

Concettina

AI TRE SANTI



To Share

Polpette 4 pz

MEATBALLS 4PC

€20

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

€15

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.

Prosciutto e Parmigiano 18 mesi

HAM & PARMESAN 18 MONTHS

€25

Prosciutto crudo e Parmigiano 18 mesi.

Ham and Parmesan 18 months.

Con aggiunta di olive verdi
With the addition of green olives

+€5

Fritti

Fried Starters

Sott' e Ngopp

SOTT' E NGOPP

€22

Pasta di pizza fritta 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.

Frittatina
alla Genovese

GENOVESE OMELETTE

€15

Con tarufo
With truffle

€25

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

Con caviale
With caviar

€30

Piccoli crocchè 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, limone.

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

Mozzarella in carrozza
con cicchetto di pomodoro 2 pz

MOZZARELLA IN CARRIAGE WITH TOMATO CHIP 2PC

€10

Con caviale
With caviar

€30

Zucchine in pastella

TEMPURA ZUCCHINI STICKS

€10

Patatine fritte

FRENCH FRIES

€10

Le Verdure di Concettina

CONCETTINA'S VEGETABLES

Zucchine alla Scapece

"SCAPECE" ZUCCHINI

€15



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

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

Peperoncini Verdi

GREEN PEPPERS

€15

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

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

Melanzane a Funghetto

NEAPOLITAN-STYLE SAUTÈED EGGPLANT

€15



Melanzana fritta, pomodoro datterino, basilico, olio EVO.

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

CAPRI

Insalate

SALAD

Rucola

ROCKET SALAD

€20

Con salmone
With salmon
€30

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

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

Insalata di Tonino

TONINO SALAD

€30

Insalata romana, uova, tonno, alici, olive taggiasche, pomodori gialli e rossi, sedano, ravanelli, scaglie di parmigiano.

Romaine lettuce, eggs, tuna, anchovies, Taggiasca olives, yellow and red tomatoes, celery, radishes, and Parmesan shavings.

Mozzarella caprese

MOZZARELLA CHEESE

€25 250g

€50 500g

Mozzarella, pomodoro datterino, basilico.

Mozzarella cheese, datterino cherry tomatoes, basil.

Burrata

BURRATA

€25

Con tartufo
With truffle
€35

Burrata

Burrata

AI 3 SANTI

LE PIZZE

Impasto Gastronomico

DOUGH GASTRONOMY

Impasto pizza 80g
Pizza dough 80g

Costiera

COSTIERA

€28

Fior di latte, olio EVO, basilico, pepe, zeste di limone.

Fior di latte cheese, extra virgin oilive oil, basil, pepper, lemon zeste.

Filetto

FILETTO PIZZA

€28

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

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

Tartufo Nero

BLACK TRUFFLE

€50

Fior di latte e tartufo nero.

Fior di latte cheese mozzarella and black truffle.

Pizze

Margherita

MARGHERITA

€24



Pomodoro, fior di latte, olio EVO, basilico.

Tomatoes, fior di latte cheese, basil, extra virgin olive oil.

Marinara

MARINARA

€22



Pomodoro, olio EVO, origano, aglio.

Tomatoes, origan, garlic, extra virgin olive oil.

Bufala

BUFALA

€28



Pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico.

Tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil.

Il sole della Sanità

THE SUN OF SANITÀ DISTRICT

€28



Datterino giallo, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico, origano, 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.

Provola e Pepe

PROVOLA & PEPPER

€24



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

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

Capricciosa

CAPRICCIOSA

€28

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.

Con burrata
With Burrata

€30

Pepperoni

PIZZA PEPPERONI

€28

Fiordilatte, basilico, olio EVO, peperoncino, salame chorizo, miele, parmigiano.

Fiordilatte, basil, extra virgin olive oil, chili pepper, chorizo salami, honey, parmesan.



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

€28

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

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

Burro e Parmigiano

BUTTER AND PARMESAN

€24

Burro e parmigiano.

Butter and parmesan.

Pacchianella

PACCHIANELLA

€28

Pomodoro, pomodoro datterino, olive nere, capperi, alici, origano, aglio di Napoli.

Tomatoes, Datterino tomatoes, black olives, cappers, anchovies, origan, garlic.

Burro Salmone e Caviale

BUTTER SALMON AND CAVIAR

€90

Burro, salmone, caviale.

Butter, salmon, caviar.

Stracciata

STRACCIATA

€40

Stracciata, Culatello, carciofini sott'olio.

Stracciata, Culatello, artichokes in oil.

La pasta di Concettina

FIRST COURSES

Spaghetti burro, limone e caviale

SPAGHETTI BUTTER, LEMON AND CAVIAR

€70

Burro, limone, caviale.

Butter, lemon, caviar.

Candele alla genovese

GENOESE CANDLES

€30

Cipolle ramate, carne di manzo, sedano, carota, vino bianco, olio EVO, alloro.

Copper onions, beef, celery, carrot, white wine, EVO oil, bay leaves.

Spaghetti alla Nerano

NERANO SPAGHETTI

€30

Zucchine fresche, basilico, aglio, olio extravergine d'oliva, parmigiano, pepe.

Fresh courgettes, basil, garlic, extra virgin olive oil, parmesan, pepper.

Tagliatelle alla bolognese

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

€30

Carne macinata, soffritto di carote, sedano e cipolla, vino rosso o bianco, passata di pomodoro.

Minced meat, sautéed carrots, celery and onion, red or white wine, tomato sauce.

La pasta di Concettina

FIRST COURSES

Spaghetto al pomodoro

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

€30

Pomodorino fresco.

Fresh tomato.

Ravioli capresi

RAVIOLI CAPRESI

€30

Pasta fresca, caciotta caprese, maggiorana, pomodoro, basilico, Parmigiano Reggiano, olio evo

Fresh pasta, caprese caciotta cheese, marjoram, tomato, basil, Parmigiano Geggiano, extra virgin olive oil

---

Spaghetti alle vongole veraci

SPAGHETTI WITH FRESH CLAMS

€45

Spaghetti, vongole veraci.

Spaghetti, fresh clams.

I Love CAPRI

Dessert

Gelato

HOMEMADE ICE CREAM

€18 (PER GUSTO) (PER FLAVOR)

Vaniglia, nocciola, pistacchio.

Vanilla, hazelnut, pistachio

Tiramisù classico

TIRAMISÙ

€18

Torta Caprese

CAPRI TRADITIONAL CAKE

€18

Golden Rings con cioccolato

4 pz

GOLDEN RINGS WITH CHOCOLATE
5 PC

€18



Drinks

Acqua
WATER

Minerale oligominerale (still water)	€7
Effervescente naturale (sparkling water)	€7

Bibite
SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite — €8

Caffè
€5

Caffè americano
€8

Cappuccino
€8

Limoncello
€8

Amaro
€8

Beer

Birra italiana
ITALIAN BEER 33cl
€10

Birra italiana 00%
ITALIAN BEER 00% 33cl
€10

Birra doppio malto
STRONG BEER 33cl
€10

SERVIZIO 15%
COPERTO €3,50

SERVICE CHARGE 15%
COVER €3,50

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) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

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 illinoinensis (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.

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 tocopheryol 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 [Cary illinoinensis (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.

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