



Concettina
AI TRE SANTI



Condividere



Panino Annarell'

ANNARELL SANDWICH

€8



Sandwich con impasto della pizza. Carciofi in tre consistenze, provola affumicata, prosciutto crudo 24 mesi, olio evo, pepe.

Sandwich, pizza dough. Artichokes, smoked provola cheese, 24 months seasoned parma raw ham, extra virgin olive oil, pepper.

Sott' e Ngopp

SOTT' E NGOPP

€13



Pasta di pizza fritta con condimento di pomodoro alla base del piatto. Pomodoro, 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.

Frittata Classica

CLASSIC OMELETTE

€5



Timballo monoporzione di pasta fritto. Carne di manzo, spaghetti, pepe, pomodoro italiano, fiordilatte, piselli.

Bovine belly meat, spaghetti, italian tomatoes, peas, fiordilatte cheese and pepper.

Frittata con Genovese

GENOVESE OMELETTE

€5



Timballo monoporzione di pasta fritto. Cipolla ramata di Montoro, carne di manzo, bucatini (pasta di Gragnano), fiordilatte, pepe, Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Montoro onion, beef, bucatini (Gragnano pasta), fiordilatte cheese coming with a shot of genovese sauce, 48 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese.

Frittata con Soffritto

SOFFRITTO OMELETTE

€7



Timballo monoporzione di pasta con alloro, sugna, carne di suino, peperoncino e concentrato di pomodoro.

Small pasta timbale, pork meat, laurel, lard, chilli peppers and tomato paste.

Crocchè

POTATO CROCCHÈ

€5



Patata del taburno, fiordilatte, pepe, prezzemolo, Parmigiano Reggiano 16 mesi.

Taburno Potato, fiordilatte cheese, pepper, parsley and 16 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese.

Crocchettini

POTATO CANDIES

€7



6 piccoli crocchè mignon di patata del Taburno. Patata, pepe, prezzemolo, fiordilatte, Parmigiano Reggiano 16 mesi.

6 small potato chips portion. Taburno Potato, pepper, parsley and fiordilatte cheese and 16 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese.

Polpette

MEATBALLS

€15



Polpette tradizionali. 4 pezzi.

Traditional neapolitan meatballs. 4 pieces.

Ricottina

FRIED RICOTTA CHEESE SANDWICH

€8



Ricotta frita servita con pepe, miele e noci. 4 pezzi.

Fried ricotta cheese with black pepper, honey and nuts. 4 pieces.

Le Verdure di Concettina

CONCETTINA'S
VEGETABLES



Patate Novelle con Burro e Rosmarino fresco

€6

NEW POTATOES WITH BUTTER AND ROSEMARY

Scarola Olive e Capperi con aggiunta di piccante

€6

ENDIVE SAUTÉED WITH BLACK OLIVES AND CAPPERS, WITH ADDED SPICINESS

Friarielli con Aglio, Olio e Piccante

€6

NEAPOLITAN BROCCOLI, WITH GARLIC OIL AND SPICY

Insalate

SALADS

Insalata Riccia, Alici, Olive Bianche, Papacella, Aceto Bianco,

€18

Servita con focaccia con tarallo

CURLY SALAD, ANCHOVIES, WHITE OLIVES, PAPACELLA,
WHITE VINEGAR, SERVED WITH FOCACCIA WITH TARALLO CRUMBS



Pomodoro Ramato, Cipolla Novella, Burrata Pugliese, Basilico,

€18

Servita con focaccia con spezie

COPPERY TOMATO, NOVELLA'S ONIONS, BURRATA,
SERVED WITH FOCACCIA WITH SPICES



NAPOLI

LE PIZZE



LE PIZZE

Pizze

Margherita

MARGHERITA

€13



Pomodoro italiano, fiordilatte, olio evo, basilico.

Italian tomatoes, fiordilatte cheese, basil and extra virgin olive oil.

Marinara

MARINARA

€10



Pomodoro italiano, olio evo, origano, aglio.

Italian tomatoes, organ, garlic and extra virgin olive oil.

San Marzano

SAN MARZANO

€18



Pomodoro italiano, mozzarella di bufala, olio evo, basilico.

Italian tomatoes, buffalo cheese mozzarella, basil and extra virgin olive oil.

Concettina

CONCETTINA'S PIZZA

€19



1° lato: Ricotta di bufala in fuscella e provola.

2° lato: Margherita con tarallo.

3° lato: Salsiccia e friarielli.

Side 1: Buffalo ricotta and provola cheese.

Side 2: margherita with tarallo crumbs.

Side 3: Sausage and friarielli (neapolitan broccoli).

Margheritissima

MARGHERITISSIMA

€18



Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala, basilico, olio evo e Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Vesuvius Piennolo DOP tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil, 48 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese.

San Gennaro

SAN GENNARO

€19



Con o senza miracolo (bianca o rossa con pomodoro italiano). Provola affumicata, briciole di taralli, basilico, olio evo, cornicione ripieno di salame Napoli e provola.

With or without the miracle (white or red with italian tomatoes). Smoked provola cheese, tarallo crumbs, basil and extra virgin olive oil, the crust is stuffed with neapolitan salami and smoked provola cheese.

Borgo Vergini

BORG VERGINI

€19



Scarola, provola e provolone del Monaco, olive e capperi.

Escarole, provola and provolone del Monaco, olives and cappers, extra virgin olive oil.

Carrettiera

CARRETTIERA

€18



Salsiccia, friarielli e provola affumicata.

Sausage, friarielli and smoked cheese.

Capricciosa

CON FIORDILATTE WITH FIORDILATTE

€19

CON BURRATA

WITH BURRATA

€21



Pomodoro italiano, olive nere Caiazzane, prociutto cotto, salame napoli, funghi, carciofi.

Italian tomatoes, black olives, cooked ham, napoli salami, mushrooms, artichokes.

Diavola

DIAVOLA

€19



Pomodoro italiano, salame napoli, fiordilatte, basilico, peperoncino.

Italian tomatoes, napoli salami, fiordilatte cheese, basil, chilli pepper.

**Ind O'
Rutiell**

UNA PIZZA COTTA NEL RUOTO, PIÙ RUSTICA E CROCCANTE.

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

Salsiccia e Friarielli

SAUSAGE AND FRIARIELLI

€19



Friarielli, salsiccia di maiale Casertano, straccetti di bufala affumicata, olio evo.

Pork sausage from Caserta, friarielli (neapolitan broccoli), strips of smoked buffalo milk mozzarella, evo oil.

Pacchianella

PACCHIANELLA

€19



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

Italian tomatoes, Vesuvius Piennolo DOP tomatoes, olives, cappers, anchovies, organ and garlic.

Pizza Fritta

FRIED PIZZA

€18



Cicoli, ricotta di fuscella di bufala, pepe, provola affumicata, pomodoro italiano.

Pork rinds, ricotta cheese, provola cheese and italian tomatoes.

Ripieno Classico

CLASSIC STUFFING

€18



Salame Napoli, ricotta di bufala in fuscella, pomodoro italiano, Pecorino Bolognese, olio evo.

Salami Napoli, ricotta of buffalo cheese, italian tomatoes, Bolognese Pecorino cheese, extra virgin olive oil.

'O Rraù

'O RRAÚ

€19



Ripieno di ricotta di bufala in fuscella, ragù di carne, Parmigiano Reggiano 48 mesi, basilico e pepe.

Stuffed with buffalo ricotta cheese, meat ragù sauce, 48 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese, basil & pepper.



Pizza Speciale

Bianca al Tartufo

TRUFFLE PIZZA

€*

Fiordilatte e crema di tartufo.

Fiordilatte cheese and
truffle cream.



*Prezzo a seconda del periodo.

*Price varies by season.

Desserts

Pizza al Cioccolato

CHOCOLATE PIZZA

€16



Pizza con mix di cioccolato.

Pizza dough with mix of chocolate cream.

Golden Rings

GOLDEN RINGS

€10



Graffette fritte a base di impasto leggero alla patata servite con zucchero, mix di cioccolato, miele e confettini. 4 pezzi.

Small fried doughnuts made with light potato based dough, served with sugar, chocolate mix, honey and small confetti. 4 pieces

Tiramisù x Te

TIRAMISÙ

€7



1 fetta.

1 slice.



Drinks

Acqua

Minerale oligominerale (still water)

€4

Effervescente naturale (sparkling water)

€4

WATER

Bibite

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

€4

SOFT DRINKS

Caffè

€3

Cappuccino

€4

Limoncello/Meloncello/Amaro

€5

Beer

Serrocroce Birrificio

Blonde 330 ml - 5,2% vol (blonde ale)

€9

Blonde 750 ml - 5,2% vol (blonde ale)

€15

Amber 330 ml - 6% vol (apa)

€10

Amber 750 ml - 6% vol (apa)

€15

Paulaner

Hell 500 ml - 4,9% vol (lager)

€7

Weissbier 500 ml 5,5% vol (weiss)

€7

Analcolica 500 ml - alcoholic

€7

Senza Glutine

Gluten free 330 ml

€7

Wine

Calice Rosso (Glass of red)

€10

Calice Bianco (Glass of white)

€10

Calice Rosè (Glass of rosè)

€10

Calice Spumante (Glass of sparkling wine)

€13

Cocktails

€12

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol e Soda

Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello e Soda

Negroni

Gin, Campari e Vermouth Rosso

Gin Tonic

Screwdriver

Vodka e Succo d'Arancia

Moscow Mule

Vodka, Lime e Ginger Beer

Tommy's Margarita

Tequila, Lime e Sciroppo di Agave

Paloma

Tequila, Soda al Pompelmo e Lime

Cuba Libre

Rum, Coca e Lime

Campari Spritz

Prosecco, Campari e Soda

Hugo Spritz

Prosecco, Sciroppo di Sambuco e Soda

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth Rosso e Prosecco

Gin Lemon

Americano

Campari, Vermouth Rosso e Soda

Espresso Martini

Liquore al Caffè, Vodka, Sciroppo di Zucchero e Espresso

Mojito

Rum Bianco, Lime, Zucchero di Canna, Menta e Soda

Milano-Torino

Campari e Vermouth Rosso

Daiquiri

Rum Bianco, Lime Fresco,
Sciroppo di Zucchero €12

Old Fashioned

Whisky, Zucchero, Angostura, Soda €15

Black Russian

Vodka, Liquore Al Caffè €12

Tequila Sunrise

Tequila, Succo D'arancia Fresco,
Granatina €12

Boulevardier

Whiskey, Vermouth Rosso, Campari €15

Tegroni

Tequila-Campari-Vermouth Rosso €12

Analcolici

Shirley Temple

Ginger Ale, Granatina €10

Virgin Margarita

Lime fresco, Limone Fresco,
Arancia Fresca, Sciroppo d'Agave €10

Bacardi

Rum Bianco, Lime Fresco, Sciroppo
di Granatina €12

Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Fresco €15

Gin Fizz

Gin, Limone Fresco, Zucchero, Soda,
Spuma di limone €12

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Limone Fresco,
Sciroppo di Zucchero €15

Tropical Spritz

Vodka, Aperol, Sciroppo di
Passion Fruit, Prosecco €15

Annarè Fizz

Tonica, Sciroppo di Amarena,
Menta Fresca, Lime Fresco €10

Caffè shakerato

€5

Allergeni

- 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.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Ova e prodotti a base di uova.
- 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.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 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 stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciolo (*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.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 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.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- 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

- 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.
- Crustaceans and products thereof
- Eggs and products thereof.
- 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.
- Peanuts and products thereof.
- 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 tocopherol 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.
- Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
- 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.
- Celery and products thereof.
- Mustard and products thereof.
- Sesame seeds and products thereof.
- 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.
- Lupin and products thereof.
- 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.



Cocncettina Style

Felpa

€60

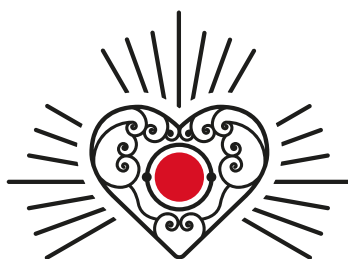
Cappellino

€35

Foulard

€38





#CONCETTINA3SANTI
#CIROOLIVA