

IL **B**ENVENUTO

DAL 1984
**CONCA
BELLA**
FAM. MONTEREALE

“ **La famiglia Montereale**

...e tutto il team del Conca Bella
vi danno un caloroso benvenuto!

*...und das gesamte Team vom Conca Bella
heißen Sie herzlich willkommen*

...et toute l'équipe de Conca Bella vous
souhaitent la bienvenue.

”

I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine,
per informazioni e segnalazioni rivolgersi al personale di sala

*Unsere Gerichte enthalten Allergene Produkte und Gluten,
für Informationen und Empfehlungen wenden Sie sich bitte an das Restaurantpersonal.*

Nos plats contiennent des produits allergènes et du gluten,
veuillez contacter le personnel du restaurant pour obtenir des informations et des recommandations.



*Bei Ticino a Tavola handelt es sich um ein Projekt, das die Tessiner Agrarprodukte
und diejenigen Restaurants, die diese für ihre traditionellen oder innovativen Gerichte verwenden, aufwertet.*

Ticino a Tavola est un projet qui veut valoriser les produits agroalimentaires tessinois
et les restaurants qui s'en servent pour cuisiner des plats traditionnels ou innovateurs.



CLASSICI DEL CONCA BELLA

LA METÀ PIATTO UNICO

CON NOI DA SEMPRE E IRRINUNCIABILI PER I NOSTRI CLIENTI!

SEIT BEGINN DABEI UND EIN MUSS FÜR UNSERE KUNDEN!

AVEC NOUS DEPUIS TOUJOURS ET INDISPENSABLE POUR NOS CLIENTS !

Tartare di Black Angus

con tuorlo d'uovo, toast al burro e patate saltate

Black Angus Tatar mit Eigelb, Buttertoast und gebratenen Kartoffeln

Tartar de Black Angus avec jaune d'oeuf, toast beurré et pommes de terres sautées

26.-

36.-



Sedanini del Conca - "Piatto della tradizione - dal 1984"

pasta fatta in casa con panna e salsiccia

Hausgemachte grüne Teigwaren mit Sahne und Tessiner Luganighetta

Pâtes vertes faites maison avec crème et luganighetta tessinoise

16.-

22.-



Prezzi in CHF - IVA inclusa

GLI ANTIPASTI



Carota a ciuffo cotta a bassa temperatura
con crema di carote gialle e carota viola in due consistenze

16.-

Bei niedriger Temperatur gekochte Büschelkarotte
mit Creme aus gelber und violetter Karotte in zwei Konsistenzen
Carotte tuftée cuite à basse température
avec de la crème de carotte jaune et de la carotte violette en deux consistances



Ovetto fritto
con fonduta di Novena Blu e croccante di farina bona

18.-

Fritiertes Ei mit Blue Novena Fondue und knusprigem Bona Mehl
Œuf frite avec fondue Novena Blue et croustillante de farine Bona



Coniglio confit
con carciofi, olive Taggiasche e nocciole

26.-

Kaninchenconfit mit Artischocken, Taggiasche Oliven und Haselnüssen
Lapin confit aux artichauts, olives Taggiasca et noisettes

Crudo di tonno
con anguria, aglio nero e mandorle

26.-

Roher Thunfisch mit Wassermelone, schwarzem Knoblauch und Mandeln
Thon cru avec pastèque, ail noir et amandes



Insalata mista




12.-

Gemischter Salat
Salade mixte



LE PASTE E I RISOTTI

LA METÀ PIATTO UNICO

	Spaghetto di Gragnano al pomodoro <i>(tempo di cottura 14 minuti)</i>	16.-	20.-
	Spaghetti von Gragnano mit Tomatensauce (Kochzeit 14 Min.) <i>Spaghetti de Gragnano avec sauce tomate (temps de cuisson 14 min.)</i>		
	Fusilli all'uovo mantecati alle cime di rapa con cozze e taralli	18.-	22.-
	Hausgemachte Eierteigwaren mit Steckrübenspitzen, Muscheln und Taralli <i>Pâtes maison aux œufs et aux fanes de navet, moules et Taralli</i>		
	Cappellacci ai crostacei con ricotta di Bufala, pomodoro e olive taggiasche	20.-	26.-
	Cappellacci mit Meeresfrüchten Büffel-Ricotta-Käse, Tomaten und Taggiasca-Oliven <i>Cappellacci aux crustacés avec ricotta de bufflonne, tomates et olives Taggiasca</i>		
	Risotto Carnaroli al burro e Parmigiano con crema di peperoni gialli, lingua di manzo e olio al prezzemolo	-	24.-
	Carnaroli Risotto mit Butter und Parmesankäse gelber Paprikaschottencreme, Rinderzunge und Petersilienöl <i>Risotto Carnaroli au beurre et fromage parmesan avec crème de poivrons jaunes, langue de bœuf et huile de persil</i>		



Vegano
Vegan
Végétarien



Vegetariano su richiesta
vegetarisch auf Anfrage
végétariens sur demande



Prezzi in CHF - IVA inclusa

IL PESCE, LA CARNE E LA PROPOSTA VEGANA



Verza brasata

con uvetta, pinoli e crema di patate e zafferano

22.-

Geschmorter Weißkohl mit Sultaninen, Pinienkernen und Kartoffel-Safran-Crème
Chou braisé aux raisin sec, pignons de pin et crème de pommes de terre et safran

Lomo di baccalà

con radicchio e barbabietola

36.-

Kabeljau lomo mit Radicchio und Roter Bete
Lomo de cabillaud au radicchio et à la betterave

Filetto di palamita

con melanzane, patate novelle e burro affumicato

36.-

Palamita-Filet mit Aubergine, Babykartoffeln und geräucherter Butter
Filet de palamita aux aubergines, pommes de terre nouvelles et beurre fumé

Pancia di maiale caramellata

con indivia al miele e balsamico su passata di cavolfiori

38.-

Karamellisierter Schweinebauch
Endivie mit Honig und Balsamessig auf Blumenkohlpüree
Poitrine de porc caramélisée avec endive au miel et vinaigre balsamique sur purée de chou fleur

Cotoletta di vitello alla milanese

con marmellata di pomodori, aceto di lamponi, pesto di rucola e millefoglie di patata

48.-

Mailänder Kotelett mit Tomatenmarmelade, Rucola Pesto und Kartoffel Millefeuille
*Côte de veau à la milanaise avec confiture de tomates
pesto de roquette et millefeuille de pommes de terre*



Provenienza pesci e crostacei:
Russia, Croazia
Provenienza della carne:
Svizzera

Prezzi in CHF – IVA inclusa

FORMAGGI



Selezione mista di formaggi con marmellata e miele del Monte Generoso

Käseauswahl mit Konfitüre und Honig vom Monte Generoso
Sélection de fromages avec la confiture et du miel du Monte Generoso

LA METÀ PIATTO UNICO

14.-
100 gr.

20.-
150 gr.

VINI IN ABBINAMENTO

Villa Cristina Vino dolce della Svizzera Italiana
Az. Agraria Cantonale di Mezzana

bicchieri

8.-

bottiglia

48.-
5 dl.

Recioto Valpolicella Valpantena DOCG 2017
Az. Bertani

10.-

55.-
5 dl.



Prezzi in CHF - IVA inclusa

᳚ DOLCI

Sablé alla cannella

con cremoso al caramello e gel di pere e lamponi

Zimt-Sablé mit cremigem Karamell und Birnen-Himbeer Gel
Sablé à la cannelle avec caramel crémeux et gel de poire et de framboise

10.-

Bavarese alla ricotta

con mandorle, arancia candita e gelato alla menta

Quark Bavarois mit Mandeln, kandierten Orangen und Minzeeis
Bavarois de ricotta aux amandes, orange confite et glace à la menthe

10.-

Tiramisù 2.0

gelato al caffè, mascarpone, savoiardo fatto in casa e nocciole

Tiramisu mit Kaffee, Mascarpone, hausgemachte Löffelbiskuits und Haselnusseis
Tiramisu au café, mascarpone, savoyard maison et glace à la noisette

12.-

Il cioccolato del Conca

***Mousse al fondente, crumble al cioccolato bianco e sale Maldon
cremoso al cioccolato al latte e caffè, gelato al fiordilatte***

Mousse aus dunkler Schokolade, Streusel aus weißer Schokolade und Maldon-Salz
cremig Milkschokolade und Kaffee, Fiordilatte Eiscreme

*Mousse au chocolat noir, crumble au chocolat blanc et sel de Maldon
chocolat au lait crémeux et café, glace fiordilatte*

14.-

Gelati e sorbetti di nostra produzione

Hausgemachtes Eis und Sorbets
Glace et sorbet maison

gelato 1 pallina 4.-
sorbetto 1 pallina 3.50

