



Concettina
AI TRE SANTI



To Share



Panino Annarell'

ANNARELL SANDWICH

€7



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.

Panino Malinconico

MALINCONICO SANDWICH

€7



Sandwich con impasto della pizza. Ciccioli di maiale, sale, pepe, ricotta.

Sandwich made with pizza dough. Pork cracklings, salt, pepper, ricotta cheese.

Sott' e Ngopp

SOTT' E NGOPP

€10



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.

Polpette

MEATBALLS

€15



Polpette fatte con macinato bovino, pane, latte, parmigiano, uova, sale, pepe, prezzemolo, finto ragù. 4 pz.

Traditional neapolitan meatballs. Made with bread, milk, Parmigiano Reggiano cheese, eggs, salt, pepper, parsley, tomato sauce. 4 pieces.

Fiori di Zucca

PUMPKIN FLOWERS

€5



Fiore di zucca ripieno di ricotta, pepe e limone.

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

Frittatina alla Genovese

GENOVESE OMELETTE

€5



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.

Frittata Classica

CLASSIC OMELETTE

€5



Piccolo timballo di pasta fritto. Fior di carne di bovino, spaghetti, peper, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, piselli.

Bovine belly meat, spaghetti, DOP San Marzano tomatoes, peas, fior di latte cheese and pepper.

Crocchetti

POTATO CANDIES

€7



Porzione da 6 piccoli crocchè di patate. Patate, prezzemolo, parmigiano, uova, pane grattugiato.

6 small potato chips portion. Potatoes, parsley, eggs, breadcrumbs, Parmigiano Reggiano cheese.

Crocchè

POTATO CROCCÈ

€5



Patata, fior di latte, peper, prezzemolo, Parmigiano Reggiano 16 mesi.

Potato, fior di latte cheese, pepper, parsley and 16 months seasoned Parmigiano Reggiano cheese.

Ricotta Indorata e Fritta

FRIED RICOTTA CHEESE SANDWICH

€7

Servita con miele e noci.

Served with honey and nuts.



Le Verdure di Concettina

CONCETTINA'S VEGETABLES

Peperoncini Verdi

GREEN PEPPERS

€5

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

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

Melanzane a Funghetto

NEAPOLITAN-STYLE SAUTÉED EGGPLANT

€5



Melanzana frita, pomodoro datterino, basilico, olio evo.

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

Cheviche di pomodori

TOMATOES CHEVICHE

€8

Pomodoro verde, pomodoro piccadilly nero, cipolla rossa, basilico, aglio, peperoncino, mais salato.

Green tomato, black Piccadilly tomato, red onion, basil, garlic, chili pepper, salted corn.



Insalate

SALADS

The Green is Boom

THE GREEN IS BOOM

€15



Misticanza, carote baby, ravanelli, aceto balsamico, arachidi.

Mixed greens, baby carrots, radishes, balsamic vinegar, peanuts.

In mozzarella we trust

IN MOZZARELLA WE TRUST

€15



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

Datterino cherry tomatoes, buffalo mozzarella 500g, basil.

Rucola e Parmigiano

ROCKET SALAD & PARMIGIANO

€15



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

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



Pizze

Margherita

MARGHERITA

€12



Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio evo, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte cheese, basil and extra virgin olive oil.

Marinara

MARINARA

€10



Pomodoro San Marzano DOP, olio evo, origano, aglio.

San Marzano DOP tomatoes, origan, garlic and extra virgin olive oil.

San Marzano

SAN MARZANO

€15



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio evo, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil and extra virgin olive oil.

Il sole della Sanità

THE SUN OF SANITÀ DISTRICT

€18



Datterino giallo, mozzarella di bufala, olio evo, basilico, origano e pepe.

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

Peperoncino Verde

GREEN PEPPER

€18



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

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

Fondazione San Gennaro

SAN GENNARO

€18



Salame, provola affumicata, tarallo napoletano e pomodoro.

Salami, smoked provola cheese, Neapolitan tarallo, and tomato.

Costiera

COSTIERA'S PIZZA

€15



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

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

Concettina

CONCETTINA'S PIZZA

€18



1° lato: Ripieno di ricotta e ricoperto di provola affumicata

2° lato: Margherita con melanzane a funghetto.

3° lato: Provola affumicata e peperoncini verdi.

Side 1: Filled with ricotta and topped with smoked provola cheese

Side 2: Margherita with sautéed eggplant

Side 3: Smoked provola cheese and green peppers

Capricciosa

CAPRICCIOSA

€18



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

Tomato, fior di latte cheese, black olives, cooked ham, Napoli salami, mushrooms, artichokes

Diavola

DIAVOLA

€15



Pomodoro, Salame Napoli, fior di latte, basilico, olio evo, peperoncino.

Tomato, Neapolitan Salami, fior di latte cheese, basil, extra virgin olive oil, chilli pepper

Novità

NEW PIZZA

Margherita dimenticata

LOST MARGHERITA

€15



Pomodoro piccadilly nero, fior di latte, olio evo, basilico.

Black piccadilly tomato, fior di latte cheese, extravirgin olive oil, basil leaves.



Ruota di Carro

EXTRA-LARGE NEAPOLITAN PIZZA WITH THIN BASE

Margherita

MARGHERITA

€12



Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio evo, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, fior di latte cheese, basil and extra virgin olive oil.

Margherita con Cotto

HAM MARGHERITA

€15



Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo.

Tomato, fior di latte cheese, cooked ham, basil, extra virgin olive oil.

Margherita Provola e Pepe

PROVOLA & PEPPER

€12

Pomodoro San Marzano DOP, provola, pepe, olio evo, basilico.

Tomato, provola cheese, pepper, extra virgin olive oil, basil.



Ombra Filetto con Macinato

FILLET AND MINCED BEEF

€15



Filetto di pomodoro datterino, basilico, fior di latte, macinato di manzo, olio extravergine d'oliva.

Fillet of cherry tomato, basil, fior di latte cheese, extra minced beef, virgin olive oil.

Bianca Cicoli, Provola e pepe

WHITE CICOLI, PROVOLA & PEPPER

€15

Cicoli napoletani, provola e pepe.

Pork rinds, provola cheese, pepper.



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

€15



Alici di Cetara, burro francese, polvere di olive, paprica dolce e polvere di pesto.

Cetara anchovies, french butter, olive powder, sweet paprika and pesto powder.

Pacchianella

PACCHIANELLA

€18



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

San Marzano DOP tomatoes, Vesuvius Piennolo DOP tomatoes, black olives, cappers, anchovies, organ and garlic.

Omaggio alla Puglia

HOMAGE TO PUGLIA

€18

Pomodoro datterino, burratina pugliese, alici.

Datterino tomatoes, Apulian burrata, anchovies.



Ripieno Classico

CLASSIC STUFFING

€18



Salame Napoli, ricotta di bufala in fuscella, pomodoro San Marzano DOP, Pecorino Bolognese, olio evo.

Neapolitan Salami, ricotta of buffalo cheese, San Marzano DOP tomato, Bolognese Pecorino cheese, extra virgin olive oil.

Amatriciana

AMATRICIANA

€18



Pomodoro, guanciale, pecorino romano.

Tomato, italian bacon, pecorino romano.

Pizza Fritta

FRIED PIZZA

€15



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

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

'O Rraù

'O RRAÚ

€18



Ricotta, ragu' napoletano, pepe nero, parmigiano reggiano .

Ricotta, Neapolitan ragù, black pepper, Parmigian Reggiano cheese.

Battilocchio

'BATTILOCCHIO'

€10



Cicoli napoletani, ricotta, pepe.

Pork rinds, Ricotta, pepper.

Saltimbocca

FOLDED PIZZA SANDWICH



Prosciutto cotto, fior di latte, insalata, pomodoro Sorrento.

COOKED HAM, FIOR DI LATTE CHEESE, SALAD, SORRENTO TOMATOES

€15

Rucola selvatica, pomodoro datterino, prosciutto crudo, fior di latte, parmigiano.

WILD ROCKET, DATTERINO TOMATO, RAW HAM, FIOR DI LATTE, PARMESAN

€15

Impasto Gastronomico

GASTRONOMY DOUGH



Filetto

GASTRO FILLET

€12

Pomodoro datterino, basilico, fior di latte, olio evo.

Datterino cherry tomato, basil, fior di latte, extra virgin olive oil.

Costiera

GASTRO COSTIERA

€12

Fior di latte, pepe, zeste di limone.

Fior di latte cheese, pepper, lemon zest.



Desserts

Golden Rings

GOLDEN RINGS

€10



Graffette fritte a base di impasto leggero alla patata servite con zucchero, mix di cioccolato, miele e confettini. 5 pz

Small fried doughnuts made with light potato based dough, served with sugar, chocolate mix, honey and small confetti. 5 pieces

Gastronomica al Cioccolato

CHOCOLATE PIZZA

€15



Impasto gastronomico con mix di cioccolato.

Gastronomy Dough with a mix of chocolate cream.

Montanara con Confettura

MONTANARA PIZZA WITH JAM

€15



Pizza frita e al forno con confettura di stagione e zucchero a velo.

Fried and baked pizza with seasonal jam and powdered sugar.

Torta Caprese

CAPRI TRADITIONAL CAKE

€7



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 Birrifificio

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

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) latticolo.
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 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.
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.

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.

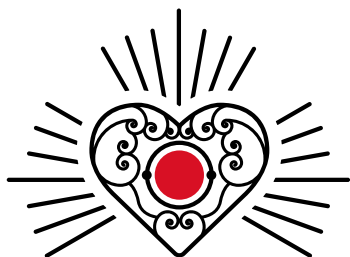
Allergens

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 tocopheryl 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 [*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.
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.







#CONCETTINA3SANTI
#CIROOLIVA