



LE TAPAS ALL'ITALIANA

- CAVOLFIORE CROCCANTE** 9 €
Servito su crema di piselli. Senza glutine ovviamente!
Allergeni: 5   
- BROCCOLONE** *Novità!* 10 €
Broccolo stufato servito su stracciatella con pomodorini confit, acciughe e pan grattato senza glutine
Allergeni: 4 
- MELANZANA SUCCULENTA** 8 €
Con crema di pomodoro, pesto di pistacchi e besciamella senza glutine al Grana Padano
Allergeni: 7 - 8  
- CARCIOFO ALLA GIUDIA** 9 €
Carciofo intero fritto come fanno a Roma, servito su una crema di Grana Padano e Gorgonzola
Allergeni: 7-5  
- CAPONATINA DI MELANZANE SICILIANA** 7 €
Allergeni: 8 - 9   
- IL PULEDRO È TONNATO!** *Novità!* 12 €
Una ricetta che si ispira al tradizionale vitello tonnato ma rivisitata "alla Concreto"
Allergeni: 4 - 9 - 10   
- PATATE FRITTE** 6 €
Ricetta segreta Concreto
Allergeni: 5   
- POLPETTE VEGANE** 8 €
Con mayo al limone e pepe nero
Allergeni: 8 - 9 - 6   
- TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA 24 MESI** 14 €
Prosciutto Eliprosciutti. con rucola, olio evo e grissini fatti a mano
Allergeni: 1   
- LA BUFALA DI BATTIPAGLIA ORIGINALE** *Novità!* 11 €
250gr di Mozzarella di Bufala freschissima con pomodorini e spinacino fresco
Allergeni: 7  



GLI HAMBURGER

Carne **equina** 180gr freschissima, acquistata ogni giorno dal macellaio di fronte a noi.
Senza glutine, conservanti, acido ascorbico e solo il 3% di grassi contro il normale 33%!
Se preferisci un **burger vegetale Heura** richiedicelo! Ovviamente anche con pane Senza Glutine.

Serviti con patatine ricetta segreta CONCRETO.

IL POSITANO **Novità!** 15,3 €

Hamburger fresco, Mortadella bolognese, crema di pistacchi, stracciatella e pistacchio in granella.

Allergeni: 1 - 7 - 8

Abbinalo al vino Manto di Rocca di Savio
o alla birra BESTIA

ER CARBONARO 15,4 €

Hamburger fresco, crema alla Carbonara, pancetta, Pecorino e pepe nero abbondante!

Allergeni: 1 - 7 - 3

Abbinalo al vino Syrah
o alla birra BAZOOKA

CANNARA 15,4 €

Hamburger fresco, cipolla caramellata, crema di Gorgonzola DOP, rucola, pancetta al pepe nero

Allergeni: 1 - 7 - 12

Abbinalo al vino Ripasso Superiore
o alla birra BELLA

PEPPER **Best Seller!** 14,9 €

Hamburger fresco, spicy mayo, caciocavallo affumicato, pomodoro crudo e pancetta croccante.

Allergeni: 1 - 7 - 3

Abbinalo al vino Vementino
o alla birra HOP IS BACK

FREE FROM **Novità!** 14,4 €

Hamburger vegano Heura, caponata, caciocavallo affumicato e rucola fresca

Allergeni: 1 - 7 - 8 - 9 - 6

Abbinalo alla birra Gamma Ray

Hai intolleranze?
Chiedi al nostro staff, abbiamo anche pane e pizza senza glutine!

Aggiungi **doppio strato** di hamburger + 3,5



LA PASTA FRESCA FATTA A MANO SENZA GLUTINE

Abbiamo deciso di farci la pasta senza glutine in casa! Vi assicuriamo che il sapore è davvero inaspettatamente delizioso!

LA PAPPARDELLA AI FUNGHI RIPIENA Novità! **13 €**
Pappardella ripiena di ricotta aromatizzata al limone e funghi servita su una crema di Grana Padano
Allergeni: 3 - 7

GLI GNOCCHI DI PATATE Novità! **12 €**
Gnocchi di patate serviti su crema di piselli, pancetta croccante e pistacchio in granella
Allergeni: 8 - 3

LE ORECCHIETTE GIGANTI Novità! **14 €**
Orecchiette giganti servite con broccolo, acciughe, pangrattato senza glutine e stracciatella pugliese
Allergeni: 3 - 7 - 4

I PIZZINI

Una pizza più piccola, pensata per essere mangiata in condivisione e ottima per l'aperitivo!

CRUDO E STRACCIATELLA Novità! **9 €**
Mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi, stracciatella pugliese di Andria.
Allergeni: 1 - 7

NIENTE BACI **7,9 €**
Mozzarella, pancetta in cottura, stracciatella e cipolla caramellata
Allergeni: 1 - 7

ROMA CAPOCCIA **8 €**
Una pizza alla carbonara, ricetta originale..
Ma che voi de più?! Forza Romaaa!
Allergeni: 1 - 7 - 8

SEMPRE LA SETTE **7,8 €**
Caciocavallo affumicato, mortadella, pistacchio salato in crema, scorza di limone
Allergeni: 1 - 7 - 8

BUFALA E ACCIUGHE Novità! **9,5 €**
Pomodoro, basilico, bufala di Battipaglia e acciughe del Mar Cantabrico
Allergeni: 1 - 4

24 MESI **7,9 €**
Mozzarella, crudo di Parma 24 Mesi
EliProsciutti, basilico, olio evo
Allergeni: 1 - 7

**LA CAESAR SALAD 13 €**

La nostra Caesar Salad è un pò particolare: una lattuga intera passata nel forno, servita con filetto di pollo a pezzetti, salsa fatta in casa e mandorle tostate

Allergeni: 8 - 3 - 10

LE CARNI SUPER!

La Macelleria Perini, attiva da più di 30 anni, è per noi il fornitore di fiducia per le carni di alta qualità. E poi, è veramente a km0. Se guardate verso la piazzetta vedrete la sua insegna!

IL CONTROFILETTO AL PEPE**19 €**

Uno dei tagli più pregiati del cavallo, servito con salsa al pepe nero e un pizzico di senape

Allergeni: 7 - 10  

Abbinalo al vino Nebbiolo
o alla birra BESTIA

LA TAGLIATA AL PORTO**19 €**

Servita con una riduzione al Porto e la nostra cipolla rossa caramellata fatta in casa.

Allergeni:  

Abbinalo al vino Nebbiolo
o alla birra BESTIA

LE TARTARE 140 G

Carne equina freschissima, senza coloranti, conservanti, glutine ed acido ascorbico. Girati verso la piazzetta, la vedi la macelleria? Ecco la acquistiamo lì tutti i giorni per darti la migliore qualità possibile.

SATURNO**13,9 €**

Tartare di carne di cavallo uovo in camicia croccante, salsa Worcestershire e sale Maldon. Semplice ma stupenda!

Allergeni: 7 - 4 - 3 - 10

Abbinala al vino Primitivo o
alla birra Beavertown Gamma Ray

MEDITERRANEA**13 €**

Tartare di carne di cavallo, capperi, filetti di acciughe, mandorle, olio evo, sale Maldon e pepe

Allergeni: 4 - 5 - 8

Abbinata al vino Syrah Terre Siciliane o
alla birra BESTIA

PER ME È LA CIPOLLA**13,4 €**

Tartare di carne di cavallo con cipolla caramellata, pepe nero, erba cipollina e Pane Carasau

Allergeni: 7

Abbinata al vino Costa Ripa Brut o
alla birra BAMBA

FRESCA**13 €**

Tartare di carne di cavallo, rucola, crema di aceto balsamico e cialda di Grana Padano

Allergeni: 7

Abbinata al vino Primitivo o
alla birra BELLA