

LE TAPAS ALL' ITALIANA

CAVOLFIORE CROCCANTE _____ 9€

Servito su crema di piselli. Senza glutine ovviamente!

Allergeni: 5 

BROCCOLONE _____ 10€

Broccolo al forno servito su stracciatella con pomodorini confit, acciughe e pan grattato senza glutine

Allergeni: 4-7

MELANZANA SUCCULENTA _____ 8€

Con crema di pomodoro, pesto di pistacchio e besciamella senza glutine al Grana Padano

Allergeni: 7-8-5 

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! _____ 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 VEGANTE _____ 8€

Con mayo al limone e pepe nero

Allergeni: 8-9-6 

TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA 24 MESI _____ 14€

Prosciutto Eliprosciuti. con rucola, olio evo e grissini fatti a mano

Allergeni: 1

LA BUFALA DI BATTIPAGLIA ORIGINALE _____ 11€

250gr di Mozzarella di Bufala freschissima con pomodorini e rucola

Allergeni: 7 

I PIZZINI

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

CRUDO E STRACCIATELLA - 9€

Mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi, straciatella pugliese di Andria.

Allergeni: 1-7

NIENTE BACI - 7,9€

Mozzarella, pancetta in cottura, straciatella 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 - 9,5€

Pomodoro, basilico, bufala di Battipaglia e acciughe del Mar Cantabrico

Allergeni: 1-4-7

24 MESI - 7,9€

Mozzarella, crudo di Parma 24 Mesi EliProsciutti, basilico, olio evo

Allergeni: 1-7

MARCELLO'S - 7,8€

Pomodoro, basilico e acciughe del Mar Cantabrico

Allergeni: 1-4

INSALATE FRESCHE

INSALATINA DI RUCOLA _____ 8€

Insalatina di rucola con Grana Padano e miele

Allergeni: 7-8 

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, vinagrette al limone e mandorle tostate

Allergeni: 9-3-10-8 

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 _____ 15,3€

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

Abbinato al vino **Manto di Rocca di Savio** o alla birra **LA ROSSA** di CONCRETO

Allergeni: 1-7-8

ER CARBONARO _____ 15,4€

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

Abbinato al vino **Syrah** o alla birra **BAZOOKA**

Allergeni: 1-7-3

CANNARA _____ 15,4€

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

Abbinato al vino **Ripasso Superiore** o alla birra **FIORDALISA**

Allergeni: 1-7-12

PEPPER _____ 14,9€

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

Abbinato al vino **Vementino** o alla birra **HOP IS BACK**

Allergeni: 1-7-3

FREE FROM _____ 14,4€

Burger vegano Heura, caponata, caciocavallo affumicato e rucola fresca

Abbinato alla birra **La IPA** di CONCRETO

Allergeni: 1-7-8-9-6

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

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

FACCIAMO LA PASTA FATTA IN CASA!

Fare la pasta in casa è un gesto che profuma di tradizione, passione e autenticità. Usiamo ingredienti semplici – farina, uova, acqua – ma è la cura con cui la prepariamo a fare la differenza. Ogni formato ha la sua storia, ogni piatto è un modo per riscoprire i sapori di una volta e portare in tavola un prodotto **fresco** e **genuino**.

E per chi ha esigenze particolari, prepariamo anche la *pasta senza glutine*, fatta in casa con la stessa attenzione e lo stesso amore.

Perché crediamo che la qualità e la tradizione debbano essere accessibili a tutti.

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 _____ 13€

Pappardella ripiena di ricotta aromatizzata al limone e funghi servita su una crema di Grana Padano

Allergeni: 3-7 

GLI GNOCCHI DI PATATE _____ 12€

Gnocchi di patate serviti su crema di piselli, pancetta croccante e pistacchio in granella

Allergeni: 8-3 

LE ORECCHIETTE GIGANTI _____ 14€

Orecchiette giganti servite con broccolo, acciughe e stracciatella pugliese

Allergeni: 3-7-4 

LE TARTARE 140G

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!

Abbinata al vino **Primitivo** o alla birra **B-LATTA**

Allergeni: 7-4-3-10

PER ME È LA CIPOLLA 13,4€

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

Abbinata al vino **Costa Ripa Brut** o alla birra **BAMBA**

Allergeni: 7

MEDITERRANEA 13€

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

Abbinata al vino **Syrah Terre Siciliane** o alla birra **LA BLANCHE di CONCRETO**

Allergeni: 4-5-8

FRESCA 13€

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

Abbinata al vino **1859 Metodo Classico** o alla birra **BELLA**

Allergeni: 7

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

Abbinato al vino **Nebbiolo** o alla birra **BESTIA**

Allergeni: 7-10

LA TAGLIATA AL PORTO 19€

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

Abbinato al vino **Amarone Del Prà** o alla birra **BAZOOKA**

Allergeni: 7

ALLERGENI ALIMENTARI

Hai dubbi? Non esitare a chiedere al nostro staff!
Abbiamo opzioni senza glutine, senza lattosio e veg.

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Glutine | 8 - Frutta a guscio e derivati |
| 2 - Crostacei e derivati | 9 - Sedano e derivati |
| 3 - Uova e derivati | 10 - Senape e derivati |
| 4 - Pesce e derivati | 11 - Semi di sesamo e derivati |
| 5 - Arachidi e derivati | 12 - Anidride solforosa e solfiti |
| 6 - Soia e derivati | 13 - Lupino e derivati |
| 7 - Latte e derivati | 14 - Molluschi e derivati |

LA COSTITUZIONE DI CONCRETO

Marcello apre il suo primo localino a 18 anni, il Barrio a Castiglione, e rileva la Cantina del GEGA a Solferino a 23 anni. Da allora ha girato il mondo per scoprire come far vivere l'esperienza migliore possibile ai suoi amici e clienti.

Il percorso di Marcello all'estero lo ha portato ad aprire oggi **CONCRETO**, il connubio perfetto tra il cibo Italiano e l'accoglienza globale che fa sentire tutti uguali, senza pretese.

I cittadini di *CONCRETO REPUBLIC*, grazie alla creazione di strategie e procedure operative importate da modelli esteri, beneficiano di una cucina che garantisce **zero spreco** e un preciso controllo. Così facciamo bene agli ospiti e al mondo.

SIAMO ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI.

VITA

"Ti ho già visto da qualche parte" è sulla bocca di tutti.

QUALITÀ

Conosciamo i fornitori e li selezioniamo.

TEMPO

Un luogo da vivere tutti i giorni, senza pretese.

CONCRETO È UNA
REPUBBLICA IN CUI
LA SOVRANITÀ
RISIEDE NEL POPOLO

Diventa cittadino

