

IL **B**ENVENUTO

DAL 1984
**CONCA
BELLA**
FAM. MONTEREALE

“**La famiglia Montereale**

...e tutto il team del Conca Bella
vi danno un caloroso benvenuto!

*...and the entire Conca Bella team
give you a warm welcome!*

”

I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine,
per informazioni e segnalazioni rivolgersi al personale di sala.

*Our dishes contain allergenic products and gluten,
please contact the restaurant staff for information and recommendations.*



Ticino a Tavola è un progetto che valorizza i prodotti agroalimentari ticinesi
e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi.

*“Ticino a Tavola” it’s a project promotes the food farming products in Ticino
and restaurateurs who use them as a basis for traditional and original recipes.*



CLASSICI DEL CONCA BELLA

LA METÀ PIATTO UNICO

CON NOI DA SEMPRE E IRRINUNCIABILI PER I NOSTRI CLIENTI!
WITH US SINCE THE BEGINNING AND A MUST FOR OUR CUSTOMERS!

Tartare di Black Angus
con tuorlo d'uovo, toast al burro e patate saltate

Black Angus beef tartare with egg yolk, butter toast and sauted potatoes

26.-

36.-



Sedanini del Conca - "Piatto della tradizione - dal 1984"
pasta fatta in casa con panna e salsiccia

Sedanini del Conca - "Traditional dish - since 1984"
homemade pasta with cream and Ticino sausage

16.-

22.-



Prezzi in CHF - IVA inclusa

GLI ANTIPASTI



Carota a ciuffo cotta a bassa temperatura
con crema di carote gialle e carota viola in due consistenze

16.-

Tufted carrot cooked at low temperature
with yellow carrot cream and purple carrot in two consistencies



Ovetto fritto
con fonduta di Novena Blu e croccante di farina bona

18.-

Fried egg with Novena Blue fondue and crispy bona flour



Coniglio confit
con carciofi, olive Taggiasche e nocciole

26.-

Rabbit confit with artichokes, Taggiasche olives and hazelnuts

Crudo di tonno
con anguria, aglio nero e mandorle

26.-

Tuna carpaccio with watermelon, black garlic and almonds



Insalata mista

12.-

Mixed salad



LE PASTE E I RISOTTI

LA METÀ PIATTO UNICO

	Spaghetto di Gragnano al pomodoro <i>(tempo di cottura 14 minuti)</i>	16.-	20.-
Spaghetto di Gragnano with tomato sauce			
	Fusilli all'uovo mantecati alle cime di rapa con cozze e taralli	18.-	22.-
Home made Fusilli with eggs, turnip tops, mussels and taralli			
Cappellacci ai crostacei con ricotta di Bufala, pomodoro e olive taggiasche		20.-	26.-
Cappellacci with shellfish buffalo ricotta cheese, tomato and Taggiasca olives			
	Risotto Carnaroli al burro e Parmigiano con crema di peperoni gialli, lingua di manzo e olio al prezzemolo	-	24.-
Carnaroli risotto with butter and Parmesan cheese yellow pepper cream, beef tongue and parsley oil			



Vegano
Vegan



Vegetariano su richiesta
Vegetarian on request



Prezzi in CHF - IVA inclusa

IL PESCE, LA CARNE E LA PROPOSTA VEGANA



Verza brasata

con uvetta, pinoli e crema di patate e zafferano

Braised cabbage with raisins, pine nuts and potatoes and saffron cream

22.-

Lomo di baccalà

con radicchio e barbabietola

Dried cod lomo with radicchio and beetroot

36.-

Filetto di palamita

con melanzane, patate novelle e burro affumicato

Palamita fillet with eggplant, potatoes and smoked butter

36.-

Pancia di maiale caramellata

con indivia al miele e balsamico su passata di cavolfiori

Caramelized pork belly
endive with honey and balsamic vinegar on cauliflower puree

38.-

Cotoletta di vitello alla milanese

con marmellata di pomodori, aceto di lamponi, pesto di rucola e millefoglie di patata

Breaded veal cutlet with tomato marmalade, raspberry vinegar
rocket pesto and potato millefeuille

48.-



Provenienza pesci e crostacei:

Russia, Croazia

Provenienza della carne:

Svizzera

Prezzi in CHF - IVA inclusa

FORMAGGI



**Selezione mista di formaggi
con marmellata e miele del Monte Generoso**

Mixed selection of cheese with jam and honey from Monte Generoso

LA METÀ PIATTO UNICO

14.-
100 gr.

20.-
150 gr.

VINI IN ABBINAMENTO

Villa Cristina Vino dolce della Svizzera Italiana
Az. Agraria Cantonale di Mezzana

bicchieri

8.-

bottiglia

48.-
5 dl.

Recioto Valpolicella Valpantena DOCG 2017
Az. Bertani

10.-

55.-
5 dl.



Prezzi in CHF - IVA inclusa

᳚ DOLCI

Sablé alla cannella

con cremoso al caramello e gel di pere e lamponi

Cinnamon sablé with creamy caramel and pear and raspberry gel

10.-

Bavarese alla ricotta

con mandorle, arancia candita e gelato alla menta

Ricotta bavarois with almonds, candied orange and mint ice cream

10.-

Tiramisù 2.0

gelato al caffè, mascarpone, savoiardo fatto in casa e nocciole

Coffee ice cream tiramisù, mascarpone cheese, homemade lady fingers and hazelnuts

12.-

Il cioccolato del Conca

*mousse al fondente, crumble al cioccolato bianco e sale Maldon
cremoso al cioccolato al latte e caffè, gelato al fiordilatte*

Dark chocolate mousse, white chocolate crumble and Maldon salt milk chocolate and coffee cream, fiordilatte ice cream

14.-

Gelati e sorbetti di nostra produzione

Homemade ice creams and sherbets

gelato 1 pallina 4.-

sorbetto 1 pallina 3.50

