici

Dessert

Torta dell'evento a scelta

Chantilly alla frutta o cioccolato crostata di frutta, millefoglie

Oppure

Dolce al cucchiaino a scelta

Semifreddo ai cantucci, bavarese al sottobosco, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta

Acqua e caffè, vini e distillati a parte

Quanto sopra € 54.00

A richiesta: Isola della brace ad € 16.00 a persona

Salsicce toscane di Cinta Senese, tagliata di manzo maremmano con ramerino o rostinciana

Sovrapprezzo in aggiunta a persona

<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana e mondeghilli</i>	€ 8.00
<i>Aperitivo analcolico, alcolico, scaglie di grana, prosciutto e fritti</i>	€ 12.00
<i>Torta priva di glutine</i>	€ 3.00
<i>Servizio per torta portata dal cliente</i>	€ 3.00
<i>Sorbetto alla frutta di stagione (portata intermedia)</i>	€ 6.00
<i>Torte monumentali, moderne o di pregiata fattura prezzo da concordare</i>	

I prezzi proposti non comprendono

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 di vario genere e birra
Distillati e amari di vario genere

Prezzo dei vini a bottiglia consigliati :

<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	€ 16.00
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	€ 18.00
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 18.00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Bel Colle</i>	€ 18.00
<i>Rosè di Nero d'Avola</i>	<i>Fondo Antico</i>	€ 14.00
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 14.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 18.00
<i>Prosecco extra Dry</i>	<i>De Santi Andrea</i>	€ 16.00
<i>Metodo classico brut</i>	<i>Az. Marramiero</i>	€ 34.00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 18.00
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	€ 14.00
<i>Vin Santo del Nonno</i>		€ 12.00

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 scelte ed esigenze.*