

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 e lunedì chiuso per riposo settimanale
(su richiesta apertura straordinaria per eventi privati)



DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

LA PROPOSTA DEL MESE

FUNGHI

LA METÀ

PIATTO UNICO

*Crocchetta di coda di manzo sfilacciata
e lingua croccante
con **funghi**, crema di topinambur
e salsa al prezzemolo*

20.--

1 pz.

28.--

2 pz.

*Tartarino di gamberi rossi
su letto di **porcini crudi** e coulis di mela verde*

26.--

-

*Cavatelli alla zucca con noce di capasanta
funghi porcini e polvere di liquirizia*

21.--

32.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

*Filetto di coregone del lago
con **porcini**, patate e salsa al burro bianco*

30.--

45.--

*Entrecôte di agnello in crosta di grissino
con **ragù di funghi misti** e gnocchetti di zucca*

24.--

42.--

PROSSIMI APPUNTAMENTI:

OTTOBRE: SELVAGGINA

NOVEMBRE: TARTUFO BIANCO



Prezzi in CHF - IVA inclusa

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

IL PESCE

LA METÀ

PIATTO UNICO

Noce di capasanta *al burro*
barbabietola in agrodolce e fonduta di Büsción

24.--

34.--

Bottoncini di baccalà e pepe di Szechuan
con salsa di pane alle acciughe e polvere di olive

17.--

26.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

Filetto di sgombrò
su spuma di zucca e arachidi salate

23.--

35.--

Trancio di cernia del Tirreno in acqua pazza
con vongole, spinaci e fagioli borlotti

26.--

42.--

PIATTO CONVIVIALE

minimo 2 persone – 1000 gr. ca.

Branzino del mediterraneo in crosta di sale marino
con verdurine e patate al vapore

12.- /etto



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

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

LA CARNE

LA METÀ

PIATTO UNICO

Cubetti di coppa di maialino da latte
con finferli sott'olio e salsa di moscato

18.--

27.--

Risotto con sfilacci di cinghiale
*marinato alla birra, riduzione al Gin Bisbino
e cardamomo*

-

24.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

Quaglia farcita di foie-gras e lardo
con polenta di Bruzella e salsa ridotta al Merlot

-

38.--

Medaglione di manzo *con porcini e aglio nero*
crema di patate e uovo poché

38.--

58.--

I GRANDI CLASSICI

Sedanini del Conca, panna e salsiccia

Piatto della tradizione dal 1984

16.-- / 22.--

Tartare di Black Angus

con tuorlo d'uovo, pan brioche e patate saltate

22.-- / 32.--



Provenienza carni: Svizzera, Italia, Australia

Prezzi in CHF - IVA inclusa

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

IL VEGETARIANO

LA METÀ

PIATTO UNICO

Delizie dell'orto *con uovo in camicia*

17.--

26.--

Vellutata di uva

con crostini di pane e castagne

13.--

20.--

LA METÀ

PIATTO UNICO

Campanelle di farina integrale

*mantecate alla zucca e robiola
con olio allo zenzero*

16.--

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 32.- p.p.*



Prezzi in CHF - IVA inclusa

IL **DOLCE**

DAL 1984

**CONCA
BELLA**

FAM. MONTEREALE

Cioccolato – uva - castagne

Mousse al cioccolato, uva sciroppata e semifreddo alle castagne

14.--

Fichi caramellati

Fichi caramellati con mascarpone al passito e fava di cacao

12.--

Pera al vino rosso

Pera al vino rosso con gelato Moscato e camomilla

12.--

Sambuco

Sambuco, zucca, pino mugo e cioccolato soffiato

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