



“
for business



Il nostro **take away**
per la vostra **cena aziendale**

APERITIVO DI AUGURI

Siete degli amanti dell' "happy hour"?

L'aperitivo di auguri è perfetto per il vostro brindisi di Natale!

Vi forniremo il pacchetto aperitivo da degustare virtualmente con i vostri colleghi per un augurio speciale.

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

Salmone 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

Acciughe del Cantabrico

scatoletta da 50 gr. sgocciolate - 26.-



Albergo Ristorante Concabella SA
Via Concabella 2, CH-6833 Vacallo
info@concabella.ch | www.concabella.ch
Tel. +41 91 697 50 40



“
for business



Il nostro **take away**
per la vostra **cena aziendale**

MENU COMPLETO

Vi piace “*spadellare*”? - Il menù completo fa al caso vostro!

Componi il tuo menu, vi verrà fornito un pacchetto con tutti gli ingredienti e le ricette per preparare la vostra cena autonomamente.

ANTIPASTI

Vellutata di zucca con mandorle tostate e olio allo zenzero	12.-
Battuta di gamberi rossi di Sicilia con stracciatella e frutto della passione	40 gr. - 20.-
Tartarino di manzo con cavolo cappuccio, salsa al tuorlo d'uovo e pane tostato	75 gr. - 18.-
Terrina di foie gras con pan brioche e composta di cipolle rosse	60 gr. - 26.-

PRIMI

Caserecce all'uovo con fonduta di Castelmagno e riduzione di Amarone	18.-
Maccheroncini di pasta all'uovo gamberi, radicchio e guanciale	18.-
Cavatelli al profumo di bergamotto con capesante, pistacchi e bottarga di muggine	22.-
Gnocchetti di patate al grano arso con stracotto di cinghiale al Merlot funghi, castagne croccanti e Sbrinz 45 mesi	16.-
Plin allo stracotto di vitello, birra e cardamomo su passata di zucca e formaggio d'Alpe	20.-



Albergo Ristorante Concabella SA
Via Concabella 2, CH-6833 Vacallo
info@concabella.ch | www.concabella.ch
Tel. +41 91 697 50 40



“
for business



Il nostro **take away** per la vostra **cena aziendale**

PESCE O CARNE

Filetto di branzino in carta fata alla mediterranea con verdure croccanti	20.-
Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con salsa al melograno, purea di patate e verdure	25.-
Arrosto di vitello con la sua salsa gratin di patate e verdure	25.-
Guancette di vitello cotte a bassa temperatura con fave di cacao e purea di sedano rapa e patate	32.-
Medaglione di manzo riduzione all'Amaro Generoso, tortino di patate e Pak-choi	40.-

DOLCI

Tiramisù alla birra e cardamomo (<i>oppure tiramisù classico</i>)	9.-
Mousse al cioccolato fondente con arance caramellate e crumble alle mandorle	10.-
Panna cotta alla zucca con vermicelles e castagne caramellate	10.-
Semifreddo al torrone salsa ai cachi e cialda croccante	10.-
Tartellette alla farina di noci con pere allo zafferano e cremoso al cioccolato bianco	12.-



Albergo Ristorante Concabella SA
Via Concabella 2, CH-6833 Vacallo
info@concabella.ch | www.concabella.ch
Tel. +41 91 697 50 40



“
for business

Il nostro **take away**
per la vostra **cena aziendale**

BRINDISI DI AUGURI

Il pacchetto brindisi è la scelta adatta.

Vi verrà consegnata una “*Christmas Box*” e al suo intero troverete un panettone accompagnato da una crema al mascarpone e da uno spumante.

Panettone natalizio Buletti di Airolo (750 gr.) 38.-
e crema al mascarpone

Moscato d'Asti Vigna Senza Nome 18.-
Giacomo Bologna

oppure

Brachetto d'Acqui 19.-
Giacomo Bologna

Informazioni importanti:

- Ritiro presso il Ristorante Conca Bella, via Concabella 2, 6833 Vacallo
- Pacchetto “aperitivo” e “menu completo”:
da ordinare entro 3 giorni dalla data del ritiro, per un minimo di 4 persone
- Pacchetto “brindisi di auguri”:
da ordinare entro 1 giorno dalla data del ritiro
- Consegna a domicilio su richiesta, fatturato separatamente.



Albergo Ristorante Concabella SA
Via Concabella 2, CH-6833 Vacallo
info@concabella.ch | www.concabella.ch
Tel. +41 91 697 50 40