



TAKE AWAY, in 2 modalità,
per portare la qualità del Conca a casa tua!

1.

LO CHEF SEI TU

Ti piace “spadellare”?
Ti forniamo la materia prima di qualità,
le istruzioni per la ricetta perfetta
e sei tu ad assemblare il tuo piatto!

2.

GASTRONOMIA

Materie prime di qualità e prodotti creati da noi,
per riempire la dispensa di casa tua.
Acquista ora e consuma quando vuoi tu!



Info e prenotazioni:
T. +41(0)91 697 50 40
E-mail: info@concabella.ch



**Prenotazione obbligatoria
e ritiro ad orario concordato**
presso il nostro wine-bar,
in via Concabella 2, 6833 Vacallo





lo  chef sei tu ...prepara i fornelli!



FLAMMKUCHEN

COME APERITIVO O PIATTO UNICO:

DI MARE: salmone marinato, salsa yogurt & bergamotto 14.-

GOURMET: tartare di manzo, senape e miele 16.-

GODERECCIA: luganighetta, cipolle rosse, fonduta 14.-

VEGETARIANO: pomodorini, burrata e basilico 12.-

ANTIPASTI E PRIMI

Zuppa di cicerchie allo zenzero, castagne e chips di pane
12.-

Vellutata di zucca con code di gamberi e mandorle a filetti
18.-

Salmone marinato da noi
con melograno, alga Wakame e salsa di yogurt
16.-

Carpaccio di vitello salato
con burrata ed emulsione di senape e miele
16.-

Tartare di manzo del Conca con toast e burro
24.-

Bottoni di caprino e mostarda di frutta
con burro al rosmarino e vellutata di zucca
18.-

Conchiglioni con radicchio, erborinato ticinese e noci
16.-

Sedanini del Conca con panna e salsiccia
15.-





PESCE - CARNE

Filetto di branzino
crema di patata viola, nocciole tostate e funghi porcini
22.-



Tagliata di Black Angus al sale Maldon
con patate novelle al rosmarino e verdure di stagione
30.-

CONTORNI

Patate novelle al rosmarino
4.-

Verdure di stagione gratinate
5.-

Polenta del Mulino di Bruzella
mantecata con formaggio dell'Alpe
4.-

I DOLCI

Pere allo zafferano con gelato alla camomilla
e terra di cacao
8.-

Tortino al cioccolato fondente
con zuppetta di frutti di bosco
8.-

Frozen Yogurt del Conca
1 kg. – CHF 25.- / 0.5 kg. 15.-





gastronomia

Acquista ora i nostri prodotti di qualità
e consumali quando vuoi tu!

L'APERITIVO

Acciughe del Cantabrico

26.- / 50 gr. sgocciolate

Stuzzichini Gourmet

min. 2 persone – 14.- p.p.

Stracciatella olio e pepe con polvere di capperi

Zuppetta di cicerchie allo zenzero con chips di pane

Salmonato marinato con alga Wakame

Tartare di manzo al sale Maldon

Carpaccio di vitello salato con emulsione alla senape e miele

Petto d'anatra al sentore di tabacco alla vaniglia con zucca marinata

Pizza o focaccia del Conca

LA PASTA FATTA IN CASA

Caserecce all'uovo – cottura 5 min.

4.- / 100 gr. (consigliati 120 gr. /p.p.)

Gnocchetti di patate al grano arso – cottura 3 min. circa

4.- / 100 gr. (consigliati 150 gr. /p.p.)

Tagliatelle all'uovo – cottura 4 min.

4.- / 100 gr. (consigliati 100 gr. /p.p.)

LA SALSA

150 gr. (1 porzione)

Gamberi, zucca mantovana e mandorle tostate

8.-

Salsiccia, funghi porcini
e lardo bianco

8.-

Stracotto di cinghiale al Merlot
e Sbrinz 45 mesi

9.-

