



LA CUCINA DELLA CONCA

Gli antipasti

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

PANZANELLA (1/9) - 10

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

GAZPACHO di pomodori verdi con crostini aromatizzati (1/9) - 8

BURRATINA con culatta e cipolle agrodolci (7/12) - 12

Le vivande

GNOCCHETTI AL PESTO (1/3/7/8) - 10

GNOCCHETTI con crema di zucchine trombetta e stracciatella (1/3/7) - 12

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

PARMIGIANA ESTIVA FREDDA con cuori di bue, melanzane grigliate, bufala affumicata e olio al basilico (7) - 13

PAPPA AL POMODORO fresca (1) - 10



VITELLO TONNATO DIVORZIATO con carpaccio di tonno fresco (3/4/9/12) - 18

ROAST BEEF con zucchine marinate alla menta e spuma di cren (3/7/9) - 16

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

TARTARE DI MANZO con nocciole, olio al bergamotto, crema di tuorlo marinato e cavolo viola (3/8) - 16

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

SUMMER SALAD: 8 ortaggi estivi, uovo morbido, feta e dressing allo yogurt (3/7/9) - 14

SUMMER SALAD VEG: 9 ortaggi estivi (9) - 13

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

POLPETTONE DI FAGIOLINI E PATATE (1/3/7) - 6

GHIACCIO DI BRODO con o senza cuore di Parmigiano (7/9) - 5

INSALATA E POMODORINI - 4

GIARDINIERA (9/10/12) - 4

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 DI MANGO E GRUE' SABBIAIO (7) - 7

CAFFE' GOURMAND con tris di dolcini - 7

CAFFE' VESTITO - 3

FRAGOLE con o senza crema di mascarpone (3/7) - 6 / 5

Tutti gli utili sono utilizzati per attività solidali