



Concettina
AI TRE SANTI





Halloween Halloween



Novità

Panino Halloween

HALLOWEEN SANDWICH

€8



Sandwich con impasto della pizza.
Crema di zucca, straccetti di
Bufala, Zucca arrostita e culatello
di Zimbello, olio EVO, peperoncino.

Sandwich made with pizza dough.
Pumpkin cream, torn of buffalo
mozzarella, roasted pumpkin,
Culatello di Zimbello, extra virgin
olive oil, chilli pepper.

To Share

Panino Annarell'

ANNARELL SANDWICH

€8



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.



Fritti

Fried Starters

Sott' e Ngopp

SOTT' E NGOPP

€13



Pasta di pizza fritta con finto ragù
alla base del piatto, Parmigiano
Reggiano 18 mesi, basilico, pepe,
olio EVO.

Fried pizza dough, tomato sauce, 18
months seasoned Parmigiano
Reggiano cheese, basil, pepper,
extra virgin olive oil.

Crocchè

POTATO CROCCHÈ

€5



Patate, fior di latte, pepe, prezzemolo,
Parmigiano Reggiano 18 mesi.

Potato, fior di latte cheese, pepper,
parsley 18 months seasoned
Parmigiano Reggiano cheese.

Crocchetti

POTATO CANDIES

€7



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

€5



Fiore di zucca ripieno di ricotta,
pepe, limone.

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

Frittatina Classica

CLASSIC PASTA FRITTATINA

€7



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

A crispy Neapolitan street food classic:
fried pasta filled (timbale) with
spaghetti, beef ragù, Italian tomato,
fiordilatte mozzarella, peas and black
pepper.

Ricotta Indorata e Fritta

FRIED RICOTTA CHEESE SANDWICH

€8



Servita con miele e noci.

Served with honey and nuts.

Zucchine in pastella

sale e pepe

TEMPURA ZUCCHINI STICKS

SALT AND PEPPER

€10



Insalate

SALAD

The Green is Boom

THE GREEN IS BOOM

€18



Misticanza, vinaigrette, fichi freschi, anacardi, semi di chia, sale e pepe.

Mixed greens, vinaigrette, fresh figs, cashews, chia seeds, salt and pepper.

In mozzarella we trust

IN MOZZARELLA WE TRUST

€25



Pomodoro datterino, mozzarella di bufala da 500g, basilico.

Datterino tomatoes, buffalo mozzarella 500g, basil.

Rucola, Parmigiano e tartufo

ROCKET SALAD, PARMIGIANO AND TRUFFLE

€25



Rucola selvatica, pomodoro datterino, aceto balsamico, scaglie Parmigiano Reggiano 18 mesi, tartufo.

Rocket salad, datterino tomatoes, Parmigiano reggiano 18 months and balsamic vinegar, truffle.

Pomodorini

TOMATOES

€10



Pomodorini freschi, ricotta, origano e basilico.

Fresh tomatoes, ricotta cheese, oregano and basil.

Caponata

MIXED BABY GREENS

€20



Fresella bagnata in acqua di pomodoro, sedano, ravanelli, tonno con olive e acciughe Nardin, pomodori gialli e rossi, basilico, scaglie.

Fresella soaked in tomato water, celery, radishes, tuna with olives and anchovies Nardin, yellow and red tomatoes, basil, flakes.

Le Verdure di Concettina

CONCETTINA'S VEGETABLES



Carote

CARROTS

€8



Carote olio EVO, aceto, prezzemolo, olive verdi.

Carrots extra virgin olive oil, vinegar, parsley, green olives.

Peperoncini Verdi

GREEN PEPPERS

€8

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 SAUTÉED
EGGPLANT

€8



Melanzana frita, pomodoro datterino, basilico, olio EVO.

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

Fagiolini

GREEN BEANS

€8

Fagiolini olio e limone.

Green beans with oil and lemon.

Asparagi

ASPARAGUS

€8

Asparagi con olio e limone.

Asparagus with oil and lemon.

Peperoni

PEPPERS

€8

Peperoni olio EVO, limone, olive verdi, prezzemolo.

Peppers extra virgin olive oil, lemon, green olives and parsley.

Zucchine

ZUCCHINI

€8

Zucchine, olio evo, limone.

Zucchini, extra virgin olive oil, lemon.

Zucchine alla scapece

Zucchini scapece

€8



Zucchine alla scapece, olio EVO, menta, aceto di vino bianco, piccante.

Zucchini scapece, mint, oil white, spicy, wine vinegar.

Pomodoro all'insalata

TOMATO SALAD

€10

Pomodoro cuore di bue, cipollotto novello, origano basilico, olio extra vergine.

Beefsteak tomato, spring onion, oregano, basil, extra virgin olive oil.





Impasto Gastronomico

DOUGH GASTRONOMY

Impasto pizza 80g
Pizza dough 80g

Costiera

COSTIERA

€15



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

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

Filetto

FILETTO PIZZA

€15



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

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

Pizze

Margherita

MARGHERITA

€13



Pomodoro, fior di latte, olio EVO, basilico.

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

Marinara

MARINARA

€10



Pomodoro, olio EVO, origano, aglio.

Tomatoes, organ, garlic, extra virgin olive oil.

Bufala

SAN MARZANO

€18



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

€18



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

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

Peperoncini Verdi

GREEN PEPPERS

€18



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

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

Costiera

COSTIERA'S PIZZA

€18



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

Fior di latte cheese, extra virgin olive oil, basil, pepper, lemon zest.

Capricciosa

CAPRICCIOSA

€19



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
Whit Burrata

€21

Pepperoni

PIZZA PEPPERONI

€21



Fiordilatte, basilico, olio EVO, peperoncino, salame chorizo, miele, Parmigiano Reggiano 18 mesi.

Fiordilatte, basil, extra virgin olive oil, chili pepper, chorizo salami, honey, 18 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese.

Cetarese

CETARESE

€19



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

Tomatoes, Vesuvius Piennolo DOP tomatoes, black olives, cappers, anchovies, organ garlic.



Pizza nel Ruoto

UNA PIZZA COTTA NEL RUOTO, PIÙ RUSTICA E CROCCANTE.

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

Omaggio alla Puglia

TRIBUTE TO PUGLIA

€19



Pomodoro datterino, burratina pugliese, alici.

Datterino tomatoes, pulian burrata, anchovies.

Stracciata

STRACCIATA

€24



Stracciata, Culatello, carciofini sott'olio.

Stracciata, Culatello, artichokes in oil.

Ripieni

TRADITIONAL STUFFED PIZZA

Pizza Fritta

FRIED PIZZA

€19



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

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

Ripieno estate 2026

RIPIENO ESTATE 2026

€19



Ricotta di bufala, maggiorana, limone, pomodorini gialli, Parmigiano Reggiano 18 mesi.

Buffalo ricotta, marjoram, lemon, yellow tomatoes, Parmigiano Reggiano 18 months.

I fuori menù possono avere
un prezzo compreso tra €13 e €18.

Off-menu items may range
from €13 to €18.

NAPOLI

Per allergie o intolleranze, si prega di informare il personale di sala al momento dell'ordine.

For allergies or intolerances, please inform the service staff when placing your order.

Dessert

Gastronomica al Cioccolato

CHOCOLATE PIZZA

€15



Impasto gastronomico con mix di cioccolato.

Gastronomy dough with a mix of chocolate cream.

Golden Rings con cioccolato

5 pz

GOLDEN RINGS WITH CHOCOLATE

5 PC

€10



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

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

Tiramisù classico

TIRAMISÙ

€7



Fragole e panna

STRAWBERRIES AND CREAM

€7



Fichi, panna e zest di limone

FIGS, CREAM AND LEMON ZEST

€7



Drinks

Acqua

WATER

Minerale oligominerale (still water)

€4

Effervescente naturale (sparkling water)

€4

Bibite

SOFT DRINKS

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

€4

Caffè

€3

Cappuccino

€4

Limoncello/Meloncello

€5

Amaro

€5

Beer

Kbirr

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

€9

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

€15

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

€9

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

€15

Paulaner

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

€7

Weissbier 500 ml 5,5% vol (weiss)

€7

Analcolica 500 ml - non alcoholic

€7

Senza Glutine

Gluten free 330 ml

€7

Wine

Calice Rosso (Glass of red wine)

€10

Calice Bianco (Glass of white wine)

€10

Calice Rosè (Glass of rosè wine)

€10

Calice Spumante (Glass of sparkling wine)

€13

Allergeni

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crustacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - 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:
 - olio e grasso di soia raffinato (1);
 - tociferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - latticolo.
- 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.
- 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:
 - wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - wheat-based maltodextrins (1);
 - barley-based glucose syrups;
 - 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:
 - fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - gelatin or isinglass used as a fining agent in beer or wine.
- Peanuts and products thereof.
- Soybeans and products thereof, except:
 - fully refined soybean oil and fat (1);
 - natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopheryl succinate from soybean sources;
 - vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - whay used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - 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.





#CONCETTINA3SANTI
#CIROOLIVA