

IL **B**ENVENUTO

DAL 1984

**CONCA
BELLA**

FAM. MONTEREALE

“ **La famiglia Montereale**

*e il team di cucina composto da
Giordano Bertolina e Piero Casartelli
vi danno il benvenuto al Conca Bella.*

*Dove mangiar bene non è mai stato così
semplice!*

”

Orari ristorante:

martedì-sabato: 12:00-14:30 e 19:00-21:30

domenica: 12:00-14:30



Prezzi in CHF – IVA inclusa

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

LA PROPOSTA DEL MESE

FRATTAGLIE

LA METÀ PIATTO UNICO

*Bocconcini di **animelle** con cavolfiore e caffè*

15.--

24.--

***Cervella** di vitello al vapore
con maionese alla senape,
insalatina di radicchio e carciofi*

18.--

-

*Pasta, fagioli e **trippa***

12.--

18.--

*Risotto al **rognoncino**
con fave di cacao e burro alla maggiorana*

-

22.--

LA METÀ PIATTO UNICO

Rustisciada di vitello

*fegato, cuore, rognone, animelle, cipolle
con polenta del mulino di Bruzella*

22.--

35.--

Frittura mista di frattaglie

*fegato, animelle e rognone
con carciofi*

-

34.--

PROSSIMI APPUNTAMENTI:

APRILE: **ABRUZZO**

MAGGIO: **ASPARAGI**

GIUGNO: **FRANCIA**



Prezzi in CHF - IVA inclusa

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

IL PESCE

LA METÀ

PIATTO UNICO

*Tentacolo di **polpo**, macco di ceci
spugna della sua acqua e maionese alla senape*

18.--

26.--

***Calamaro** al sale affumicato
purea di patate viola e olio al lemongrass*

20.--

28.--

*Risotto alla carbonara con crudo di **gambero
di Sicilia**, carbone vegetale, tuorlo d'uovo
e polvere di guanciale*

-

26.--

*Cavatelli mantecati al Taleggio
con **vongole veraci** e pistilli di zafferano*

20.--

26.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

*Scaloppa di **branzino**
con caponata di verdure e salsa al basilico*

36.--

48.--

***Merluzzo nero "Black cod"**
cotto sulla sua pelle con crema di fagioli,
puntarelle, arancia e acciughe*

-

52.--

PIATTO CONVIVIALE

minimo 2 persone – 800 gr.

56.- p.p.

Branzino bretone al sale marino
con verdurine e patate al vapore



*Provenienza pesci e crostacei: Italia, Francia, Alaska
Prezzi in CHF – IVA inclusa*

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

LA CARNE

LA METÀ

PIATTO UNICO

*Tartare di **Black Angus***

con tuorlo d'uovo, pan brioche e patate saltate

22.--

32.--

*Millefoglie di **carne** e ricotta infornata
con gelato al wasabi e chips di scorzonera*

18.--

26.--

*Plin ripieni di coppa di **maialino**
con salsa barbecue all'infuso di lemongrass*

18.--

24.--

*Sedanini del Conca, panna e **salsiccia***

16.--

22.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

*Entrecôte di **Black Angus** al burro aromatico
con patate glassate e scalogno*

46.--

62.--

*Costoletta di **maialino** alla birra
con salsa alla senape e miele,
polentina di Bruzella e carota a ciuffo*

-

38.--

PIATTO CONVIVIALE

minimo 2 persone - 400 gr.

75.- p.p.

Chateaubriand - attesa ca. 40 min.

*Patate novelle al rosmarino, verdure miste
e salsa bernaïse*



*Provenienza carni: Svizzera
Prezzi in CHF - IVA inclusa*

IL VEGETARIANO

DAL 1984
**CONCA
BELLA**
FAM. MONTEREALE

LA METÀ

PIATTO UNICO

Uovo fritto con spuma allo Sbrinz
invecchiato 4 anni e pepe fermentato

12.--

16.--

Coccio di fagioli neri
e **puntarelle croccanti**
con zenzero caramellato e pane integrale fritto

9.--

14.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

Fregula sarda risottata
funghi shitake e polvere di terra

16.--

22.--

Tagliolini all'uovo
con zabaione salato e la sua bottarga

18.--

24.--

IL MENU

Il menu a sorpresa del nostro chef:

Menu degustazione di quattro portate a discrezione dello chef con prodotti freschi di stagione
78.- p.p. - abbinamento vini CHF 32.- p.p.



Prezzi in CHF - IVA inclusa

IL **DOLCE**

DAL 1984

**CONCA
BELLA**

FAM. MONTEREALE

“Banana Split” del Conca

12.--

Crostatina al Kumquat, arachidi e gelato al pepe

14.--

Mela, cardamomo e fava tonka

12.--

Il cioccolato - “seconda versione”

14.--

Gelati e sorbetti fatti in casa

gelato 1 pallina 4.- / sorbetto 1 pallina 3.50

Selezione di formaggi

con marmellata e miele del Monte Generoso

12.-- 18.--

100 gr. 150 gr.



Prezzi in CHF – IVA inclusa