



IL CONVENTO

Hotel Resort & Restaurant



LA LOCATION

Il Convento di Trino...sono storie d'acqua, quelle che percorrono il verde della campagna vercellese...acqua che feconda, acqua che scorre, acqua che racconta. I luoghi che sorgono da questo mare calmo d'acque hanno lo sguardo austero, un sorriso antico...

Ai piedi delle colline del Monferrato, all'argine di quelle acque che ne fecondano l'economia, a due passi dal parco naturale del Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino che fu, nell'antichità arcaica, "bosco sacro", il Convento è una bellissima struttura costruita nel 1475 per volere dal marchese del Monferrato Guglielmo VIII Paleologo.

Dal grande giardino, con le sue lunghe teorie di roseti, i viali ombrosi, la facciata sorge delicata, di una delicatezza ottocentesca, fatta di equilibrio e armonia: edificio storico, è sottoposto all'intendenza delle Belle Arti e destinato esclusivamente all'ospitalità.

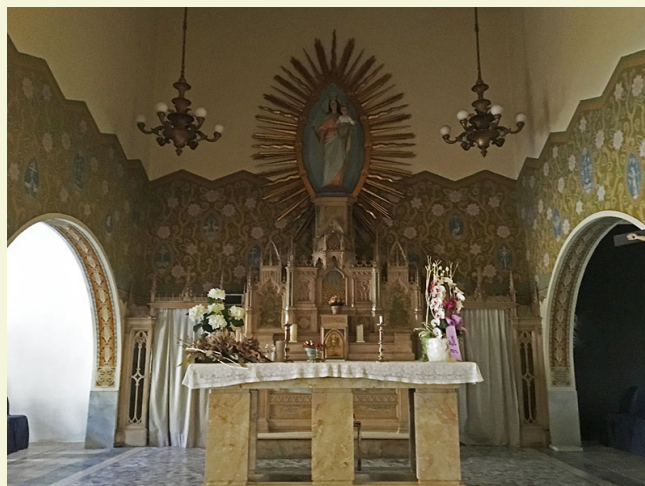
Oggi la tradizione di accoglienza si perpetua e si rinnova: dal 2011, dopo un attento restauro, è diventato un resort hotel che unisce gastronomia e comfort in una struttura dal fascino antico e l'organizzazione contemporanea.

LA CHIESA

Rarissimo in tutta Italia, il Convento possiede una bella chiesa privata consacrata.

La sede dell'Istituto della Sacra Famiglia delle figlie di Maria Ausiliatrice venne costruita nel 1474 per iniziativa del marchese Guglielmo di Monferrato. Sorge su quello che era, fino al 1802, il convento dei Padri Carmelitani della congregazione di Mantova.

Nel fabbricato perpendicolare all'asse stradale, sono ancora ben visibili nella muratura esterna verso il cortile, sette colonne con capitello cubico, tipologicamente assimilabili a quelle del portico di San Pietro, sempre a Trino, ancora coperte di intonaco. L'interno del piano terra, seppur rimaneggiato, presenta nella sala del refettorio, una bellissima volta a costoloni incrociati secondo gli assi e non secondo le diagonali del vano, e altre sale con volta a vela romboidale. Il piano superiore che attualmente ospita il dormitorio delle religiose, è attraversato da un corridoio centrale e con volte a botte su cui affacciano le celle, con uguale copertura.



IL RITO CIVILE

Il nostro resort, data la convenzione con il Municipio, ha la possibilità di ospitare gli sposi che scelgono il rito civile per le proprie nozze.

La cerimonia può essere allestita nel giardino interno o nell'ampio salone.



IL RISTORANTE

Il Convento di Trino è la nuova location, aperta nel 2011, del ristorante Massimo, nato nel cuore della città nel 1997, e diventato rapidamente il tempio della cucina di tradizione, realizzata con i grandi prodotti che il territorio offre, senza trascurare spunti internazionali con piatti innovativi dalle materie prime di eccellente qualità. Lo chef Giorgio Bonato, forte di esperienze e collaborazioni nazionali e internazionali, arricchisce il menù con inventiva e modernità, creando una cucina prestigiosa.



APERITIVO SEMPLICE

BEVANDE:

Spritz, Prosecco, Mocktail, acqua

A BUFFET:

Frittini di verdure pastellate

Bocconcini assortiti di pasta sfoglia

Salumi al taglio come Felino, muletta, cinghiale, cotto, equino, salsicette toscane, spianata sicula ecc.

Formaggi al taglio come Toma Valsesia, Maccagno, Rosso di Langa, torta di Fubine, Toma toscana ecc.

Focaccia

Grissini



APERITIVO GOURMET

BEVANDE:

Spritz, Prosecco, Mocktail, acqua

A BUFFET:

Frittini di verdure pastellate

Capresine finger food

Bocconcini assortiti di pasta sfoglia

Salumi al taglio come Jamon Serrano

Riserva in morsa, Salame della Duja,

Chorizo De Patanegra, Felino,

Strolghino, asino, equino, cinghiale,

salsicette toscane ecc.



Torta di formaggi assortiti al taglio come caprini misti, Toma toscana, pecorino romano DOP, vaccino al fieno, Shrop-shire affinato al Porto, Queso manchego de Andalucia, Blue del Monviso, Dolomitico affinato alla birra ecc.

Salmone marinato maison scaloppato a vista servito con salsa alle pere

Frittino di calamaretti finger food

Gamberone in katahifi

Pancakes con burro e uova di pesce

Focaccia, Grissini

MENU AL TAVOLO

Elena & Matteo

3 Settembre 2023

Menu

Cocktail di gamberi
Rotondino con salsa tonnata

I nostri agnolotti al sugo d'arrostato
Tagliolini all'uovo con gamberi e zucchine

Sorbetto al limone

Filetto di branzino con bouquet di insalata
Suancia di vitello brasata con patate arrostate

Torta nuziale
Caffè

IL CONVENTO

Scaglie per ades condiziona
questo giorno
importante con noi

MENU 1

A scelta tra i seguenti piatti alla carte:
1 assiette, 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo.

ASSIETTE

Crema di robiola con pere e noci, salame della Duja,
rotondino cotto al sale con salsa tonnata.

Tonno di coniglio, paletta biellese con chutney di mele
maison, rosellina di bresaola.

ANTIPASTI

Sformato di verdura di stagione

Millefoglie di verdure

Tortino di riso venere con verdure di stagione

PRIMI

Risotto alle erbe fini e burrata

Risotto erbe fini e pecorino

Risotto nella forma di Parmigiano Reggiano

Ris Arbion

Risotto radicchio e robiola

Risotto alla boscaiola

Gnocchetti al gorgonzola

Gnocchi al ragu bianco piemontese

SECONDI

Faraona al forno con frittelle di semolino e mele pastellate

Rollatine di coniglio al timo con patate al forno

Filettino di maiale mele e Calvados

Arrosto di vitellina tenerissimo con patate al forno

Arrosto di coppa con patate al forno

MENU 2

A scelta tra i seguenti piatti alla carta:
1 assiette, 1 antipasto, 2 primi, 1 secondo.

ASSIETTE

Crema di robiola con pere e noci, salame della Duja,
rotondino cotto al sale con salsa tonnata.

Tonno di coniglio, paletta biellese con chutney di mele
maison, rosellina di bresaola.

ANTIPASTI

Sformato di verdura di stagione

Millefoglie di verdure

Tortino di riso venere con verdure di stagione

Petto d'oca affumicato con zeste d'arancia e cialda di pane
rustico croccante

Gamberoni in katahifi

Carpaccio di manzo all'albese

Rotondino cotto al sale con salsa tonnata

Battuta di fassona piemontese

Quiche di verdura di stagione

PRIMI

Risotto alle erbe fini e burrata

Risotto erbe fini e pecorino

Risotto nella forma di Parmigiano Reggiano

Ris Arbion

Risotto radicchio e robiola

Risotto allo zafferano e punte di asparagi

Risotto petali di rose e Champagne

Risotto ai funghi porcini
Risotto alla boscaiola
Gnocchetti al gorgonzola
Gnocchi ai porcini
Gnocchi al ragu bianco piemontese
Agnolotti al sugo d'arrosto
Tajarin all'uovo maison al ragu d'oca

SECONDI

Faraona al forno con frittelle di semolino e mele pastellate
Rollatine di coniglio al timo con patate al forno
Filettino di maiale mele e Calvados
Arrosto di vitellina tenerissimo con patate al forno
Arrosto di coppa con patate al forno
Filettino di vitello avvolto nel crudo con caponatina di
verdure
Dal fritto misto piemontese : cotoletta, salsiccia e carotine,
costoletta d'agnello in crosta di nocciole, semolino dolce,
mela ed amaretti pastellati
Fritto mare

MENU 3

.A scelta tra i seguenti piatti alla carta:
1 assiette, 1 antipasto, 2 primi, 1 secondo.

ASSIETTE

Crema di robiola con pere e noci, salame della Duja,
rotondino cotto al sale con salsa tonnata.

Tonno di coniglio, paletta biellese con chutney di mele
maison, rosellina di bresaola.

Insalata di faraona con sedano e scaglie di Parmigiano
Reggiano, battuta di fassona piemontese, tomino al tartufo
nero

ANTIPASTI

Sformato di verdura di stagione

Millefoglie di verdure

Tortino di riso venere con verdure di stagione

Petto d'oca affumicato con zeste d'arancia e cialda di
pane rustico croccante

Gamberoni in katahifi

Carpaccio di manzo all'albese

Rotondino cotto al sale con salsa tonnata

Battuta di fassona piemontese

Quiche di verdura di stagione

Coppetta Martini con gambero polipo e insalatina di
agrumi

Sfogliatina di asparagi con uova di quaglia e tartufo nero

Salmone marinato maison con confettura di pere
Fritto gamberi e calamaretti
Uovo morbido in crosta di riso venere su crema di patate
al tartufo nero

PRIMI

Risotto alle erbe fini e burrata
Risotto erbe fini e pecorino
Risotto nella forma di Parmigiano Reggiano
Ris Arbion
Risotto radicchio e robiola
Risotto allo zafferano e punte di asparagi
Risotto petali di rose e Champagne
Risotto ai funghi porcini
Risotto alla boscaiola
Risotto al nero di seppia
Risotto Brut e Castelmagno
Gnocchetti al gorgonzola
Gnocchi ai porcini
Gnocchetti di ceci seppie e moscardini
Gnocchi al ragu bianco piemontese
Agnolotti al sugo d'arrosto
Ravioli di borragine al sugo di noci
Ravioli di branzino al profumo di limone
Tajarin all'uovo maison al ragu d'oca
Tortino di riso venere con capasanta scottata

SECONDI

Faraona al forno con frittelle di semolino e mele pastellate
Rollatine di coniglio al timo con patate al forno
Filettino di maiale mele e Calvados

Arrosto di vitellina tenerissimo con patate al forno

Arrosto di coppa con patate al forno

Filettino di vitello avvolto nel crudo con caponatina di
verdure

Dal fritto misto piemontese : cotoletta, salsiccia e
carotine, costoletta d'agnello in crosta di nocciole,
semolino dolce, mela ed amaretti pastellati

Fritto mare

Costolette d'agnello in crosta di nocciole

Guancia di fassona brasata con girardet di patate

Filetto di spigola alle erbe provenzali con radicchio di
Chioggia grigliato

Tonno scottato con salsa agrodolce allo zenzero e
finocchio

con sesamo nero

Gamberone in katahifi su letto di verdure croccanti

Trancetto di spada dorato alla mediterranea con verdura

I DOLCI



TORTE NUZIALI

LA CLASSICA

Pan di spagna, frutta fresca, zabaione e panna

PROFUMATA

Pan di spagna, fragole e crema chantilly

GOLOSA

Pan di spagna, gocce di cioccolato, crema chantilly

COLORATA

Crostata morbida di frutta

DIPLOMATICA

Pan di spagna strato di pasta sfoglia, crema chantilly

PISTACCHIA

Pan di spagna, crema chantilly al pistacchio, granella di pistacchi

MILLEFOGLIE

Pasta sfoglia con fragole e chantilly

FRESCA

Pasta sfoglia con pesca, menta e crema chantilly

ANGOLO DEI DOLCI

AL CUCCHIAIO

Composizione di frutta

fresca

Bunet

Panna cotta

AL CIOCCOLATO

Fontana di cioccolato

servita con biscotti

assortiti, frutta fresca

sullo stecco

LA CANTINA



LINEA 1

BIANCHI:

Arneis Vinchio Vaglio
Spumante metodo Martinotti

ROSSI:

Barbera Vinchio Vaglio
Nebbiolo Vinchio Vaglio

LINEA 2

BIANCHI:

Prosecco Le Colture
Ninfea Chardonnay Castello di Uviglie

ROSSI:

Barbera Castello di Uviglie
Grignolino Castello di Uviglie

LINEA 3

BIANCHI:

Metodo classico Bonzano vini
Armognan Bonzano vini

ROSSI:

Grignolino Bonzano vini
Barbera Bonzano vini

OPENBAR

CLASSICO

Digestivi come SanSimone, Montenegro, Liskam, Amaro del Capo, grappa bianca, grappa gialla, limoncello.

COMPLESSO

Digestivi come SanSimone, Montenegro, Liskam, Amaro del Capo, grappa bianca, grappa gialla, limoncello.

Cocktail con bartender come John Collins, Long Island, Negroni, Tequila sunrise, Screw driver ecc.

