



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante Toscano

Proposte per eventi 2025

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
e salsa al parmigiano*

Oppure

*Lonzino marinato con asparagi croccanti
e scaglie pecorino
tortino di verdura con la sua fonduta*

Primo piatto

*Risotto carnaroli e spinacini freschi
con battuto di coniglio e olive taggiasche*

Oppure

*Gnocchi di pane sciocco strascicati
alla scamerita di Cinta Senese*

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, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 55.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

*Lo chef propone
"La Tradizione"*

Primo piatto

*Risotto carnaroli alla crema di zucchine
con il suo fiore e salsiccia croccante*

Oppure

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

Secondo piatto

*Nobile maremmano alla griglia e ramerino
verdure di stagione croccanti*

Oppure

*Filetto di vitella gratinato al le mandorle
Glassato con il suo fondo e agretti*

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, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 60.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Il Classico"

Antipasto

*Lombo di coniglio con asparagi croccanti
primo sale maremmano con guanciale
bruschetta con lardo di Colonnata e miele
minuta di Cinta Senese arrosto
suprema di pollo tonnato e alici di Cetara*

Oppure

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

Primo piatto

*Risotto agli asparagi verdi
con uovo di quaglia fresco e parmigiano*

Oppure

*Agnolotti di patate viola e pecorino
con ragù di Chianina in bianco*

Secondo piatto

*Etrusca di suino Sambucano al forno
verdure di stagione croccanti e patate*

Oppure

*Quaglia ripiena con salsa al Chianti
verdure di stagione croccanti*

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, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 70.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Il Toscano"

Antipasto

*Tartar di Chianina con cipolla caramellata
grissino rustico e uovo fritto di quaglia
veli di tacchino stagionato e asparagi
tortino di piselli con fonduta di pecorino
lingua di manzo cotta in dolce cottura
con salsa al pesto toscano*

Oppure

*Angus marinato a freddo e funghi porcini
zeppola di primo sale di capra in tempura
timballo di cannellini al guanciale
bruschetta con salsiccia toscana fresca
arrostino di coniglio con olive e timo*

Primo piatto

*Tordelli lucchesi con carne di cortile
strascicate con taccole croccanti*

Oppure

*Pappardelle trafilate al bronzo
con ragù bianco di cinghiale*

Secondo piatto

*Coscia di gallina faraona ripiena, glassata
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Tagliata di Chianina in gratella
con verdure di stagione da campo aperto*

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, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 72.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "Il mare"

Antipasto

*Tartare di salmone norvegese
mousse di ricotta di bufala e mango*

Oppure

*Insalata di gamberi alla catalana
noce di capasanta su crema topinambur
tartare di tonno con emulsione di bufala
carpaccio di ricciola con agretti*

Primo piatto

*Bottoni di ceci con asparagi
e tentacoli di calamari alla "Luciana"*

Oppure

*Rustichelli freschi con ragù di vongole veraci
salsa al limone e pomodori secchi*

Secondo piatto

*Filetto di rombo gratinato
con panure di lime e pomodoro secco
verdure di stagione croccanti all'olio EVO*

Oppure

*Medaglione di tonno pinne gialle scottato
con pomodoro camone sardo
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, bavarese ai lamponi
soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

Quanto sopra ad € 75.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

Lo chef propone "vegetariani e vegani"

Antipasto

*Tortino di zucca violino soffice
con fonduta di piselli novelli
cavolo rosso croccante condito
Humus di ceci al rosmarino su pane sciocco*

Primo piatto

*Orzotto alle barbabietole in brodo vegetale
mantecato all'olio EVO
con punte d'asparagi rosolate
e pesto di basilico*

Secondo piatto

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

Dessert

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

Quanto sopra ad € 60.00

*Acqua e caffè compresi
vini e distillati a parte*

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>	€ 18.00
<i>Sassomagno San'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	€ 20.00
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	€ 20.00
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Bel Colle</i>	€ 20.00
<i>Rosè di Nero d'Avola</i>	<i>Fondo Antico</i>	€ 16.00
<i>I Versi bianco terre Siciliane</i>	<i>Fondo antico</i>	€ 16.00
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	€ 20.00
<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>	€ 20.00
<i>Malvasia Laus Terre siciliane</i>	<i>Martinez</i>	€ 16.00
<i>Vin Santo del Nonno</i>		€ 14.00

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.*

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
Suprema di pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria
Tartar di Chianina con uovo marinato e grissino rustico
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
Baccalà Norvegese mantecato e fritto
Gamberi alla catalana*

Finger food vegetariani

*Gazpacho andaluso
Perle di melone al "Porto Sandeman"
Pinzimonio di verdure all'olio EVO e limone
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, i 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 ai lamponi, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta

Acqua e caffè, vini e distillati a parte

Quanto sopra ad € 56.00

A richiesta: Isola della brace ad € 16.00 a persona

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