

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 

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 Eliprosiutti. con rucola, olio evo e grissini fatti a mano

Allergeni: 1

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, stracciatella pugliese di Andria.

Allergeni: 1-7

CAPONATA E CACIORICOTTA- 9,5€

Pizzino delizioso con caponatina di melanzane, rucola fresca e cacioricotta!

Allergeni: 1-9-7 

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

NIENTE BACI - 7,9€

Mozzarella, pancetta in cottura, stracciatella e cipolla caramellata

Allergeni: 1-7

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 

INSALATINA DI RUCOLA E POMODORINI _____ 8€

Rucola, pomodorini ciliegini e Grana Padano. Semplice e fresca!

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 _____ 15,3€

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

Abbinalo 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!

Abbinalo 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

Abbinalo 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.

Abbinalo 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 solo *pasta senza glutine*, fatta in casa con attenzione e 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!

GNOCCHI ALLA SORRENTINA _____ **13€**

Un classico intramontabile serviti con sugo di pomodoro della nonna e stracciatella pugliese!

Allergeni: 3-7-4 

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 ORECCHIETTE DELLA NONNA _____ **13€**

Orecchiette giganti servite con crema al pomodoro, caciocotta pugliese e tanto amore!

Allergeni: 3-7

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**.

BRONTE _____ 13,9€

Tartare di carne di cavallo, stracciatella pugliese e pistacchio tostato in granella

Abbinata al vino **Primitivo** o alla birra **Beavertown Gamma Ray**

Allergeni: 7-8

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 **185g 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 RUCOLA E GRANA _____ 19€

Servita con una base di rucola e grana. Deliziosa!

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

