

LA CONCHIGLIA

dal 2008

Bar · Ristorante · Pizzeria

Coperto €3,00 a persona

Cover charge €3,00 per person · Gedeck €3,00 pro Person · Couvert €3,00 par personne

La tabella degli allergeni è consultabile in fondo al menù.

The allergens table can be consulted at the bottom of the menu.

Gli alimenti contrassegnati con tale simbolo () indicano l'uso di prodotti surgelati.*

Foods marked with this symbol () indicate the use of frozen products.*

Antipasti

Roast-Beef su Vellutata di Patate €12

Roast-beef on creamed potatoes
Roastbeef auf Rahmkartoffeln
Rôti de bœuf sur pommes de terre à la crème
Ростбиф на картофельном пюре

Tartara di Tonno Fresco con Crème Fraîche al Finocchietto e Frutti di Bosco €16

Fresh tuna tartare with fennel crème fraîche and berries
Tatar vom frischen Thunfisch mit Fenchel-Crème-Fraîche und Beeren
Tartare de thon frais à la crème fraîche au fenouil et fruits rouges
Тартар из свежего тунца с крем-фрешем из фенхеля и лесными ягодами

Carpaccio di Salmone Marinato agli Agrumi con Porri Saltati e Perle di Aceto Balsamico (100 gr) €14

Citrus-marinated salmon carpaccio with sautéed leeks and balsamic vinegar caviar
Mit Zitrusfrüchten mariniertes Lachscarpaccio mit sautiertem Lauch und Balsamico-Essig-Kaviar
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, poireaux sautés et caviar de vinaigre balsamique
Карпаччо из лосося в цитрусовом маринаде с пассерованным луком-пореем и икрой из бальзамического уксуса

Insalata di Mare Calda con Verdure €17

(Cozze, Calamari, Gamberetti*, Gamberone*)*

Warm mixed seafood with vegetables
Warmer gemischter Meeresfrüchtesalat mit Gemüse
Salade tiède de fruits de mer et légumes
Тёплый салат из морепродуктов с овощами

Polpo* su Crema di Patate €18

Octopus on potato cream
Oktopus auf Kartoffelcreme
Poulpe à la crème de pomme de terre
Осьминог на картофельном креме

Primi Piatti

Lasagne al Ragù alla Bolognese €12

Lasagne with meat sauce
Lasagne mit Fleischsoße
Lasagnes à la sauce bolognaise
Лазанья с мясным соусом

Pici Trafilati al Bronzo Cacio e Pepe con Guanciale Croccante €14

Bronze-drawn pici, cacio e pepe with crispy guanciale
Bronzegezogene Pici mit Käse, Pfeffer und knusprigem Guanciale
Pici tréfilés au bronze, fromage, poivre et guanciale croustillant
Пичи бронзовой вытяжки качо-э-пепе с хрустящим гуанчиале

Spaghettone allo Scoglio €16

(Cozze, Lupini, Calamari, Gamberetti*)*
Spaghettone allo scoglio (mussels, clams, squid, shrimp)
Spaghettone allo scoglio (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen)
Spaghettone allo scoglio (moules, palourdes, calamars, crevettes)
Спагеттоне алло скольо (мидии, моллюски, кальмары, креветки)

Risotto ai Frutti di Mare €16

(Cozze, Lupini*, Calamari*, Gamberetti*)*
Seafood risotto (mussels, clams, squid, shrimp)
Meeresfrüchte-Risotto (Muscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen)
Risotto aux fruits de mer (moules, palourdes, calamars, crevettes)
Ризотто с морепродуктами (мидии, моллюски, кальмары, креветки)

Pici Trafilati al Bronzo alla Carbonara di Mare €15

(Cozze, Calamari*, Gamberetti*)*
Bronze-drawn pici with seafood carbonara
Bronzegezogene Pici mit Meeresfrüchte-Carbonara
Pici tréfilés au bronze, carbonara aux fruits de mer
Пичи бронзовой вытяжки с карбонарой из морепродуктов

Ravioli di Branzino con Gamberetti* Limone e Menta €18

Sea bass ravioli with shrimp, lemon and mint
Wolfsbarsch-Ravioli mit Garnelen, Zitrone und Minze
Raviolis de bar aux crevettes, citron et menthe
Равиоли из сибаса с креветками, лимоном и мятой

Per le nostre preparazioni usiamo pasta fresca.

Secondi Piatti

Cotoletta con Patatine Fritte* (Pollo) €12

Chicken cutlet with french fries
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites
Escalope de poulet avec frites
Куриная котлета с картофелем фри

Tagliata di Manzo con Rucola, Scaglie di Grana e Pomodorini (200 gr) €18

Sliced beef with rocket, parmesan shavings and cherry tomatoes
Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesanspänen und Kirschtomaten
Bœuf émincé avec roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises
Нарезанная говядина с рукколой, стружкой пармезана и помидорами черри

Frittura Mista di Pesce €16

(Calamari, Gamberetti* e Verdure)*
Mixed fried fish (squid, shrimp and vegetables)
Gemischter gebratener Fisch (Tintenfisch, Garnelen und Gemüse)
Friture de poisson mélangée (calamars, crevettes et légumes)
Ассорти из жареной рыбы (кальмары, креветки и овощи)

Filetto di Branzino in Crosta di Zucchine e Patate al Forno (200 gr) €18

Sea bass fillet in a courgette and potato crust, baked in the oven
Wolfsbarschfilet in einer Zucchini-Kartoffel-Kruste, im Ofen gebacken
Filet de bar en croûte de courgettes et de pommes de terre, cuit au four
Филе сибаса в корочке из кабачков и картофеля, запечённое в духовке

Tagliata di Tonno con Cipolle Caramellate e Maionese alle Erbe (200 gr) €20

Tuna steak with caramelized onions and herb mayonnaise
Thunfischsteak mit karamellisierten Zwiebeln und Kräutermayonnaise
Steak de thon aux oignons caramélisés et mayonnaise aux herbes
Стейк из тунца с карамелизованным луком и майонезом с травами

Grigliata Mista di Pesce €22

(2 Gamberoni, 1 Scampo*, Tonno, Calamari*, Filetto di Orata*)*
Mixed grilled fish (2 prawns, 1 scampi, tuna, calamari, sea bream fillet)
Gemischter Grillfisch (2 Garnelen, 1 Scampi, Thunfisch, Calamari, Dorade)
Poisson grillé mixte (2 crevettes, 1 langoustine, thon, calamars, filet de dorade)
Ассорти из рыбы на гриле (2 креветки, 1 лангустин, тунец, кальмары, филе дорады)

Contorni

Insalata Mista €6

Mixed salad · Gemischter Salat · Salade composée · Смешанный салат

Patate Fritte* €6

French fries · Pommes frites · Frites · Картофель фри

Patate al Forno €6

Baked potatoes · Ofenkartoffeln · Pommes de terre au four · Запечённый картофель

Verdure al Forno €6

Baked vegetables · Gebackenes Gemüse · Légumes cuits au four · Запечённые овощи

Baby

Baby Pizza Margherita €5

Penne Pomodoro / Pesto / Ragù* €7/8

*Penne with tomato / pesto / ragù
Penne mit Tomaten / Pesto / Ragù
Penne à la tomate / pesto / ragù
Пенне с томатами / песто / рагу*

Pizze

Bufala €10

*Mozzarella di Bufala, Pomodoro Datterino, Basilico
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil*

Margherita €8

*Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Tomato sauce, mozzarella, basil*

Bianca €7

*Mozzarella
Mozzarella only*

Marinara €7

*Pomodoro, Aglio, Prezzemolo
Tomato sauce, garlic, parsley*

Napoli €8

*Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe
Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies*

Cotto €9

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham*

Crudo €10

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo
Tomato sauce, mozzarella, cured ham*

Wurstel €9

*Pomodoro, Mozzarella, Würstel
Tomato sauce, mozzarella, frankfurters*

Primavera €9

*Mozzarella, Rucola, Pomodoro Ciliegino
Mozzarella, rocket, cherry tomato*

Salamino Piccante €10

*Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami*

Quattro Formaggi €10

*Base bianca con quattro formaggi
White base with four cheeses*

Quattro Stagioni €12

*Pomodoro, Mozzarella, Olive Nere, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi
Tomato sauce, mozzarella, black olives, cooked ham, artichokes, mushrooms*

Vegetariana €10

*Pomodoro, Mozzarella, Verdure Miste
Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables*

Salsiccia, Peperoni, Cipolla €12

*Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, Cipolla
Tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers, onion*

Speck e Mascarpone €10

*Pomodoro, Mozzarella, Speck, Mascarpone
Tomato sauce, mozzarella, speck, mascarpone*

Frutti di Mare €14

Pomodoro, Cozze, Lupini, Calamari, Gamberetti*
Tomato sauce, mussels, clams, squid, shrimp*

Calzone €12

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham*

Crudo, Rucola, Grana €13

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, rocket, parmesan shavings*

Focaccia Cotto €12

*Mozzarella, Prosciutto Cotto
Mozzarella, cooked ham*

Focaccia Crudo €13

*Mozzarella, Prosciutto Crudo
Mozzarella, cured ham*

Pane Arabo €14

*Pomodoro Fresco, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Insalata
Fresh tomato, mozzarella, cured ham, salad*

Calabrese €14

*Cipolla Rossa di Tropea, Burrata, Pomodoro, 'Nduja
Tropea red onion, burrata, tomato sauce, 'nduja*

Campana €14

*Friarielli, Mozzarella, Salame Piccante
Friarielli (broccoli rabe), mozzarella, spicy salami*

Nordica €16

*Salmone Affumicato, Mozzarella, Mascarpone, Zucchine, Rucola
Smoked salmon, mozzarella, mascarpone, courgette, rocket*

Bolognese €14

*Burrata, Mortadella, Granella di Pistacchio
Burrata, mortadella, crushed pistachio*

Dolci

Tiramisù della Casa €6

Cheesecake al Caramello Salato della Casa €6

*Salted caramel cheesecake
Gesalzener Karamell-Käsekuchen
Cheesecake au caramel salé
Чизкейк с солёной карамелью*

Panna Cotta ai Frutti di Bosco della Casa €6

*Panna cotta with berries
Panna Cotta mit Beeren
Panna cotta aux fruits rouges
Панна котта с лесными ягодами*

Ananas al Naturale / Maraschino €6/7

*Pineapple natural / with maraschino
Ananas natur / mit Maraschino
Ananas nature / au marasquin
Ананас натуральный / с мараскино*

Tartufo Bianco o al Cioccolato / Affogato* €6/7

*White or chocolate truffle ice cream / affogato
Trüffeleis, weiß oder Schokolade / Affogato
Truffe glacée, vanille ou chocolat / affogato
Трюфельное мороженое, белое или шоколадное / аффогато*

Semifreddo ai Pinoli* €6

*Semifreddo with pine nuts
Pinienkern-Semifreddo
Semifreddo aux pignons de pin
Семифреддо из кедровых орехов*

Crema Catalana della Casa €6

Sorbetto al Limone €5

Lemon sorbet · Zitronensorbet · Sorbet au citron · Лимонный сорбет

Bevande

Acqua Minerale: Naturale / Gassata 1 lt €2

Bevande / Soft Drink €4

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fanta Lemon, Chinotto, Limonata, Aranciata Rossa

Birra alla Spina Piccola / Media €5/6

Birra in Bottiglia 33 cl €5

Moretti, Corona, Birra Analcolica, Heineken, Beck's, Leffe Rossa, Ichnusa

Cocktail €10

Amaro €4

Caffè €3

Caffè Macchiato €3

Caffè Americano €3

Caffè Decaffeinato €3

Orzo / Ginseng €3,50

Caffè Corretto €4

Vini

Vini Bianchi

- Vino della Casa Bianco — 1/4, 1/2, 1 lt — €4/7/12
- Falanghina del Sannio DOC, Ducato Sannita — €18/6
- Pinot Grigio DOC, La Magnolia — €18/6
- Chardonnay DOC, Avio — €18
- Ribolla Gialla DOC, La Magnolia — €18/6
- Sauvignon DOC, La Magnolia — €18
- Greco di Tufo DOCG, Cantine Tora — €20
- Gewürztraminer DOC, Avio — €20/8
- Vermentino DOC, Plinio Bruni — €18/6
- Vermentino Colli di Luni DOC, Tenuta la Ghiaia — €20
- Vermentino di Bolgheri DOC, Duca d'Allone — €23
- Moscato d'Asti DOCG — €18/6
- Rosé Vetrère IGP Bio, Taranta · Salento — €20/8

Bollicine

- Prosecco di Valdobbiadene DOCG Superiore, Cantine Vedova — €20/8
- Prosecco Rosé Extra Dry DOC, Cantine Vedova — €20/8
- Trento DOC Altemasi Millesimato — €28
- Franciacorta Brut Freccianera, F.lli Berlucchi — €35/10

Vini Rossi

- Vino della Casa Rosso — 1/4, 1/2, 1 lt — €4/7/12
- Chianti Classico DOCG "Gallo Nero", Montecchio — €18/6
- Rosso di Montalcino DOC, Bartoli Giusti — €20
- Pinot Nero IGP, La Magnolia — €18/6
- Morellino di Scansano DOCG, Le Lupinaie — €18/6
- Bolgheri DOC, Duca d'Allone — €25

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Molluschi e prodotti a base di molluschi
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Uova e prodotti a base di uova
6. Latte e prodotti a base di latte
7. Arachidi e prodotti a base di arachidi
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà) e loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Soia e prodotti a base di soia
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l
14. Lupini e prodotti a base di lupini

Antipasti

- Tartara di tonno: **4, 6**
- Insalata di mare con verdure: **2, 3, 4**
- Polpo su crema di patate: **3**
- Roast-beef su vellutata di patate: **9, 13**
- Carpaccio di salmone: **4, 13**

Primi piatti

- Lasagne al ragù: **1, 5, 6, 9, 13**
- Pici cacio e pepe: **1, 6**
- Spaghettoni allo scoglio: **1, 2, 3, 4, 9, 13**
- Pici alla carbonara di mare: **1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 13**
- Risotto ai frutti di mare: **1, 2, 3, 4, 6, 9, 13**
- Ravioli di branzino: **1, 2, 3, 4, 6, 9, 13**

Secondi piatti

- Frittura mista di pesce: **1, 2, 3, 7**
- Tagliata di tonno: **4, 5, 7, 8, 13**
- Grigliata mista di pesce: **2, 3, 4**
- Cotoletta con patate: **1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12**
- Tagliata di manzo: **6**
- Filetto di branzino: **4**

Contorni e insalate

- Patate fritte: **1, 7, 8**
- Verdure al forno: **9**

Menù bambini

- Penne pomodoro: **1**
- Penne pesto: **1, 5, 6, 8**
- Penne ragù: **1, 9, 13**
- Baby Margherita: **1, 6**

Dolci

- Tiramisù: **1, 5, 6, 8, 10, 11**
- Panna cotta: **6**
- Crema catalana: **5, 6**
- Tartufo (bianco / cioccolato / affogato): **1, 5, 6, 10**
- Gelato e semifreddo: **1, 5, 6, 7, 8, 10, 12**

Cheesecake caramello salato: **1, 5, 6**

Pizze

Bufala: **1, 6**

Bianca: **1, 6**

Margherita: **1, 6**

Marinara: **1**

Napoli: **1, 4, 6, 7, 8**

Cotto: **1, 6, 10, 11, 12, 13**

Wurstel: **1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14**

Salamino piccante: **1, 6**

Quattro Stagioni: **1, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13**

Vegetariana: **1, 6, 9**

Crudo: **1, 6, 11, 12**

Speck e mascarpone: **1, 6, 8, 10, 11, 12**

Salsiccia, peperoni, cipolla: **1, 6**

Frutti di mare: **1, 2, 3, 4, 9, 13**

Calzone: **1, 6, 10, 11, 12, 13**

Crudo, rucola, grana: **1, 6, 11, 12**

Focaccia cotto: **1, 6, 10, 11, 12, 13**

Focaccia crudo: **1, 6, 10, 11, 12**

Calabrese: **1, 6, 7, 8**

Campana: **1, 6, 7, 8**

Nordica: **1, 4, 6, 13**

Bolognese: **1, 6, 8, 10, 11, 12, 13**

Pane arabo: **1, 6, 10, 11, 12**

Primavera: **1, 6**

Quattro Formaggi: **1, 6**