Concettina

AI TRE SANTI

Halloween

Novità

Halloween

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.

Crocchettini

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, pomodorini secchi, anacardi, semi di chia, sale e pepe.

Mixed greens, vinaigrette, sun-dried tomatoes, cashews, chia seeds, salt and pepper.

In mozzarella we trust

IN MOZZARELLA WE TRUST

€25

Pomodorino semi dry, mozzarella di bufala da 500g, basilico.

Semi-dry tomato, 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.

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

Pomodorini

TOMATOES

€10

Pomodorino semi dry, ricotta, origano e basilico.

Semi-dry tomato, 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

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 SAUTÈED EGGPLANT

€8

Melanzana fritta, 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.

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.

LE PIZZE

LE PIZZE

Impasto Gastronomico

DOUGH
GASTRONOMY

Impasto pizza 80g
Pizza dough 80g

ALTOGRANO

Per i nostri impasti scegliamo Altograno®, l'evoluzione delle farine di Molino Casillo. Naturalmente ricca di fibre e proteica, e con meno glutine: ottenuta solo dal grano, senza additivi. La pizza Altograno sarà più leggera e saziante grazie alle sue fibre, senza rinunciare al gusto e al profumo autentico del grano.

For our dough, we choose Altograno®, the evolution of Molino Casillo's flours. Naturally high in fiber and protein, and with less gluten: made solely from wheat, without any additives. Altograno pizza is lighter and more filling thanks to its fiber content, without sacrificing the authentic taste and aroma of wheat.

Ai 3 Santi

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

Mix di pomodorino datterino e pomodorino secco, fior di latte, basilico, olio extravergine di oliva.

Mix of datterino and sun-dried tomatoes, fior di latte cheese mozzarella, extra virgin olive oil, basil.

Pizze

MOLINO Casillo DAL 1958

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, origan, 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

Con burrata
Whit Burrata

€21

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.

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

Mix di pomodorino datterino e pomodorino secco, olive nere, capperi, alici, origano, aglio di Napoli.

Mix of datterino and sun-dried tomatoes, black olives, cappers, anchovies, origan garlic.

SA TA
District · Since 1951

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

Mix di pomodorino datterino e pomodorino secco, burratina pugliese, alici.

Mix of datterino and sun-dried 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) Effervescente naturale (sparkling water)	€4 €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

COPERTO 3,5€

COVER CHARGE 3,5€

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