



LA CUCINA DELLA CONCA

Gli antipasti

VITELLO TONNATO (3/4/9/12) - 12

TONNO DI CONIGLIO all'alloro e limone (9) - 12

PURE' DI FAVE E CICORIA (13) - 10

BURRATINA CON PUNTARELLE E ACCIUGHE (4/7) - 12

MONDEGHILI DI LESSO con maionese all'aglio nero (1/3/7/9) - 12

Le vivande

GNOCCHI AL POMODORO e basilico (1/3/9) - 10

GNOCCHETTI con crema di asparagi, scaglie di parmigiano, bottarga di tuorlo (1/3/7) - 12

TORTINO DI RISO GIALLO con fonduta di Parmigiano (3/7/9) - 10

PARMIGIANA DI PATATE DOLCI, porri, scamorza e olive nere (7) - 13

PASTA E FAGIOLI con pecorino e pancetta (1/7/9) - 10



ROAST BEEF con carpaccio da carciofi e spuma di senape (3/7/9/10) - 16

LINGUA TIEPIDA con maionese allo zafferano e scaglie di parmigiano (3/5/6/7/12) - 16

TARTARE DI MANZO con nocciole, olio al bergamotto, raspadura e misticanza (8/7) - 16

MIDOLLO GRATINATO CON TARTARE alle nocciole, olio al bergamotto, patate al forno (7/8) - 20

COTOLETTA DI MAIALE con patate al forno (1/3/7) - 16

SPRING SALAD: 8 ortaggi primaverili, uovo morbido, pecorino e dressing alla senape (3/7/9/10) - 14

SPRING SALAD VEG: 8 ortaggi primaverili, fettuccine di carote gialle e dressing alla senape (9/10) - 13

COMPOSIZIONE DI VERDURE ARROSTITE E PATATE (7) - 10

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della disponibilità

La Conca è un locale al 100% no profit



LA CUCINA DELLA CONCA

Per accompagnare

PATATE AL FORNO (7) - 4

VERDURE ARROSTITE - 5

TAZZA DI BRODO CALDO con parmigiano soffiato (7/9) - 5

INSALATA E POMODORINI - 4

GIARDINIERA (9/10/12) - 5

Per finire

TORTA DI GRANO SARACENO con frutti di bosco (1/3/5/7/8) - 5

TORTA DI CAROTE (1/3/5/7/8) - 5

TORTA CAPRESE (1/3/5/7/8) - 5

COPPETTA GELATO ALLA CREMA (1/3/5/7/8) - 3

SPUMA AL PISTACCHIO con pistacchi sabbiati (7/8) - 7

CAFFE' GOURMAND con tris di dolcini - 7

CAFFE' VESTITO - 3

Tutti gli utili sono utilizzati per attività solidali