



Ristorante
CONCORDE

BW | Best Western.
Hotels & Resorts

LEGENDA

LEGEND

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti ittici somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04. In mancanza di prodotto fresco, i piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima surgelata all'origine. Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni.

Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to reg. CE 852/04 and reg. CE 853/04. In the absence of fresh product, the dishes marked with (*) are prepared with raw material frozen at the origin. Allergens: the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, contamination cannot be excluded.

MEN NU



PER INIZIARE

RENDI L'ATTESA UNA BUONA SCUSA
MAKE THE WAIT A GOOD EXCUSE

COCKTAILS

Cocktails

Aperol / Campari spritz | 12,00
Aperol / Campari Spritz

Gin Tonic / Lemon | 12,00
Gin Tonic / Lemon

Vodka Tonic / Lemon | 12,00
Vodka Tonic / Lemon

MENU

ANTIPASTI DI TERRA E DI MARE

seafood and country side appetizers

Tagliere di antipasti di campagna | 18,00
Selection of cured meat,cheeses and country specialties

La caprese con la mozzarella della campagna romana | 16,00
Caprese salad whit roman countryside mozzarella

Caesar salad con pollo grigliato e guanciale croccante | 18,00
Caesar salad whit grilled chicken and crunchy bacon

Panzanella di polpo verace olive e capperi | 19,00
Octopus salad whit tomatoes,olives,capers and bread crostini

Soutè di cozze con bruschette | 16,00
Sautéed mussels whit bruschetta

PRIMI PIATTI

pasta dishes

Tonnarelli cacio e pepe | 18,00
Fresh tonnarelli whit pecorino romano and black pepper

Spaghetti alla carbonara | 19,00
Fresh spaghetti whit egg yolk, guanciale and pecorino cheese

Fettuccine al ragù di scottona | 20,00
Fettuccine whit beef ragù

Linguine allo scoglio | 23,00
Seafood linguine

Mezzi paccheri con seppiette zucchine e lime | 20,00
Paccheri whit cuttlefish zucchini and lime zest

SECONDI PIATTI

main courses

Bistecca di Angus alla griglia
(350 gr) con patate e verdure | 30,00
Grilled Angus beef steak whit baked potatoes
and sautéed cicory

Bacon cheese burgher (200gr)
con provola e cipolla rossa confit | 22,00
Beef burgher whit bacon, provola cheese
and red onion confit

Tagliata di pollo con spinacino,
scaglie di grana e patate al forno | 19,00
Grilled chicken breast whit baby spinach,
grana flakes and baked potatoes

Cotoletta di vitello al panco
con patatine fritte* e salsa burgher | 20,00
Crispy fried veal cutlet whit fries and BBQ sauce

Filetto di spigola al gratin
con zucchine patate e pomodorini | 22,00
Baked sea bass filet whit zucchini, potatoes
and cherry tomatoes

Frittura di calamari* e gamberi* | 21,00
Fried calamari and shrimps

CONTORNI

side dishes

Verdura ripassata di stagione | 7,00
Sautéed season vegetables

Insalata mista | 7,00
Mixed salad

Patate al forno | 7,00
Baked potatoes

Patate fritte* | 7,00
Crispy fried potatoes

I DOLCI FATTI IN CASA

home made desserts

Tiramisù della casa | 8,00
Home made tiramisù

Cheesecake ai frutti di bosco | 8,00
Cheesecake whit wild berries

Torta caprese alle nocciole
(gluten free) | 8,00
hazelnut and chocolate cake

Sorbetto al limone | 8,00
Lemon sorbet

PIZZERIA

Bruschetta al pomodoro | 6,00
Tomato buschetta

Verdure pastellate fritte | 6,00
Fried battered vegetables

Margherita | 11,00
Mozzarella and tomato sauce

Focaccia con prosciutto crudo | 12,00
Focaccia whit parma ham

BEVANDE Caffetteria e liquori

Acqua minerale | 3,00
Mineral water

Coca-cola, Fanta, Sprite | 4,00

Birra alla spina piccola | 6,00
Small draft beer

Birra alla spina media | 8,00
Medium draft beer

Espresso / espresso decaffeinato / orzo | 2,00
Espresso / decaffeinated espresso / barley

Espresso doppio americano | 3,00
Double american espresso

Espresso corretto | 3,00
Correct espresso

Cappuccino | 3,00
Cappuccino

Infusi | 4,00
Infusions

Grappe | 6,00
Grappas

Amari | 5,00
Bitter

Quattro formaggi | 12,00
Four cheeses

Diavola | 12,00
Mozzarella,tomato sauce spicy salami

Boscaiola | 13,00
Mozzarella, mushrooms, sausage

Zucchine e provola | 12,00
Zucchini and provola cheese