



LA CONCA D'ORO
RISTORANTE

Menù

Christian Bernardi



2023
Eccellenze Italiane

Francesco Costanzo

DEGUSTAZIONE IN PRIVÈ

PER UN'ESPERIENZA DI
RISERVO E CLASSE

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

Per info e prenotazioni chiedere ai nostri responsabili in cassa



GOURMET

GLI ANTIPASTI

NAPOLI INCONTRA CANTABRICO ¹⁻⁴⁻⁷ € 20,00

Pizzetta frita con biga 48 ore al carbone attivo, alici del cantabrico, stracciata di bufala, gelé ai datterini confit, gelè e chips croccante di basilico

MANZO IN CRUDITÉ ¹⁻³⁻⁷⁻¹² € 22,00

Tartare di manzo di origine italiana, morbido di uovo fritto, spuma di provolone del monaco, maionese al capperro, pepe cube speziato agli agrumi, cialda di grana tutto affummicato al timo

LE NOSTRE PASTE

RISOTTO CUBOTTO ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 22,00

Risotto mantecato alla crema di asparagi**, cubetti di maialino** nero casertano cotto in CBT, glassato dal suo fondo e raspadura di grana padano 36 mesi

CALAMARI E LIQUIRIZIA ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 24,00

Linguina Ferdinando II di Gragnano mantecato alla crema di piselli**, lagana di calamari* al sentore di liquirizia, nocciole tostate, stracciata di bufala e germogli di stagione

I SECONDI

MANZO AL CACAO ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹ € 22,00

Manzo** cotto in CBT al cacao amaro, il suo fondo, con terrina** di patate al burro nocciolato e ricotta di bufala sifonata

TATAKI DI TONNO ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹ € 24,00

^a Tataki di tonno rosso pinna gialla, squinch di maionese allo zafferano, gel al melograno, giardiniera cotta in CBT e aria di lecitina di soia



TRADIZIONALE GLI ANTIPASTI

LA PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1-7 **} € 14,00

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

IMPEPATA DI COZZE ¹⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 15,00

Tradizionale impepata di cozze servito con crostoni di pane

POLPO ALLA LUCIANA ¹⁻⁹⁻¹⁴ € 16,00

Polpo ** cotto con pomodoro S. Marzano, basilico, crostoni di pane e olive taggiasche

IL TAGLIERE CALABRO ¹ € 17,00

Selezione di coppa e pancetta calabra, servito con gnocco fritto

IL BACCALA' ALLA PUTTANESCA ⁴⁻⁹ €18,00

Rolls di baccalà alle olive nere cotto al vapore, salsa pomodorini alla puttanesca insalata di scarola riccia, friarielli ripassati, capperi e olive di Gaeta

LA PANCIA DI MAIALINO ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² €18,00

Pancia di maialino cotta in CBT, su spuma di patata al nero d' Avola, croccante di porro e lamelle di tartufo nero in conserva d' olio

CHEESECAKE DI MAZARA DEL VALLO ¹⁻²⁻⁷ € 22,00

Base crostoni di pane al rosmarino, mousse di provolone del monaco, olive verdi, tartare di gambero rosso* e limone candito

CONCA D'ORO ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 18,00

- Parmigiana di Melanzane**
- Polenta fritta**, crema di salsiccia, friarielli e Reggiano
- Impepata di cozze
- Cuoppo di baccalá* a tocchetti con sale, pepe e lime
- Polpo alla luciana**

a persona



TRADIZIONALE LE NOSTRE PASTE

LA PICCANTINA ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ € 14,00

Spaghettoni quadrati, peperoncino, pomodori vesuviani e pecorino romano

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 18,00

Spaghetti a lunga essiccazione con vongole vere e prezzemolo

PACCHERO ALLO SCORFANO ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 22,00

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

BAVETTE AI RICCI DI MARE ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 24,00

Bavette mantecate ai ricci di mare e prezzemolo

LINGUINE SCAMPI E VONGOLE ¹⁻²⁻¹²⁻¹⁴ € 26,00

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

LINGUINE ALL'ASTICE ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 28,00

Linguine a lunga essiccazione, astice^(metà) e pomodorini del piennolo

I SECONDI

ORATA AL CARTOCCIO ALL' ORIENTALE ⁴⁻¹² (tempo cottura min 20 min) € 20,00

Orata intera aromatizzata alle erbe, limone, zenzero, cotta in foglia di banano servita e sporzionata davanti al cliente

CRUNCHY CALAMARI E GAMBERI ¹⁻²⁻¹⁴ € 22,00

Fritto di calamari*, gamberi* e carote croccanti

LA GRIGLIATA ROYALE: ²⁻⁴⁻¹⁴ € 26,00

Turbante di orata**, calamaro* scottato, trancetto di tonno*, trancetto di salmone, gambero* e condimento di limone di sorrento

IL FILETTO DI MANZO ¹⁻³⁻¹² € 26,00

Filetto di manzo cotto alla griglia servito con maionese piccante e chips** rustica



I Nostri Plateau

BRONZE

- 1 Ostrica¹⁴
- 1 Gambero Rosso^{2*}
- 1 Scampo^{2*}
- 1 Fasolare¹⁴
- 1 Riccio di Mare¹⁴
- 1 Cannolicchio¹⁴
- 1 Sashimi di Tonno^{4*}
- 1 Tartare di Tonno^{4*}
- 1 Sashimi di Salmone^{4*}
- 1 Tartare di Salmone^{4*}

€40

SILVER

- 2 Ostriche¹⁴
- 2 Gamberi Rossi^{2*}
- 2 * Scampi^{2*}
- 2 Ricci di Mare¹⁴
- 2 Cannolicchi¹⁴
- 2 Fasolari¹⁴
- 2 Sashimi di Tonno^{4*}
- 2 Tartare di Tonno^{4*}
- 2 Sashimi di Salmone^{4*}
- 2 Tartare di Salmone^{4*}

€80

GOLD

- 8 Ostriche¹⁴
- 4 Gamberi Rossi^{2*}
- 4 Scampi^{2*}
- 4 Ricci di mare¹⁴
- 4 Cannolicchi¹⁴
- 4 Fasolari¹⁴
- 4 Sashimi di Tonno^{4*}
- 4 Tartare di Tonno^{4*}
- 4 Sashimi di Salmone^{4*}
- 4 Tartare di Salmone^{4*}

€180

Le Nostre Cruditee

Cannolicchio ¹⁴	€ 2,00	Sashimi di Salmone ^{4**}	€ 14,00
Fasolare ¹⁴	€ 4,00	Sashimi di Tonno ^{4**}	€ 16,00
Ostrica ¹⁴	€ 4,00	Tris di Sashimi ^{4**}	€ 18,00
Riccio di Mare ⁵	€ 5,00		
Scampo ^{2*}	€ 5,00		
Gambero Rosso ^{2*}	€ 5,00		

Le Nostre Tartare

Mini Tris di Tartare Gourmet¹⁻²⁻⁴⁻⁷ € 22,00

Salmone^{**} e Cialda di Riso
Tonno^{**}, cipolla caramellata e crema di mozzarella
Gambero Rosso^{*} con Kataifi croccante

SALMONE & CIALDA DI RISO¹⁻⁴⁻⁷ € 18,00

Tartare di Salmone^{**}, avocado, Philadelphia,
croccante di kataifi e cialda di riso

TONNO CARAMELLATO⁴⁻⁷⁻¹² € 18,00

Tartare di tonno^{**} e cipolla di Tropea caramellata e
stracciata di bufala



Banco Pesce Fresco DEL GIORNO

con cotture:

Al Sale, Forno Limone, Guazzetto, alla Griglia e Fritto

La disponibilità del pescato ed il suo prezzo può variare in base al mercato

Branzino ⁴ intero	€ 30,00
Orata ⁴ intero	€ 30,00
Granchio ² intero	€ 30,00
Astice ² intero	€ 39,00
Aragosta ² intero	€ 60,00
Astice Blu ² intero	€ 70,00
Salmone ⁴ trancio	€ 4,00 all'etto
Rombo ⁴ intero	€ 6,00 all'etto
Ricciola ⁴ intero	€ 6,00 all'etto
Scorfano ⁴ intero	€ 6,00 all'etto
Tonno ⁴ trancio	€ 8,00 all'etto





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** € 6,00
- **Chips Rustica* con maionese piccante¹⁻³⁻¹²** € 6,00
- **Insalata Mista** € 6,00
- **Verdura alla Griglia** € 6,00



I Nostri Sushi & Rolls



CRISPY RICE ³⁻⁴⁻⁸⁻¹²

€ 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 ¹⁻²⁻⁴⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Uramaki, gamberi* in tempura, avocado salmone** piccantino e kataifi croccante

NIGIRI ⁴⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Classico Nigiri di salmone**

EXOTICO ²⁻³⁻⁴⁻⁸⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Urumaki con salmone**, mango, avocado, insalatina di gambero* piccantino e anacardi

PASSION SALMON ⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Uramaki farcito con philadelphia, avocado, salmone** e pinoli tostati

PULLED PORK ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Crispy Rice, pulled pork* in CBT e salsa in agrodolce

PANKO ROLL ¹⁻²⁻⁸⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Uramaki fritto con panatura di panko, farcito con avocado Gambero* al pistacchio e kataifi croccante

EBI FRY ¹⁻²⁻⁶⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Gambero* Croccante, chips di patate rustica servita con salsa Teriyaki

EL MAKI ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²

€ 7,00 PZ. 4

Rolls in alga nori, avocado, salmone**, philadelphia e salsa teriyaki

URUMAKI SPICY ²⁻⁴

€ 8,00 PZ. 4

Urumaki, philadelphia, avocado, fragole, uova di lombo ed insalata di gamberi* piccante

BOEUF TRUFFE ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²

€ 8,00 PZ. 4

Uramaki, avocado, philadelphia aromatizzata al tartufo, zenzero, beef di manzo flambato e salsa teriyaki

TACOS FREE ¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹²

€ 8,00 PZ. 2

Tacos fritto con salmone**, rucola, avocado, salsa teriyaki, peperoncino e passion fruit.
Tacos fritto con tonno**, misticanza, arancia, semi di sesamo e soia piccante

Plateau Royale Sushi

4 pz di salmon kids
4 pz di urumaki spicy
4 pz di panko roll
4 pz di boeuf truffe
4 pz di ebi fry e salse

4-7-11-12 **
1-2-3-4-8-12 * **
1-2-8-12 *
1-6-7-12
1-2-6-12 *

€ 35,00



Le Nostre Pizze ¹⁻⁷

CLASSICHE

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 ⁴ € 7,00

Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche e origano

DIAVOLA € 7,00

Pomodoro, fior di latte, spianata calabra 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

AMERICANA € 8,00

Pomodoro, fior di latte, wüstel e patatine fritte

CALABRESE € 8,00

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

ORTOLONA € 8,00

Pomodoro, fior di latte e verdure miste

LA PARMIGIANA € 8,50

Pomodoro, fior di latte, basilico, melanzane e parmigiano

LA GRECA ⁴ € 8,50

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla caramellata



SPECIAL ¹⁻⁷

VALTELLINA € 8,00

Fior di latte, bresaola, rucola e grana

CAPRICCIOSA ⁴ € 8,00

Salame piccante, carciofi, funghi olive, acciughe e capperi

LA SPIANATA € 8,00

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

MESSICANA € 8,50

Pomodoro S. Marzano, fior di latte, borlotti neri, salame, peperoncino e origano

TIROLESE € 10,00

Fior di latte, pomodoro, speck e brie

PIACENTINA ³ € 10,00

Fior di latte, pancetta, uovo e pecorino

PARTENOPE € 12,00

Mozzarella affumicata, salsiccia e friarielli

A BURRATA ⁴ € 14,00

Pomodoro, salmone affumicato e burrata

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

LA GUSTOSA ² € 10,00

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

LA FIORITA € 12,00

Focaccia, ricotta di bufala, fiori di zucca e capicollo calabro

LA CILENTANA € 14,00

Prosciutto crudo, ricotta di bufala e marmellata di fichi

LA BRONTE € 16,00

Fior di latte, mazzancolle, ricotta di bufala e granella di pistacchio

LA GOLOSA ⁸ € 16,00

Fior di latte, pomodorini secchi sott'olio mortadella e pistacchio in uscita

SFIZIOSA € 8,00

Prosciutto cotto, zola, mozzarella e cipolla

INFORMARE SE ALLERGICI AL LATTE 2-14*

LA PORCHETTA € 14,00

Base bianca, porchetta, crema di parmigiano e pomodori secchi

LA CONCA DI MARE € 16,00

Pomodoro, calamari, mazzancolle, gamberone, cozze, vongole, prezzemolo ed aglio



FOCACCE & CALZONI ¹

INFORMARE SE ALLERGICI AL LATTE

CALZONE FARCITO ⁷ € 8,00

Fior di latte, pomodoro, carciofi, funghi e prosciutto cotto

CALZONE CALABRESE ⁷ € 8,00

Pomodoro, fior di latte, salame e nduja

CALZONE DESIRE ⁷ € 8,00

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

FOCACCIA CLASSICA € 4,00

olio, origano e sale

INFORMARE SE ALLERGICI AL LATTE

FOCACCIA BRUSCHETTA € 8,00

Pomodorini freschi, olio origano e Basilico

FOCACCIA CAPRESE ⁷ € 10,00

Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olio origano e Basilico

FOCACCIA NORVEGESE ⁷⁻¹⁴ € 14,00

Salmone affumicato e stracciatella



I Dessert della Conca D'Bro IN VETRINA

Sorbetto

Tiramisù in vaso ¹⁻³⁻⁷

Crema Catalana ³⁻⁷

Crostata alla frutta ¹⁻³⁻⁷

Torte bavaresi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

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

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

VINI DA DESSERT

Pantelleria Passito Liquoroso ¹²

Vinsanto del Chianti ¹²



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 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

More Consigliato per un Pre-Dinner

€ 7,00

MOJITO

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

Normale

€ 7,00

Tropicale Maracuja & Mirtillo

€ 8,00

MARGARITA

Normale

Limone, Zucchero, Triple sec, Tequila e Lime

Coffe

Limone, Zucchero, Triple sec,

Tequila, Lime, Coffe e Zucchero Filato

€ 8,00

I SOUR

Limone, Zucchero, Vodka e Violetta

Vodka • Normale
• Maracuja

Whisky

Rum • Normale
• Maracuja

€ 8,00

SPRITZ

APEROL Consigliato per un ottimo Pre-Dinner

CAMPARI Consigliato per un ottimo Pre-Dinner

€ 6,00

Soda, Bollicine

CARRELLO DEI GIN

€ 10,00

SELEZIONE DI RUM

DON PAPA € 8,00

DIPLOMATICO € 8,00

ZACAPA 23 € 12,00

IL CARRELLO¹² 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

WASHINGTON € 4,00

AMARO DEL CAPO € 5,00

JEFFERSON € 6,00



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 arrostiti, 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.

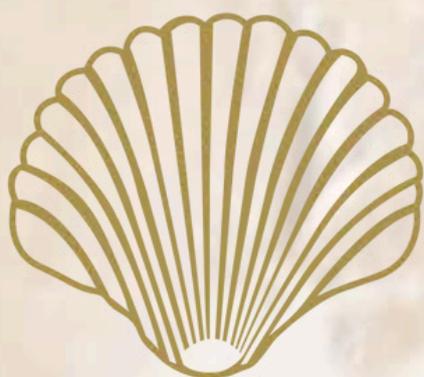
Freschezza è sinonimo di qualità dei nostri piatti

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

Christian Bernardi



2023
Eccellenze Italiane

Francesco Costanzo



LA CONCA D'ORO
RISTORANTE

Carta dei Vini

12

Via Motta Visconti, 18 - Casorate Primo 02 58127037

LA CONCA D'ORO



La Cantina

I CALICI DI VINO BIANCO

Calice Gewurztraminer Giralan Doc	€ 6,00
Calice Fiano D'Avellino DOC	€ 6,00
Calice Chardonnay Isonzo Villanova Doc	€ 6,00

I BIANCHI

PIEMONTE

Arneis Blangè Ceretto Doc	0,75 l	€45,00
---------------------------	--------	--------

LOMBARDIA

Pinot Nero OP Bentivoglio	0,75 l	€ 20,00
Doc Lugana Pratello Doc	0,75 l	€ 25,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco Giralan Doc	0,75 l	€ 24,00
Gewurztraminer Kaltern Doc	0,75 l	€ 28,00
Muller Thurgau Hofstatter Doc	0,75 l	€ 30,00
Gewurztraminer Hofstatter Doc	0,75 l	€ 32,00
Sauvignon Felluga Doc	0,75 l	€ 36,00



La Cantina

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay Isonzo Villanova 0,75l	€ 20,00
Ribolla Gialla Livio Felluga 0,75l	€ 40,00

VENETO

Soave CL Colombara Zenato Doc 0,75l	€ 20,00
Lugana Ca Dei Frati Doc 0,75l	€ 35,00
Chardonnay IGT Valfonda 0,75l	€ 40,00



La Cantina

MARCHE

Passerina Terre di Chieti	0,75 l	€ 20,00
Pecorino Il Montanaro Offida Docg	0,75 l	€ 28,00

CAMPANIA

Falaghina del Sannio Janare	0,75 l	€ 22,00
Fiano del Sannio Janare	0,75 l	€ 25,00
Greco di Tufo Janare	0,75 l	€ 40,00

SARDEGNA

Vermentino Gallura Gamellae Docg	0,75 l	€ 22,00
Capichera Lintòri	0,75 l	€ 30,00

CALABRIA

Donna Giovanna	0,75 l	€ 40,00
----------------	--------	---------



La Cantina

I ROSÈ

Rosato Salento Varvaglione 0,75 l € 20,00

I ROSSI

LOMBARDIA

Bonarda Bentivoglio 0,75 l € 18,00

VENETO

Ripassa Valpolicella 0,75 l € 40,00

Amarone della Valpolicella Zenato 0,75 l € 65,00



La Cantina

TOSCANA

Morellino Roggiano Doc	0,75 l	€ 22,00
Brunello di Montalcino Canapaccia	0,75 l	€ 45,00
Bruciato Bolgheri	0,75 l	€ 50,00
Brunello di Montalcino Caparzo	0,75 l	€ 55,00
Le Serre Nuove Bolgheri	0,75 l	€ 65,00
Tignanello Antinori IGT	0,75 l	€ 180,00
Bolgheri Sassicaia 2020	0,75 l	€ 650,00
Bolgheri Ornellaia 2018	0,75 l	€ 650,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Mezcan Pinot Nero Hofstatter	0,75 l	€ 25,00
-------------------------------------	---------------	----------------



La Cantina

PUGLIA

Primitivo Mand Papale Varvaglione

€ 24,00
0,75 l

SICILIA

Nero D'Avola Sensale Donnafugata Doc

€ 25,00
0,75 l

CALABRIA

Muranera Tenuta Iuzzolini

€ 40,00
0,75 l



La Cantina

SPUMANTI
&
PROSECCHI



Astoria Cuvèe 0,75 l

€ 18,00

Astoria Rosè 0,75 l

€ 20,00

Astoria Corderiè 0,75 l

€ 24,00



La Cantina

Franciacorta Castaldi Brut 0,75 l

€ 45,00

Franciacorta Monte Rossa Cuvèe 0,75 l

€ 48,00

Franciacorta Monte Rossa Rosè Doc 0,75 l

€ 50,00

Rosè Castaldi 0,75 l

€ 55,00



La Cantina

Ferrari Perlè Doc

0,75 l

€ 55,00

Bellavista Alma Gran Cuvée 0,75 l

€ 60,00

Bellavista Rosè

0,75 l

€ 65,00

Magnum Bellavista Alma Gran Cuvée

€ 150,00

1,50 l



La Cantina

CHAMPAGNE

Champagne Brut Henri de Verlaine 0,75 l

€40,00

Champagne Rosè Henri de Verlaine 0,75 l

€ 45,00

Champagne Sophie Baron 0,75 l

€ 45,00

Champagne Lanson Black Label Brut 0,75 l

€ 65,00

Champagne Veuve Cliquot Rosè 0,75 l

€ 79,00



La Cantina

Champagne Moët & Chandon Imperiale 0,75 l

€ 85,00

Mare Santo Brut

0,75 l

€ 160,00

Mare Santo Brut Rosè

0,75 l

€ 160,00

Champagne Dom Perignon 2012

0,75 l

€ 430,00

Champagne Dom Perignon 2010

0,75 l

€ 460,00



La Cantina

Champagne Cristal

0,75 l

€ 450,00

Champagne Krug

0,75 l

€ 390,00

Champagne Dom Perignon Rosè

0,75 l

€ 1000,00

I MAGNUM



Magnum Louis Roederer

1,50l

€ 280,00

Magnum Krug

1,50l

€ 1000,00



LA CONCA D'ORO RISTORANTE



@La Conca D'oro



@laconcadoro.official



@laconcadoro.2022



@La Conca D'oro

