Euroconca

Ristorante

Menù

Lista allergeni - Allergens list

coperto 2,50€

Via smeraldo 67 . Conca dei marini

089 831621 — 338 1783798

www.euroconca.it — info@euroconca.it

Eurocònca

BIRRE • BEER

Birra in bottiglia

Nastro azzurro	€ 3,50
Peroni	€ 3,00
Peroni lemon	€ 4,00
Heineken	€ 3,50
Tourtel (analcolica)	€ 4,50
Tennent's	€ 4,50
Corona	€ 4,50
Ichnusa non filtrata	€ 5,00
Peroni Gluten free	€ 4,00

Birra artigianale

Bionda (farro)	€ 6,00
Ambrata (castagno)	€ 6,00
Doppio malto rosso	€ 6,50

Birra alla spina

0,20 cl	€ 3,50
0,40 cl	€ 5,50
1 lt	€ 12,00

"IT'S NOT WHETHER YOU WIN OR LOSE...
IT'S HOW DRUNK YOU GET WHILE PLAYING THE GAME."

Homer Simpson

Eurocònca

BIBITE BOTTIGLIA

DRINK BOTTLE

Acqua minerale 0,5 L Still/spearking water 0,5 L	€ 2,00
Acqua minerale 0,75 L Still/spearking water 0,75 L	€ 3,00
Bibite in bottiglia Bottle drinks (Coca,Coca Zero,Sprite,Fanta,etc.)	€ 3,50
Spremute Fresh juice (orange,lemon)	€ 4,00
Succhi di frutta Fruit juice bottle (apple,pineapple,peach,etc.)	€ 2,50
Aperitivo analcolico crodino,bitter bianco/rosso,cedrata,schweppes,etc.	€ 4,00
Aperitivo alcolico Gin Lemon, Negroni,Spritz limoncello,etc.	€ 7,00
Red bull	€ 4,00

Servizio aperitivo from 17.00 to 20.00

Solo drinks (only drinks)	€ 7,00
Stuzzichino e drinks (eat and drinks)	€ 12,00

ANTIPASTI
STARTER

Insalata Caprese Tomatoes and mozzarella salad		€ 10,00
Antipasto Fantasia di Mare Starter Seafood	x 1	€ 15,00
	1 + 1/2	€ 24,00
Antipasto Euroconca Starter Euroconca		€ 12,00
	1 + 1/2	€ 18,00
Antipasto Verdure Starter Vegetables	x 1	€ 10,00
	1 + 1/2	€ 15,00
Parmigiana di Melanzane Parmigiana of Eggplan		€ 10,00
Pepata di cozze Peppered mussels		€ 10,00
Assaggi di fiordilatte con olive mozzarella cheese and olives		€ 12,00
Burrata e bocconcino di bufala d.o.p. buffalo mozzarella cheese		€ 14,00

"MANGIARE E' UNO DEI QUATTRO SCOPI DELLA VITA...
QUALI SIANO GLI ALTRI TRE, NESSUNO LO HA MAI SAPUTO!"

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Spaghetto con vongole e datterino giallo — € 15,00
Seafood with clams and special tomatoes

Scialatielli ai frutti di mare — € 17,00
Scialatielli pasta with seafood

Ravioli di pesce al limone — € 13,50
Ravioli with fish in lemon souce

Gnocchi alla Sorrentina — € 11,00
Potato dumplings Mozzarella and tomatoes

Spaghetto vegetariano — € 12,00
Pasta whit courgettes and smoked chees

Raviolo caprese con ricotta di bufala — € 12,50
Raviolo with buffalo ricotta and tomatoes

"UNA DONNA CHE SA FARE LA PASTA HA UN PRESTIGIO CHE RESISTE ANCHE OGGI A QUALSIASI RICHIAMO DEI TEMPI"
Sofia Loren

SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Totani e patate fritte Squid and potatos fried	SMALL NORMAL	€ 13,00 € 16,00
Fritto misto mare Mixed fried fish	NORMAL LARGE	€ 16,00 € 22,00
Grigliata di gamberoni Grilled king prawns		€ 15,00
Grigliata di pesce Grilled mixed fish		€ 25,00
Filetto di pescato alla griglia Grilled fillett of daily catch		€ 15,00
Pesce fresco alla griglia Grilled local fresh fish		*€ 8,00 (100gr)
Pescato del giorno all'acqua pazza Daily catch with cherry tomatoes		€ 15,00
Tagliata di manzo con rucola e pomodorini Sliced beef with rocket and cherry tomatoes		€ 16,00
Grigliata mista di carne Grilled mixed meat		€ 18,00

***Minima porzione carne/pesce 400 gr** ***Minimum portion fish/meat 400g**

Eurocónca

CONTORNI

SIDE DISH

Patatine fritte French fries	€ 5,00
Patate locali Local french fries	€ 6,00
Pomodori all insalata Tomato salad with basil	€ 6,00
Insalata mista a partire da Mix salad	€ 6,00
Verdure di Stagione Vegetable of season	€ 5,00
Melenzane e zucchine grigliate Grilled aubergines and courgettes	€ 6,00

"A TAVOLA PERDONEREI CHIUNQUE, ANCHE I MIEI PARENTI"

Oscar Wilde

VINI IMBOTTIGLIATI

BIANCHI

	BOTTIGLIA	BICCHIERE
CANTINA "MARISA CUOMO"		
RAVELLO	€ 30,00	—
FURORE	€ 32,00	—
CANTINA "FEUDI DI SANGREGORIO"		
FALANGHINA	€ 22,00	€ 6,00
GRECO DI TUFO	€ 26,00	—
FIANO	€ 24,00	—
CANTINA SOLOPACA		
FIANO	€ 16,50	€ 5,00
FALANGHINA	€ 15,00	€ 5,00
CANTINA "QUINTODECIMO"		
VIA DEL CAMPO(FALANGHINA)	€ 55,00	—
CANTINA "NATIV"		
FALANGHINA	€ 18,00	€ 6,00
GRECO	€ 22,00	€ 6,00
FIANO	€ 22,00	€ 6,00
SUADENS 30% falaghina/30% greco/30%fiano	€ 28,00	—

SPECIALI

CHAMPAGNE	€ 60,00	—
PROSECCO TREVISO	€ 18,00	€ 5,00
PROSECCO D.O.C. BRUT	€ 24,00	
PROSECCO D.O.C. EXTRADRY	€ 26,00	—

VINI IMBOTTIGLIATI

ROSSI

	BOTTIGLIA	BICCHIERE
CANTINA "MARISA CUOMO"		
FURORE	€ 30,00	—
CANTINA "FEUDI DI SANGREGORIO"		
TRIGAIO	€ 16,00	€ 5,00
AGLIANICO	€ 24,00	—
CANTINA SOLOPACA		
AGLIANICO	€ 15,00	€ 5,00
CANTINA "QUINTODECIMO"		
TERRA D'ECLANO (AGLIANICO)	€ 55,00	—
CANTINA "PETRILLO"		
TAURASI RISERVA	€ 35,00	—
CANTINA "NATIV"		
AGLIANICO DOP	€ 16,00	—

ROSE'

FEUDI VISIONE	€ 24,00	—
CANTINA SOLOPACA	€ 16,00	€ 5,00

"SE TI HA FATTO MALE UNA BEVUTA SERALE, BEVI NUOVAMENTE AL MATTINO, SARA' PER TE UNA MEDICINA"

Eurocònca

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,50	
CAFFE' MACCHIATO	€ 2,00	
CAFFE' AMERICANO	€ 2,00	
DOPPIO ESPRESSO	€ 3,00	
ORZOCAFFE'	€ 1,50	
CAFFE' LATTE	SMALL	LARGE
	€ 2,50	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 2,50	€ 3,50
CIOCCOLATA CALDA	€ 2,50	
LATTE	€ 2,00	
THE'/ TISANA / CAMOMILLA	€ 2,00	
CORNETTO	€ 1,50	
PASTE FRESCHE	€ 4,00	
TORTA DEL GIORNO	€ 6,00	

"QUANDO IO MORIRO' TU PORTAMI IL CAFFE' E VEDRAI
CHE IO RESUSCITO COME LAZZARO"

Edoardo De Filippo

CARTA DEI DOLCI

TIRAMISU AL LIMONE	€ 6,00
TIRAMISU AL CAFFE	€ 6,00
TORTA CAPRESE	€ 6,00
RICOTTA E PISTACCHIO	€ 6,00
RICOTTA E PERA	€ 6,00
TARTUFO BIANCO	€ 6,00
TARTUFO AL CIOCCOLATO	€ 6,00
SFUSATO AMALFITANO RIPIENO	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 6,00
DEGUSTAZIONE EUROCONCA	€ 12,00

Via smeraldo 67 . Conca dei marini
089 831621 338 1783798
www.euroconca.it info@euroconca.it