

Concettina

AI TRE SANTI

To Share

Panino Annarell'

ANNARELL SANDWICH

€8

1 7

Sandwich con impasto della pizza. Tre consistenze di zucchine, provola, prosciutto crudo 24 mesi, olio EVO, pepe.

Sandwich made with pizza dough. Zucchini in three textures, provola cheese, 24-month aged prosciutto, extra virgin olive oil, pepper.



Fritti

FRIED STARTERS

Sott' e Ngopp

SOTT' E NGOPP

€13

1 7

Pasta di pizza fritta su base di pomodoro, Parmigiano Reggiano 48 mesi, basilico, pepe, olio EVO.

Fried pizza dough on a tomato base, 48-month aged Parmigiano Reggiano, basil, pepper, extra virgin olive oil.

Frittatina Classica

CLASSIC PASTA FRITTATINA

€5

1 3 7

Timballo di pasta fritto monoporzione: spaghetti, carne di manzo, pomodoro italiano, fior di latte, piselli, pepe.

Single-portion fried pasta timbale: spaghetti, beef, Italian tomato, fior di latte, peas, pepper.

Frittatina Genovese

GENOVESE PASTA FRITTATINA

€5



Timballo di pasta fritto monoporzione: bucatini, cipolla ramata di Montoro, carne di manzo, fior di latte, pepe, Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Single-portion fried pasta timbale: bucatini, Montoro copper onion, beef, fior di latte, pepper, 48-month aged Parmigiano Reggiano.

Frittatina al Soffritto

SOFFRITTO PASTA FRITTATINA

€7



Timballo di pasta fritto monoporzione: soffritto di maiale, sugna, alloro, peperoncino, concentrato di pomodoro.

Single-portion fried pasta timbale: pork soffritto, lard, bay leaf, chilli pepper, tomato paste.

Crocchè

POTATO CROCCHÈ

€5



Patata del Taburno, fior di latte, pepe, prezzemolo, Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Taburno potato, fior di latte, pepper, parsley, 48-month aged Parmigiano Reggiano.

Crocchettini

MINI POTATO CROQUETTES

€7



6 crocchè mignon di patata del Taburno, pepe, prezzemolo, fior di latte, Parmigiano Reggiano 18 mesi, pane grattugiato.

6 mini croquettes of Taburno potato, pepper, parsley, fior di latte, 18-month aged Parmigiano Reggiano, breadcrumbs.

Polpette

MEATBALLS

€15



Polpette tradizionali napoletane, 4 pezzi.

Traditional Neapolitan meatballs, 4 pieces.

Mozzarella in Carrozza

MOZZARELLA IN CARROZZA

€8



Fior di latte, uova, pane grattugiato, pancarrè. 4 pezzi.

Fior di latte, eggs, breadcrumbs, sliced bread. 4 pieces.

Le Verdure di Concettina

CONCETTINA'S VEGETABLES

Scarola

ESCAROLE

€8

Scarola saltata con olive nere, capperi e peperoncino.

Sautéed escarole with black olives, capers and chilli pepper.

Friarielli

NEAPOLITAN BROCCOLI RABE

€8

Friarielli con aglio, olio e peperoncino.

Neapolitan broccoli rabe with garlic, oil and chilli pepper.

Insalate

SALAD

Rucola, Parmigiano

ROCKET SALAD, PARMIGIANO

€18

Rucola selvatica, pomodorino del Piennolo e pomodorino secco, aceto balsamico, scaglie Parmigiano Reggiano 18 mesi.

Rocket salad, Piennolo DOP cherry tomatoes and sun-dried 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.

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.

NAPOLI

Costiera del Cantabrico

COSTIERA DEL CANTABRICO

€15

Fior di latte, limone, pepe, acciughe del Cantabrico, basilico, olio EVO.

Fior di latte, lemon, pepper, Cantabrian anchovies, basil, extra virgin olive oil.

Filetto, Provola e Pepe

FILETTO, PROVOLA AND PEPPER

€15

Pomodorino del Piennolo e pomodorino secco, provola, pepe, basilico, olio EVO.

Piennolo DOP cherry tomatoes and sun-dried tomatoes, provola, pepper, basil, extra virgin olive oil.

Pizze

MOLINO Casillo DAL 1958

Margherita

MARGHERITA

€13

Pomodoro italiano, fior di latte, olio EVO, basilico.

Italian tomatoes, fior di latte, basil, extra virgin olive oil.

Marinara

MARINARA

€10

Pomodoro italiano, olio EVO, origano, aglio.

Italian tomatoes, oregano, garlic, extra virgin olive oil.

Bufala

BUFFALO MOZZARELLA

€18

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

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

Concettina

CONCETTINA

€18

Lato 1: ricotta di bufala in fuscella e provola.
Lato 2: margherita con carciofo.
Lato 3: salsiccia e friarielli.

Side 1: buffalo ricotta and provola.
Side 2: margherita with artichoke.
Side 3: sausage and friarielli.

Margheritissima

MARGHERITISSIMA

€18

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e pomodorino secco, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO, Parmigiano Reggiano 48 mesi.

Piennolo DOP cherry tomatoes and sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil, 48-month aged Parmigiano Reggiano.

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.

San Gennaro

SAN GENNARO

€18

Con o senza miracolo: (bianca o rossa)
Provola affumicata, briciole di tarallo, basilico, olio EVO, cornicione ripieno di salame Napoli e provola.

With or without the miracle: (white or red)
Smoked provola cheese, tarallo crumbs, basil, extra virgin olive oil, crust filled with Napoli salami and smoked provola cheese.

Borgo Vergini

BORGO VERGINI

€19

Scarola, provola, provolone del Monaco, olive, capperi, olio EVO.

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

Carrettiera

CARRETTIERA

€18

Salsiccia, friarielli, provola affumicata.

Sausage, Neapolitan broccoli rabe, smoked provola.

Capricciosa

CAPRICCIOSA

€19

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

Italian tomatoes, fior di latte, Caiazzo black olives, cooked ham, Napoli salami, mushrooms, artichokes.

CON BURRATA
WITH BURRATA

€21

I fuori menù possono avere un prezzo compreso tra €13 e €18.
Off-menu items may range from €13 to €18.

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.

SALITA
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.

Salsicce e Friarielli

SAUSAGE AND FRIARIELLI

€19

Friarielli, salsiccia di maiale casertana, straccetti di bufala affumicata, olio EVO.

Neapolitan broccoli rabe, Caserta pork sausage, strips of smoked buffalo mozzarella, extra virgin olive oil.

Pacchianella

PACCHIANELLA

€18

Pomodorino del Piennolo e pomodorino secco, olive nere, capperi, alici, origano, aglio.

Piennolo DOP cherry tomatoes and sun-dried tomatoes, black olives, capers, anchovies, oregano, garlic.



Ripieni

TRADITIONAL STUFFED PIZZA

Pizza Fritta

FRIED PIZZA

€19

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

Pork cracklings, buffalo ricotta, provola, Italian tomatoes, pepper.

Ripieno Classico

CLASSIC STUFFED PIZZA

€18

Salame Napoli, ricotta di bufala in fuscella, pomodoro italiano, pecorino romano, olio EVO.

Napoli salami, buffalo ricotta, Italian tomatoes, pecorino romano cheese, extra virgin olive oil.

'O Rraù

STUFFED PIZZA WITH RAGÙ

€18

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

Filled with buffalo ricotta, meat ragù, 48-month aged Parmigiano Reggiano, basil, pepper.

Dessert

Pizza al Cioccolato

CHOCOLATE PIZZA

€16

Pizza con crema al mix di cioccolato.

Pizza dough with a mix of chocolate cream.

Pizza con Confettura

PIZZA WITH JAM

€16

Pizza fritta e al forno, confettura artigianale di frutta di stagione, zucchero a velo e cannella.

Fried and baked pizza with homemade seasonal fruit jam, powdered sugar and cinnamon.

Golden Rings

GOLDEN RINGS
4 PZ / 4 PC

€10

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

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

Mela e Panna

APPLE AND CREAM

€7

Tiramisù per Te

TIRAMISÙ FOR YOU
1 FETTA / 1 SLICE

€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

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