



\*\*\*\*\*  
**LA CONCA D'ORO**  
RISTORANTE

# Menù

*Gli Chef*

*Francesco Costanzo*

*Mattia Treise*



**2023**  
**Eccellenze Italiane**

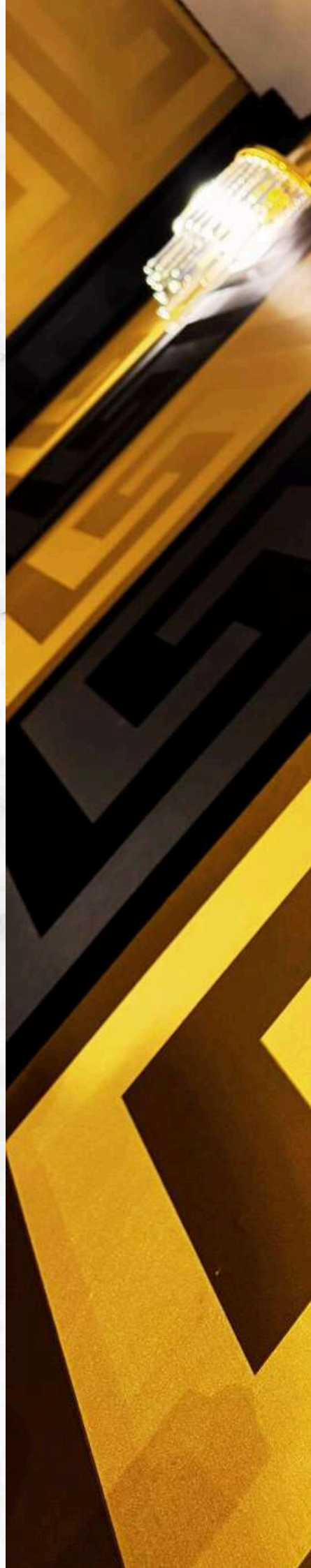


# DEGUSTAZIONE IN PRIVÈ

VIVI UN' ESPERIENZA  
RISERVATA E LASCIATI  
DELIZIARE CON UN  
MENÙ A SORPRESA  
SU MISURA PER TE

*Cena in saletta privata a numero chiuso  
solo ed esclusivamente su prenotazione*

Per info e prenotazioni rivolgersi in cassa





LA CONCA D'ORO  
RISTORANTE

## Gourmet Gli Antipasti

**MONTANARA D'ASTICE** <sup>1-2-7</sup> € 22,00

Pizzetta frita con estratto di astice e lievito madre, astice\*\* spolpato e marinato al lime, cime di rapa ripassate e crema di provola affummicata

**MANZO E TARTUFO NERO** <sup>17-8</sup> € 25,00

Tartare di manzo, spuma di Reggiano 60 mesi, sablè di nocciole salate e grattugiata di tartufo nero

*Su richiesta è possibile aggiungere ulteriore tartufo nero al momento con un extra di 4 euro a grattata*

## Le Paste

**BOTTONE ALLA PESCATRICE** <sup>1-2-3 \*\*</sup> € 22,00

Bottone\*\* ripieno di rana pescatrice e patata viola, zuppetta di fondo ai crostacei mantecata alla crema di topinambur

**CARDONCELLI E CASTAGNE** <sup>9-12</sup> € 24,00

Risotto mantecato alla crema di zucca marinata alle erbe, cardoncelli, guancialetto croccante di cinghiale senese e crumble di castagne arrostiti

## I Secondi

**CAPRESE CALDA DI BACCALA'** <sup>1-4-7</sup> € 22,00

Rivisitazione della classica caprese. Baccalà\* cotto al vapore, pil pil mantecato alla spuma di bufala, datterino confit, polvere di basilico, broccolo romano ripassato e corallo

**MAIALE D'AUTUNNO** <sup>7-12</sup> € 24,00

Filetto di maiale cotto in CBT, fonduta di zucca su patata fondente\*\*, scalogno marinato e riduzione al vino porto



## Tradizionale Gli Antipasti

### PARMIGIANA DI MELANZANA<sup>1-7 \*\*</sup>

€ 14,00

Melanzane fritte, pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico

### POLPO E CREMA DI PECORINO<sup>7-14 \*\*</sup>

€ 16,00

Tentacoli di polpo scottati al sale maldon, cime di rapa e crema di pecorino romano

### CRUDO E BURRATA<sup>1-7</sup>

€ 18,00

Tagliere di crudo S. Daniele 24 mesi, burrata pugliese e classica bruschetta al pomodorino fresco

### SELEZIONE DI MARINATI E COTTI<sup>1-2-4-6-10-12</sup>

€18,00

Selezione di marinati: salmone\*\* e alici, scampo\* gratinato e gamberi\* piccanti al pomodorino e peperoncino

### SAUTE' DI MARE IMPERIALE<sup>1-2-4-8-9-14</sup>

€20,00

Sautè imperiale così composto: scampo, gamberone, cozze, vongole, polpo\* e pomodorini; servito con taralli napoletani di nostra produzione

### CONCA D' ORO

€18,00 p.p.  
min 2 persone

- Mini parmigiana di melanzana<sup>1-7 \*\*</sup>
- Polpo scottato, cime di rapa e crema di pecorino romano<sup>7-14\*</sup>
- Montanara classica al pomodoro, parmigiano e basilico<sup>1-7</sup>
- Gamberetti Boreali fritti sale e pepe<sup>1-2-4-7-14\*</sup>
- Caciucco di mare di cozze, vongole gamberi e calamari<sup>1-2-14\*</sup>



# Tradizionale Le Paste

## FUSILLONE PICCANTE<sup>1-7</sup> € 14,00

Fusillone di gragnano trafilato al bronzo, peperoncino, datterino rosso e pecorino romano

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE<sup>1-6-10-12-14</sup> € 18,00

Spaghetti a lunga essiccazione con vongole veraci e prezzemolo

## PACCHERO ALLO SCORFANO<sup>1-4-12</sup> € 22,00

Pacchero di Gragnano trafilato al bronzo con scorfano\*\*, bisque\*\* e datterini rossi del piennolo

## IL RITORNO DEL KATSUBUSHI<sup>1-4-6-7-12</sup> € 24,00

Risotto cacio, pepe, tonno\*\* marinato in salsa ponzu e tonno essiccato di katsoubushi giapponese

## LINGUINE SCAMPI E VONGOLE<sup>1-2-6-10-12-14</sup> € 28,00

Linguine a lunga essiccazione con vongole, scampi\*, bisque\*\*, crema di datterini e tartare di scampo marinato al lime.

## BAVETTE ALL' ASTICE<sup>1-2-6-10-12</sup> € 28,00

Bavette a lunga essiccazione, astice<sup>(metà)</sup> e pomodorini del piennolo





## **CRUNCHY DI CALAMARI E GAMBERI** <sup>1-2-4-14</sup> € 22,00

Fritto di calamari\*, gamberi\* e carote croccanti

## **SCORFANO IN CARTA FATA** <sup>4</sup> € 22,00

Cartoccio di scorfano, bisque ristretta di mare, olive taggiasche, pomodorini, patate ed erbe aromatiche servito in carta fata

## **CALAMARO RIPIENO** <sup>1-7-8-14</sup> € 23,00

Calamaro\* ripieno di ricotta di bufala e friarielli, squinch di datterino giallo e sbriciolata di tarallo napoletano

## **LA GRIGLIATA DI MARE** <sup>2-4-14</sup> € 26,00

Grigliata di mare: calamaro\*, scampo\*, gamberone\*, tonno\*\* e salmone\*\* servita con citronette al limone

## **FILETTO DI MANZO** <sup>1-3-6-12</sup> € 28,00

Filetto di manzo cotto alla griglia servito con patata a spicchio speziata e salsa all' andalusa



# I Nostri Plateau

## BRONZE

- 1 Ostrica<sup>14</sup>
- 1 Gambero Rosso<sup>2\*</sup>
- 1 Scampo<sup>2\*</sup>
- 1 Fasolare<sup>14</sup>
- 1 Riccio di Mare<sup>14</sup>
- 1 Cannolicchio<sup>14</sup>
- 1 Sashimi di Tonno<sup>4\*\*</sup>
- 1 Tartare di Tonno<sup>4\*\*</sup>
- 1 Sashimi di Salmone<sup>4\*\*</sup>
- 1 Tartare di Salmone<sup>4\*\*</sup>

€40

## SILVER

- 2 Ostriche<sup>14</sup>
- 2 Gamberi Rossi<sup>2\*</sup>
- 2 \* Scampi<sup>2\*</sup>
- 2 Ricci di Mare<sup>14</sup>
- 2 Cannolicchi<sup>14</sup>
- 2 Fasolari<sup>14</sup>
- 2 Sashimi di Tonno<sup>4\*\*</sup>
- 2 Tartare di Tonno<sup>4\*\*</sup>
- 2 Sashimi di Salmone<sup>4\*\*</sup>
- 2 Tartare di Salmone<sup>4\*\*</sup>

€80

## GOLD

- 8 Ostriche<sup>14</sup>
- 4 Gamberi Rossi<sup>2\*</sup>
- 4 Scampi<sup>2\*</sup>
- 4 Ricci di mare<sup>14</sup>
- 4 Cannolicchi<sup>14</sup>
- 4 Fasolari<sup>14</sup>
- 4 Sashimi di Tonno<sup>4\*\*</sup>
- 4 Tartare di Tonno<sup>4\*\*</sup>
- 4 Sashimi di Salmone<sup>4\*\*</sup>
- 4 Tartare di Salmone<sup>4\*\*</sup>

€180

## Le Nostre Cruditee

- Cannolicchio<sup>14</sup> € 2,00
- Fasolare<sup>14</sup> € 4,00
- Ostrica<sup>14</sup> € 4,00
- Riccio di Mare<sup>14</sup> € 5,00
- Scampo<sup>2\*</sup> € 5,00
- Gambero Rosso<sup>2\*</sup> € 5,00

- Sashimi di Salmone<sup>4\*\*</sup> € 14,00
- Sashimi di Tonno<sup>4\*\*</sup> € 16,00

## Le Nostre Tartare

**TARTARE DI TONNO**<sup>4-7</sup> € 18,00

Tartare di tonno, sriracha, stracciatina di bufala, miele, erba cipollina e chips di riso

**TARTARE DI SALMONE** € 18,00

Tartare di salmone\*\*, salsa ponzu, citronette agli agrumi, cialda di pane di segale e aria di mare

**TARTARE DI GAMBERO E SHORT**<sup>2</sup> € 22,00

Tartare di gamberi\* rossi, pepe rosa, zeste di limone di Sorrento accompagnato da uno short analcolico al frutto della passione

**IL MINI TRIS DI TARTARE** € 24,00

- Gambero\* rosso e pepe rosa<sup>2</sup>
- Tonno\*\*, stracciatina di bufala, miele, erba cipollina e chips di riso<sup>4-7</sup>
- Salmone\*\*, salsa ponzu, citronette agli agrumi, cialda di pane e aria di mare<sup>1-4-6-7-12</sup>





\*\*\*\*\*  
**LA CONCA D'ORO**  
RISTORANTE

# *Vetrina Frollatura Carne* **LA SELEZIONE**

## **CON COTTURA ALLA GRIGLIA**

*Il taglio della carne va effettuato in base alla richiesta del cliente con:*  
**TAGLIO minimo della T-BONE Kg 1**  
**TAGLIO minimo della Costata Kg 0,500**

**T - BONE**

*Spagna, Irlanda,  
Bavarese etc.*

**COSTATA**

*Spagna, Irlanda,  
Bavarese etc.*

*provenienze e prezzi esposti in vetrina*

## *I Contorni*

- Stick\* <sup>1</sup> € 5,00
- Friarielli alla Napoletana <sup>12</sup> € 6,00
- Patata spicchio speziata\* con salsa andalusa <sup>1-3</sup> € 6,00
- Insalata Mista € 6,00
- Verdura alla Griglia € 6,00





<b>CRISPY RICE</b> <sup>4-8-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Riso piastrato farcito con tartarina piccante (salmone o tonno)** e pinoli tostati		
<b>SALMON KIDS</b> <sup>4-7-11-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Uramaki al salmone**, avocado, philadelphia, fragole e sesamo		
<b>CRUNCHY SHIMPS</b> <sup>1-2-4-6-12-14</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Uramaki, gamberi* in tempura, avocado salmone** piccantino e kataifi* croccante		
<b>NIGIRI SALMONE</b> <sup>4-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Classico Nigiri di salmone**		
<b>NIGIRI GAMBERO ROSSO</b> <sup>2-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Nigiri di gambero rosso* di Mazara del Vallo		
<b>GUNKAN</b> <sup>1-4-6-7-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Gunkan di salmone**, philadelphia e teriyaki		
<b>SUSHI TARTARE</b> <sup>1-7-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Pulled pork*, philadelphia, tartare di carne e cipolla croccante		
<b>TUNA MAKI</b> <sup>1-4-6-7-11-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Maki con tartare di tonno**, philadelphia, mango, salsa teriyaki, miele, sriracha piccante, semi di sesamo e cialda di riso		
<b>PANKO ROLL</b> <sup>1-2-4-6-11-14</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Uramaki fritto con panatura di panko, farcito con avocado, Gambero* piccante e kadaifi* croccante		
<b>CONI WANTAN</b> <sup>1-2-3-4-6-7-12-14</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartare di salmone**, crema avocado e mayo alla philadelphia</li> <li>• Tartare di tonno**, crema avocado e mayo alla philadelphia</li> </ul>		
<b>TAKOYAKI GAMBERO</b> <sup>1-4-6-7-12</sup>	<b>€ 7,00</b>	PZ. 4
Balls di gambero con patata, pane panko, mayo piccante e katsoubushi		
<b>GAMBERI KATAIFI*</b> <sup>1-4-2-6-12-14</sup>	<b>€ 8,00</b>	PZ. 4
Gamberi kataifi* e salsa al passion fruit piccante		
<b>TACOS WANTAN</b> <sup>1-2-4-6-11-12-14</sup>	<b>€ 8,00</b>	PZ. 2
Tacos di pasta wantan* con pulled pork*, zeste di limone, zenzero, teriyaki, olio al sesamo, avocado, peperoni ed erba cipollina		
<b>EBI FRY</b> <sup>1-2-4-6-12-14</sup>	<b>€ 8,00</b>	PZ. 4
Gambero* Croccante, spicchi di patate* speziate servita con salsa <u>teriyaki</u>		



# Le Pizze Classiche

<b>MARINARA</b> € 5,00 Pomodoro, aglio, olio e origano	<b>DIABOLA</b> € 7,00 Pomodoro, fior di latte, spianata calabra e peperoncino	<b>CALABRESE</b> € 8,00 Pomodoro, fior di latte, nduja, salame e cipolla di Tropea
<b>MARGHERITA</b> € 6,00 Pomodoro, fior di latte e basilico	<b>4 STAGIONI</b> € 8,00 Pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, carciofi e olive	<b>ORTOLANA</b> € 8,00 Pomodoro, fior di latte e verdure miste
<b>NAPOLETANA</b> € 7,00 Pomodoro, fior di latte, filetto di acciughe e origano	<b>4 FORMAGGI</b> € 8,00 Fior di latte, brie, zola e scamorza affumicata	<b>LA PARMIGIANA</b> € 8,50 Pomodoro, fior di latte, basilico, melanzane e parmigiano
<b>SICILIANA</b> € 7,00 Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche e origano	<b>AMERICANA</b> € 8,00 Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine fritte	<b>LA GRECA</b> € 8,50 Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla caramellata

## Special

<b>VALTELLINA</b> € 8,00 Fior di latte, bresaola, rucola e grana	<b>TIROLESE</b> € 10,00 Fior di latte, pomodoro, speck e brie	<b>LA CILENTANA</b> € 14,00 Prosciutto crudo, mozzarella, ricotta di bufala e marmellata di fichi
<b>CAPRICCIOSA</b> € 8,00 Prosciutto cotto, carciofi, funghi olive, acciughe e capperi	<b>PIACENTINA</b> € 10,00 Fior di latte, pancetta, uovo e pecorino	<b>LA PORCHETTA</b> € 14,00 Fior di latte, porchetta, patate al forno e salsa ceasar
<b>LA SPIANATA</b> € 8,00 Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive taggiasche e basilico	<b>PARTENOPE</b> € 12,00 Mozzarella affumicata, salsiccia e friarielli	<b>BURRATA</b> € 14,00 Base bianca, burrata e salmone affumicato
<b>SFIZIOSA</b> € 8,00 Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, zola, e cipolla di tropea	<b>LA STRACCIATA</b> € 14,00 Stracciatella, pomodorini, bresaola e aceto balsamico	<b>LA GOLOSA</b> € 16,00 Stracciatella, pomodorini secchi e mortadella
<b>LA GUSTOSA</b> € 10,00 Scamorza, pomodoro S. Marzano, gamberetti e pomodorini secchi	<b>BUFALINA</b> € 14,00 Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano	<b>LA CONCA DI MARE</b> € 16,00 Pomodoro, calamari*, mazzancolle*, gamberone*, cozze, vongole, prezzemolo ed aglio

## Focacce & Calzoni

<b>CALZONE CLASSICO</b> € 8,00 Fior di latte, pomodoro e prosciutto cotto	<b>FOCACCIA CLASSICA</b> € 4,00 olio, origano e sale
<b>CALZONE DESIRE</b> € 8,00 Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana	<b>FOCACCIA BRUSCHETTA</b> € 8,00 Pomodorini freschi, olio origano e Basilico
	<b>FOCACCIA CAPRESE</b> € 10,00 Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olio origano e Basilico

INFORMARE SE ALLERGICI AL LATTE



# *I Dessert della Conca D'Oro* **IN VETRINA**

**Sorbetto**

**Tiramisù in vaso** <sup>1-3-7</sup>

**Crema Catalana** <sup>3-7</sup>

**Crostata alla frutta** <sup>1-3-7</sup>

**Bavarese al cioccolato** <sup>1-3-7-8</sup>

**Cheesecake ai cioccolati o pistacchio** <sup>1-3-6-7 \*\*</sup>

**Torte moderne** <sup>1-3-6-7</sup>

**Desserts del Giorno** <sup>1-3-6-7-8-12 \*</sup>

**VINI DA DESSERT**

**Pantelleria Passito Liquoroso** <sup>12</sup>

**Vinsanto del Chianti** <sup>12</sup>





# MENÙ

## BAR

### BIRRE IN BOTTIGLIA

Bott. Corona	33 cl	€ 5,00
Bott. Beck's	33 cl	€ 5,00

### BIRRA ALLA SPINA

#### BIONDA WARSTEINER

Piccola	20 cl	€ 3,00
Media	40 cl	€ 5,00

ROSSA: MENABREA	33 cl	€ 4,00
-----------------	-------	--------

### BEVANDE

Acqua Naturale	50 cl	€ 2,00	75 cl	€ 3,00
Acqua Frizzante	50 cl	€ 2,00	75 cl	€ 3,00
Coca Cola	33 cl			€ 3,00
Coca Zero	33 cl			€ 3,00
Fanta	33 cl			€ 3,00
Sprite	33 cl			€ 3,00
Thè Pesca	33 cl			€ 3,00
Thè Limone	33 cl			€ 3,00

### CAFFÈ

Caffè	€ 1,50
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Orzo <sup>1</sup>	€ 2,00
Corretto	€ 2,50

COPERTO € 2,50



## PESTATI

### KAIPIROSKA

Lime, Limone, Zucchero di Canna Bianco e Vodka

**Fragola** Consigliato per un After-Dinner

**Maracuja** Consigliato per un primo di Pesce

€ 8,00

### MOJITO

Cordial Lime, Lime, Limone, Zucchero Di Canna e Soda

**Normale**

€ 8,00

**Tropicale** Maracuja & Mirtillo

€ 8,00

### MARGARITA

**Normale**

Limone, Zucchero, Triple sec, Tequila e Lime

€ 8,00

## SPRITZ

**APEROL** Consigliato per un ottimo Pre-Dinner

**CAMPARI** Consigliato per un ottimo Pre-Dinner

Soda, Bollicine

€ 8,00

## CARRELLO DEI GIN

€ 10,00

## SELEZIONE DI RUM

DON PAPA

€ 8,00

DIPLOMATICO

€ 8,00

ZACAPA 23

€ 12,00

## IL CARRELLO<sup>12</sup> DELLE GRAPPE

SELEZIONE

€ 6,00

BERTA DA:

€ 8,00

€ 10,00

## SELEZIONE DI WHISKY

SELEZIONE DA:

€ 6,00

€ 8,00

€ 10,00

## AMARI AUTOCTONI

MONTENEGRO

€ 4,00

SAMBUCA

€ 4,00

BAILEYS

€ 4,00

AVERNA

€ 4,00

BRAULIO

€ 4,00

KACIUTO

€ 4,00

MIRTO

€ 4,00

LIMONCELLO

€ 4,00

LIQUIRIZIA

€ 4,00

LUCANO

€ 4,00

FERNET

€ 4,00

JAGERMEISTER

€ 4,00

AMARO DEL CAPO

€ 4,00

JEFFERSON

€ 5,00





# GLI ALLERGENI

## 1. Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, (inclusi ibridati) derivati

## 2. Crostacei e derivati

Sia marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

## 3. Uova e derivati

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme

## 4. Pesce e derivati

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

## 5. Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## 6. Soia e derivati

Latte, tofu, spaghetti

## 7. Latte e derivati

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto con il latte.

## 8. Frutta a guscio e derivati

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi

## 9. Sedano e derivati

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## 10. Senape e derivati

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## 11. Semi di sesamo e derivati

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

## 12. Anidride solforosa e solfiti

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

## 13. Lupino e derivati

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

## 14. Molluschi e derivati

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola.

**Mettici a conoscenza di quali ingredienti non puoi assumere.**

**Il personale è a vostra disposizione avendo cura di soddisfare ogni vostra richiesta.**

**Freschezza è sinonimo di qualità dei nostri piatti**

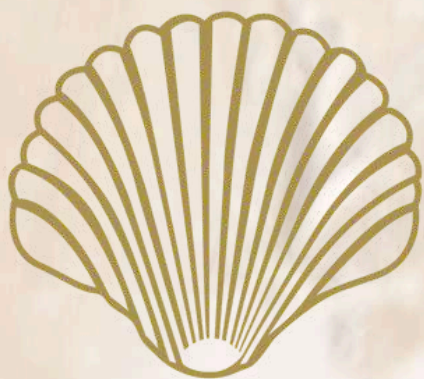
**Il nostro personale di sala vi terrà sempre informati se in mancanza del prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato all'origine.**

**Per non perdere la freschezza dei prodotti creati, lo Chef potrebbe sottoporre al processo di abbattimento interno svariati alimenti.**

**\*\*Tutto il nostro pesce servito crudo è regolarmente ABBATTUTO**

**\*Prodotto congelato/surgelato all'origine**





Ristorante La Conca D'Oro entra nelle  
**Eccellenze Italiane 2023**





# LA CONCA D'ORO RISTORANTE



@La Conca D'oro



@laconcadoro.official



@laconcadoro.2022



@La Conca D'oro



2023

Eccellenze Italiane

*Francesco Costanzo*

*Mattia Troise*