

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

PICCOLA PIATTO UNICO

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

Insalata tutto mare <i>salmone marinato, tataki di tonno, polpo alghe, avocado, pomodorini e insalata</i> Marinated salmon, tuna tataki, octopus, seaweed, avocados cherry tomatoes and salad	-	28.-
Vitello tonnato del Conca Tuna flavoured veal Conca Bella style	26.-	38.-
Tartare di Black Angus <i>con tuorlo d'uovo, toast al burro e patate saltate</i> Black Angus beef tartare with egg yolk, butter toast and sauted potatoes	26.-	36.-
 Sedanini del Conca - "Piatto della tradizione - dal 1984" <i>pasta fatta in casa con panna e salsiccia</i> Sedanini del Conca - "Traditional dish - since 1984" homemade pasta with cream and Ticino sausage	16.-	22.-



Prezzi in CHF - IVA inclusa

GLI ANTIPASTI

PICCOLA PIATTO UNICO



**Zuppetta fredda di lattuga romana
*melanzane, limone e amaranto soffiato***

16.-

-

Cold soup of romaine lettuce, eggplants, lemon and puffed amaranth

**Crudo di tonno
*anguria, aglio nero e mandorle salate***

25.-

36.-

Raw tuna, watermelon, black garlic and salted almonds

**Polpo abbrustolito
*panzanella, avocado ed erbette***

25.-

36.-

Rabbit confit with artichokes, Taggiasche olives and hazelnuts

Ricordo di un Caesar Salat

19.-

28.-

Memory of a Caesar salad



Insalata mista

12.-

-

Mixed salad



Prezzi in CHF - IVA inclusa

LE PASTE E I RISOTTI

PICCOLA PIATTO UNICO



Spaghetto di Gragnano al pomodoro *(tempo di cottura 14 minuti)*

16.-

20.-

Spaghetto di Gragnano with tomato sauce

Mezze maniche al nero di seppia
conchiglie, bottarga e prezzemolo

18.-

24.-

Home made “mezze maniche” with squid ink, shells, bottarga and parsley

Cappellacci ai crostacei
con ricotta di Bufala, pomodoro e olive taggiasche

20.-

26.-

Cappellacci with shellfish
buffalo ricotta cheese, tomato and Taggiasca olives



Risotto Tenuta San Massimo
mantecato al basilico, con piselli, fave e animelle di vitello glassate

-

26.-



Risotto Tenuta San Massimo
with basil, peas, broad beans and glazed veal sweetbreads



Vegano
Vegan



Vegetariano su richiesta
Vegetarian on request



Prezzi in CHF – IVA inclusa

IL PESCE, LA CARNE E LA PROPOSTA VEGANA



Sfoglie di peperone

ragù di legumi, insalatina estiva e lenticchie soffiate

Pepper jelly, legumes, summer salad and puffed lentils

26.-



Salmone di Lostalloy cotto a bassa temperatura

con le sue uova, cipolla caramellata e bietole

Salmon from Lostalloy cooked at low temperature with its roe, caramelised onions and beets

40.-

Filetto di palamita

con melanzane, patate novelle e burro affumicato

Palamita fillet with eggplant, new potatoes and smoked butter

36.-

Petto d'anatra arrosto

polenta croccante, albicocche e fava Tonka

Roasted duck breast, crispy polenta, apricots and Tonka bean

44.-



Biancostato di manzo in lunga cottura

zucchina con il suo fiore ripieno e jus ai frutti rossi

Beef cooked at a low temperature, courgette with its stuffed flower and red fruit jus

39.-



Provenienza pesci e crostacei:
Svizzera, Italia, Spagna, Marocco
Provenienza della carne:
Svizzera, Francia

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

PICCOLA PIATTO UNICO

14.-
100 gr.

20.-
150 gr.

VINI IN ABBINAMENTO

Villa Cristina Vino dolce della Svizzera Italiana

Az. Agraria Cantonale di Mezzana

bicchiere

8.-

bottiglia

48.-
5 dl.

Recioto Valpolicella Valpantena DOCG 2017

Az. Bertani

10.-

55.-
5 dl.



Prezzi in CHF - IVA inclusa

᳚ DOLCI

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.-

Tiramisù estivo

matcha e fragole fresche

Summer tiramisù, matcha and strawberries

12.-



Cre moso allo yogurt del caseificio Rita

gelato alla farina Bona e miele

Creamy yoghurt from Ritas dairy, bona flour ice cream and honey

12.-

Carpaccio di ananas

leggermente marinato al curry e sorbetto al cocco

Pineapple carpaccio lightly marinated in curry and coconut sorbet

10.-

Gelati e sorbetti di nostra produzione

Homemade ice creams and sherbets

gelato 1 pallina 4.-

sorbetto 1 pallina 3.50

