



Concettina
AI TRE SANTI



To Share



Polpette

MEATBALLS

€15



Polpette fatte con macinato bovino, pane, latte, parmigiano, uova, sale, pepe, prezzemolo, finto ragù.

Traditional neapolitan meatballs. Made with bread, milk, Parmigiano Reggiano cheese, eggs, salt, pepper, parsley, tomato sauce.

Panino Annarell'

ANNARELL SANDWICH

€10



Sandwich con impasto della pizza. Crema di zucchine, zucchine chips, zucchine fritte, prosc. crudo, provola, olio evo, peperoncino.

Sandwich made with pizza dough. Zucchini cream, zucchini chips, fried zucchini, raw ham, provola, extra virgin olive oil, chilli pepper.

Panino Malinconico

MALINCONICO SANDWICH

€10



Sandwich con impasto della pizza. Ciccicoli di maiale, sale, pepe, ricotta.

Sandwich made with pizza dough. Pork cracklings, salt, pepper, ricotta cheese.

Prosciutto e Fichi

HAM & FIGS

€25

Prosciutto crudo e fichi.

Raw Ham and figs.

Sott' e Ngopp

SOTT' E NGOPP

€20



Pasta di pizza frita con finto ragù alla base del piatto, Parmigiano Reggiano 48 mesi, basilico, pepe, olio evo.

Fried pizza dough. Tomato sauce, 48 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese, basil, pepper, extra virgin olive oil.

Frittatine alla Genovese

GENOVESE OMELETTE

€15



Piccolo timballo di pasta fritto. Besciamella, Parmigiano, fior di latte, sugo alla genovese, farina, birra, bucatini.

Bechamel, Parmigiano Reggiano cheese, fior di latte, Genovese sauce, flour, beer, bucatini.

Crocchettini

POTATO CANDIES

€15



Piccoli crochè di patate. Patate, prezzemolo, parmigiano, uova, pane grattugiato.

Small potato chips portion. Potatoes, parsley, eggs, breadcrumbs, Parmigiano Reggiano cheese.

Fiori di Zucca

PUMPKIN FLOWERS

€15



Fiore di zucca ripieno di ricotta, pepe e limone.

Fried pumpkin flower stuffed with ricotta cheese, pepper and lemon.

Mozzarella in carrozza

FRIED MOZZARELLA CHEESE SANDWICH



€10

Ricotta dorata e frita

FRIED RICOTTA CHEESE SANDWICH



€10

Zucchine in pastella

TEMPURA ZUCCHINI STICKS



€10

Patatine fritte

FRENCH FRIES

€10

Le Verdure di Concettina

CONCETTINA'S VEGETABLES

Scarola riccia alla Napoletana

CURLY ENDIVE NEAPOLITAN STYLE

€10



Scarola riccia saltata in padella con olive nere e capperi.

Curly endive sautéed with black olives and capers.

Zucchine alla Scapece

"SCAPECE" ZUCCHINI

€10



Zucchine fritte, condite con aceto di vino bianco, aglio, menta fresca e olio evo.

Fried zucchini lightly seasoned with white wine vinegar, garlic, fresh mint and extra virgin olive oil.

Peperoncini Verdi

GREEN PEPPERS

€10



Peperoncini verdi fritti e spadellati con pomodoro, basilico e olio evo.

Fried green peppers sautéed with tomato sauce, basil and extra virgin olive oil.

Melanzane a Funghetto

NEAPOLITAN-STYLE SAUTÉED EGGPLANT

€10



Melanzana frita, pomodoro datterino, basilico, olio evo.

Fried eggplant with datterino cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil.

Patate Nouvelle con Burro e Rosmarino

NEW POTATOES WITH BUTTER AND ROSEMARY

€10



Insalate

SALADS

Rucola

ROCKET SALAD

€20



Rucola selvatica, pomodoro datterino, aceto balsamico, scaglie Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Rocket salad, datterino cherry tomatoes, Parmigiano reggiano 48 months and balsamic vinegar.

Misticanza

MIXED BABY GREENS

€20



Misticanza, carote, ravanelli, arachidi, aceto balsamico, Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Mixed baby greens, carrots, radishes, peantus, balsamic vinegar and 48-month-aged Parmigiano Reggiano.

Burrata e Pomodorini

BURRATA CHEESE & TOMATOES

€25



Burratina, pomodoro datterino e basilico.

Burrata cheese, datterino cherry tomatoes, basil.

Caprese

CAPRESE

€25



Fior di latte, pomodoro, olio, basilico e origano.

Fior di latte cheese mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil, basil, organ.

Pomodori e Basilico

TOMATOES AND BASIL

€15

Pomodori, olio, sale, basilico, origano.

Datterino cherry tomatoes, basil.

CAPRI

Pizze



Margherita

MARGHERITA

€22



Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio evo, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte cheese, basil and extra virgin olive oil.

Marinara

MARINARA

€22



Pomodoro San Marzano DOP, olio evo, origano, aglio.

San Marzano DOP tomatoes, origan, garlic and extra virgin olive oil.

San Marzano

SAN MARZANO

€28



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio evo, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil and extra virgin olive oil.

Il sole della Sanità

THE SUN OF SANITÀ DISTRICT

€28



Datterino giallo, mozzarella di bufala, olio evo, basilico, origano e pepe.

Yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, oregan, basil leaves, extra virgin olive oil, pepper.



Peperoncini Verdi

GREEN PEPPERS

€28



Peperoncini verdi, pomodoro datterino, provola affumicata, basilico, cacioricotta del Cilento.

Green peppers, datterino cherry tomatoes, smoked provola cheese, cacioricotta cheese from Cilento.

Margherita dimenticata

LOST MARGHERITA

€22



Pomodoro piccadilly nero, fior di latte, olio evo, basilico.

Black piccadilly tomato, fior di latte cheese, extravirgin olive oil, basil leaves.

Fondazione San Gennaro

SAN GENNARO



€28

Salame, provola affumicata, tarallo napoletano e pomodoro.

Salami, smoked provola cheese, Neapolitan tarallo, and tomato.

Concettina

CONCETTINA'S PIZZA



€28

Ricotta, pomodoro, melanzane, peperoncini verdi, cacioricotta del Cilento e provola affumicata.

Ricotta, tomato, aubergines, green chillies, Cilento cacioricotta and smoked provola.

Ruota di Carro

Margherita

MARGHERITA



€22

EXTRA-LARGE NEAPOLITAN PIZZA WITH THIN BASE

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio evo, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte cheese, basil and extra virgin olive oil.

Marinara

MARINARA



€15

Pomodoro San Marzano DOP, olio evo, origano, aglio.

San Marzano DOP tomatoes, organ, garlic and extra virgin olive oil.

Provola e Pepe

PROVOLA & PEPPER



€22

Pomodoro, provola affumicata, pepe nero, olio evo, basilico.

Tomato, smoked provola, black pepper, extra virgin olive oil, basil.

Macinato

GROUND MEAT



€24

Pomodoro, provola affumicata, pepe, basilico, olio evo, macinato bovino.

Tomato, smoked provola, pepper, basil, extra virgin olive oil, minced beef.

Filetto e Polpettine

TOMATOES AND MEATBALLS

€24

Pomodorino datterino, polpettine fritte, fior di latte, olio evo e basilico.

Datterino cherry tomatoes, fried meatballs, fior di latte cheese, extra virgin olive oil and basil.



Margherita al Prosciutto

HAM MARGHERITA

€24



Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo.

Tomato, fior di latte cheese, cooked ham, basil, extra virgin olive oil.

Capricciosa

CAPRICCIOSA

€24



Pomodoro, fior di latte, olive nere, prosciutto cotto, salame Napoli, funghi, carciofi.

Tomato, fior di latte cheese, black olives, cooked ham, Napoli salami, mushrooms, artichokes

Diavola

DIAVOLA

€24



Pomodoro, Salame Napoli, fior di latte, basilico, olio evo, peperoncino.

Tomato, Neapolitan Salami, fior di latte cheese, basil, extra virgin olive oil, chilli pepper

Pizza nel Ruoto

UNA PIZZA COTTA NEL RUOTO, PIÙ RUSTICA E CROCCANTE.

A PIZZA DOUBLE COOKED IN THE COPPER WHEEL, MORE RUSTIC AND CRUNCHY.

Burro e Alici

BUTTER & ANCHOVIES

€22



Alici affumicate, burro, polvere di olive, paprica dolce e polvere di pesto.

Smoked anchovies, butter, olive powder, sweet paprika and pesto powder.

Pacchianella

PACCHIANELLA

€28



Pomodoro San Marzano DOP, pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, olive nere, capperi, alici, origano, aglio di Napoli.

San Marzano DOP tomatoes, Vesuvius Piennolo DOP tomatoes, black olives, cappers, anchovies, organ and garlic.

Omaggio alla Puglia

HOMAGE TO PUGLIA

€22



Pomodoro datterino, burratina pugliese, alici.

Datterino tomatoes, Apulian burrata, anchovies.

Ripieni

TRADITIONAL STUFFED PIZZA

Ripieno Classico

CLASSIC STUFFING

€28



Salame Napoli, ricotta di bufala in fuscella, pomodoro San Marzano DOP, Pecorino Bolognese, olio evo.

Neapolitan Salami, ricotta of buffalo cheese, San Marzano DOP tomato, Bolognese Pecorino cheese, extra virgin olive oil.

Amatriciana

AMATRICIANA

€28



Pomodoro, guanciale, pecorino romano.

Tomato, italian bacon, pecorino romano.

Pizza Fritta

FRIED PIZZA

€28



Cicoli napoletani, ricotta , pepe, pomodoro, provola affumicata.

Pork rinds, ricotta cheese, pepper, smoked provola cheese and tomatoes.

'O Rraù

'O RRAÚ

€28



Ricotta, ragu' napoletano, pepe nero, parmigiano reggiano .

Ricotta, Neapolitan ragù, black pepper, Parmigian Reggiano cheese.

Saltinbocca

FOLDED PIZZA SANDWICH



Prosciutto cotto, fior di latte, insalata.

COOKED HAM, FIOR DI LATTE CHEESE, SALAD

€22

Rucola selvatica, pomodoro datterino, prosciutto crudo, fior di latte, parmigiano.

WILD ROCKET, DATTERINO TOMATO, RAW HAM, FIOR DI LATTE, PARMESAN

€22

Pomodoro, fior di latte, origano, olio, basilico.

TOMATO, FIOR DI LATTE CHEESE, OREGANO, OIL, BASIL

€22

Salsiccia, friarielli, provola

SAUSAGE, BROCCOLI RABE, PROVOLA CHEESE

€22

Impasto Gastronomico



Capri

CAPRI PIZZA

€20

Fior di latte, peperoncino, zeste di limone, olio extravergine di oliva e basilico.

Fior di latte cheese mozzarella, chili pepper, Zest lemon, extra virgin olive oil, basil.

Filetto

FILETTO PIZZA

€20

Filetto di pomodoro, fior di latte, basilico e olio extravergine di oliva.

Tomato fillet, fior di latte cheese mozzarella, extra virgin olive oil, basil.

Tartufo Nero

BLACK TRUFFLE

€45

Fior di latte e tartufo nero.

Fior di latte cheese mozzarella and black truffle.



Desserts

Pranzo

LAUNCH

Torta Caprese

CAPRI TRADITIONAL CAKE

€18



Gelato

HOMEMADE ICE CREAM

€15



Vaniglia, nocciola,
pistacchio.

Vanilla, hazelnut,
pistachio

Cena

DINNER

Tiramisù classico

TIRAMISÙ

€18



Gastronomica al Cioccolato

CHOCOLATE PIZZA / JAM

€18



Torta Caprese

CAPRI TRADITIONAL CAKE

€18



Montanara con Confettura

MONTANARA PIZZA WITH JAM

€18



Golden Rings

GOLDEN RINGS

€18



Drinks

Acqua

Minerale oligominerale (still water)

€5

Effervescente naturale (sparkling water)

€5

WATER

Bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite

€6

SOFT DRINKS

Caffè

€3

Caffè americano

€5

Cappuccino

€5

Limoncello/Meloncello

€5

Amaro

€5

Beer

Birra italiana

ITALIAN BEER 33cl

€10

Birra italiana 00%

ITALIAN BEER 00% 33cl

€10

Birra doppio malto

STRONG BEER 33cl

€10

SERVIZIO 10%

SERVICE CHARGE 10%

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) latte di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

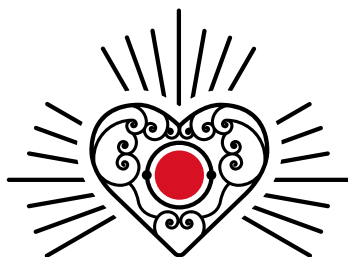
Allergens

1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except:
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopheryl succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
8. Nuts, namely, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.







#CONCETTINA3SANTI
#CIROOLIVA