LA CUCINA DELLA CONCA

Gli antipasti

BRIE MORBIDO e fichi sciroppati (7/12) **- 8**

CONIGLIO IN CARPIONE (8/9) **- 12**

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

INSALATA RUSSA TONNATA fatta in casa (1/3/4/6/12) **- 8**

BURRATINA AFFUMICATA con cime di rapa ripassate (7) **- 10**

Le vivande

TAGLIOLINI AL RAGU' BIANCO DI CORTILE con timo e pecorino di Pienza (1/3/7/9) **– 13**

GNOCCHETTI AL PESTO fatto in casa (1/3/7/8) **- 10**

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

PARMIGIANA di zucca, cavolo nero e taleggio (7) **– 12**

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

--- O ---

ROAST BEEF ALL'INGLESE con verdure arrostite e spuma al miele e soia (6/7) **- 18**

LINGUA TIEPIDA con pecorino, crema di cicoria, datterini confit (7) **- 16**

MIDOLLO GRATINATO con tartare di manzo alle nocciole e tartufo nero (8) **- 20**

TARTARE DI MANZO con nocciole, olio al bergamotto e crema di tuorlo marinato (8/7) **- 16**

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

FALL SALAD con 8 ortaggi autunnali, noci, uovo morbido e dressing al balsamico (3/7/9) **- 13**

COMPOSIZIONE DI VERDURE ARROSTITE E PATATE - 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 - 4

VERDURE ARROSTITE - 6

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

INSALATA E POMODORINI - 4

GIARDINIERA (9/10/12) **– 6**

Per finire

CAFFE' GOURMAND con tris di dolcini **– 7**

SPUMA DI LAMPONE con gruè di cacao sabbiato (7) **- 7**

TIRAMISU' (3/7) **- 7**

TORTA DEL GIORNO con o senza panna **- 5**

CAFFE' VESTITO – 3

Tutti gli utili sono utilizzati per attività solidali