



LA CONCA D'ORO
RISTORANTE

Menù

Gli Chef

Francesco Costanzo

Mattia Troise



DEGUSTAZIONE IN PRIVE

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



Gourmet Gli Antipasti

MONTANARA D' ASTICE 1-2-7

€ 22,00

Pizzetta fritta con estratto di astice e lievito madre, astice** spolpato e marinato al lime, cime di rapa ripassate e crema di provola affumicata

MANZO E TARTUFO NERO 17-8

€ 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 1-2-3 **

€ 22,00

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

CARDONCELLI E CASTAGNE 9-12

€ 24,00

Risotto mantecato alla crema di zucca marinata alle erbe, cardoncelli, guanciale croccante di cinta senese e crumble di castagne arrostite

I Secondi

CAPRESE CALDA DI BACCALA' 1-4-7

€ 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 7-12

€ 24,00

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

Tradizionale

Gli Antipasti

PARMIGIANA DI MELANZANA

1-7 **

€ 14,00

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

POLPO E CREMA DI PECORINO

7-14 **

€ 16,00

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

CRUDO E BURRATA

1-7

€ 18,00

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

1-2-4-6-10-12

SELEZIONE DI MARINATI E COTTI

€18,00

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

1-2-4-8-9-14

SAUTE' DI MARE IMPERIALE

€20,00

Sauté 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

1-7 **

- Mini parmigiana di melanzana
- Polpo scottato, cime di rapa e crema di pecorino romano
- Montanara classica al pomodoro, parmesano e basilico
- Gamberetti Boreali fritti sale e pepe
- Caciucco di mare di cozze, vongole gamberi e calamari

7-14*

1-7

1-2-4-7-14*

1-2-14*

Tradizionale Le Paste

FUSILLONE PICCANTE 1-7

€ 14,00

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1-6-10-12-14

€ 18,00

Spaghetti a lunga essicazione con vongole veraci e prezzemolo

PACCHERO ALLO SCORFANO 1-4-12

€ 22,00

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

IL RITORNO DEL KATSoubushi 1-4-6-7-12

€ 24,00

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

LINGUINE SCAMPI E VONGOLE 1-2-6-10-12-14

€ 28,00

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

BAVETTE ALL' ASTICE 1-2-6-10-12

€ 28,00

Bavette a lunga essicazione, astice (metà) e pomodorini del piennolo



1-2-4-14

CRUNCHY DI CALAMARI E GAMBERI € 22,00

Fritto di calamari*, gamberi* e carote croccanti

SCORFANO IN CARTA FATA⁴ € 22,00

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

1-7-8-14

CALAMARO RIPIENO € 23,00

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

2-4-14

LA GRIGLIATA DI MARE € 26,00

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

1-3-6-12

FILETTO DI MANZO € 28,00

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



I Nostri Platani

BRONZE

- 1 Ostrica ¹⁴
- 1 Gambero Rosso ^{2*}
- 1 Scampo ¹⁴
- 1 Fasolare ¹⁴
- 1 Riccio di Mare ¹⁴
- 1 Cannolicchio
- 1 Sashimi di Tonno ^{4**}
- 1 Tartare di Tonno ^{4**}
- 1 Sashimi di Salmone ^{4**}
- 1 Tartare di Salmone

€40

SILVER

- 2 Ostriche ¹⁴
- 2 Gamberi Rossi ^{2*}
- 2 * Scampi ^{2*}
- 2 Ricci di Mare ¹⁴
- 2 Cannolicchi
- 2 Fasolari ¹⁴
- 2 Sashimi di Tonno ^{4**}
- 2 Tartare di Tonno ^{4**}
- 2 Sashimi di Salmone ^{4**}
- 2 Tartare di Salmone ^{4**}

€80

GOLD

- 8 Ostriche ¹⁴
- 4 Gamberi Rossi ^{2*}
- 4 Scampi ^{2*}
- 4 Ricci di mare ¹⁴
- 4 Cannolicchi ¹⁴
- 4 Fasolari ¹⁴
- 4 Sashimi di Tonno ^{4**}
- 4 Tartare di Tonno ^{4**}
- 4 Sashimi di Salmone ^{4**}
- 4 Tartare di Salmone ^{4**}

€180

Le Nostre Cruditè

Cannolicchio ¹⁴

€ 2,00

Fasolare ¹⁴

€ 4,00

Ostrica ¹⁴

€ 4,00

Ricchio di Mare ¹⁴

€ 5,00

Scampo ^{2*}

€ 5,00

Gambero Rosso ^{2*}

€ 5,00

Sashimi di Salmone ^{4**}

€ 14,00

Sashimi di Tonno ^{4**}

€ 16,00

Le Nostre Tartare

TARTARE DI TONNO ⁴⁻⁷

€ 18,00

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

1-3-4-6-7-12

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 ²

€ 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 ²
- Tonno ^{**}, stracciata di bufala, miele, erba cipollina e chips di riso ⁴⁻⁷
- Salmone ^{**}, salsa ponzu, citronette agli agrumi, cialda di pane e aria di mare

1-4-6-7-12

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* ¹ € 5,00
- Friarielli alla Napoletana ¹² € 6,00
- Patata spicchio speziata* con salsa andalusa ¹⁻³ € 6,00
- Insalata Mista € 6,00
- Verdura alla Griglia € 6,00

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

Le Pizze Classiche

1-7

MARINARA

€ 5,00

Pomodoro, aglio, olio e origano

MARGHERITA

€ 6,00

Pomodoro, fior di latte e basilico

NAPOLETANA

€ 7,00

Pomodoro, fior di latte, filetto di acciughe e origano

SICILIANA

€ 7,00

Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche e origano

VALTELLINA

€ 8,00

Fior di latte, bresaola, rucola e grana

CAPRICCIOSA

€ 8,00

Prosciutto cotto, carciofi, funghi olive, acciughe e capperi

LA SPIANATA

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive taggiasche e basilico

SFIZIOSA

€ 8,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, zola, e cipolla di tropea

LA GUSTOSA

€ 10,00

Scamorza, pomodoro S.Marzano, gamberetti* e pomodorini secchi

CALZONE CLASSICO

7
€ 8,00

Fior di latte, pomodoro e prosciutto cotto

CALZONE DESIRE'

7
€ 8,00

Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana

DIAVOLA

€ 7,00

Pomodoro, fior di latte, spianata calabria e peperoncino

4 STAGIONI

€ 8,00

Pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, carciofi e olive

4 FORMAGGI

€ 8,00

Fior di latte, brie, zola e scamorza affumicata

SICILIANA

€ 7,00

Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche e origano

AMERICANA

€ 8,00

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine fritte

Special

1-7

TIROLESE

€ 10,00

Fior di latte, pomodoro, speck e brie

PIACENTINA

€ 10,00

Fior di latte, pancetta, uovo e pecorino

PARTENOPE

€ 12,00

Mozzarella affumicata, salsiccia e friarielli

LA STRACCIATA

12
€ 14,00

Stracciatella, pomodorini, bresaola e aceto balsamico

BUFALINA

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano

CALABRESE

€ 8,00

Pomodoro, fior di latte, nduja, salame e cipolla di Tropea

ORTOLANA

€ 8,00

Pomodoro, fior di latte e verdure miste

LA PARMIGIANA

€ 8,50

Pomodoro, fior di latte, basilico, melanzane e parmigiano

LA GRECA

€ 8,50

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla caramellata

LA CILENTANA

€ 14,00

Prosciutto crudo, mozzarella, ricotta di bufala e marmellata di fichi

LA PORCHETTA

€ 14,00

Fior di latte, porchetta, patate al forno e salsa caesar

BURRATA

€ 14,00

Base bianca, burrata e salmone affumicato

LA GOLOSA

€ 16,00

Stracciatella, pomodorini secchi e mortadella

LA CONCA DI MARE

€ 16,00

2-4-14
Pomodoro, calamari*, mazzancolle*, gamberone*, cozze, vongole, prezzemolo ed aglio

Focacce & Calzoni

INFORMARE SE ALLERGICI AL LATTE

CALZONE CLASSICO

7
€ 8,00

Fior di latte, pomodoro e prosciutto cotto

CALZONE DESIRE'

7
€ 8,00

Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana

FOCACCIA CLASSICA

€ 4,00

olio, origano e sale

FOCACCIA BRUSCHETTA

€ 8,00

Pomodorini freschi, olio origano e Basilico

FOCACCIA CAPRESE

7
€ 10,00

Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olio origano e Basilico

I Dessert della Conca D'oro IN VETRINA

Sorbetto

Tiramisù in vaso ¹⁻³⁻⁷

Crema Catalana ³⁻⁷

Crostata alla frutta ¹⁻³⁻⁷

Bavarese al cioccolato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Cheesecake ai cioccolati o pistacchio ^{1-3-6-7 **}

Torte moderne ¹⁻³⁻⁶⁻⁷

Desserts del Giorno ^{1-3-6-7-8-12 *}

VINI DA DESSERT

Pantelleria Passito Liquoroso ¹²
Vinsanto del Chianti ¹²



MENU



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 ¹	€ 2,00
Corretto	€ 2,50

COPERTO € 2,50



PESTATI

KAIPROSKA

Lime, Limone, Zucchero di Canna Bianco e Vodka

Fragola Consigliato per un After-Dinner

Maracuja Consigliato per un primo di Pesce

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 CARRELLO¹² DELLE GRAPPE

SELEZIONE

BERTA DA:

€ 6,00

€ 8,00

€ 10,00

SELEZIONE DI WHISKY

SELEZIONE DA:

€ 6,00

€ 8,00

€ 10,00

AMARI AUTOCTONI

MONTENEGRO

€ 4,00

SAMBUCÀ

€ 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

JÄGERMEISTER

€ 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, cozze, 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.

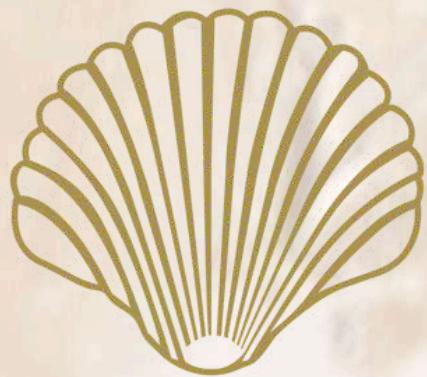
Freschezza è sinonimo di qualità dei nostri piatti

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



Francesco Costanzo

Eccellenze Italiane

Mattia Troise