

CONCURA

ITALIAN BITES

L'APERITIVO

IL TAGLIERE

Signature Meat & Cheese board
\$35

FOIE GRAS DI BACCALA'

Cod liver foie gras | Squid Ink Easter bread
\$18

CARPACCIO DI SPIGOLA

Sea Bass carpaccio
\$18

TARTARE DI TONNO

Tuna Tartare | Burrata
\$15

POLIPO E PATATE

Octopus | Potato
\$18

VITELLO TONNATO

Veal | Delicate Tuna sauce
\$18

CROSTINI TOSCANI

Tuscan Liver Crostini
\$12

OLIVE ALL'ASCOLANA

Breaded olive and meat spheres
\$14

PARMIGIANA

Aubergine | Salted Ricotta | Tomato sauce
\$18

PAPPA AL POMODORO

Tomato & Bread Bowl
\$12

VELLUTATA DI CECI E TARTUFO

Chickpea Soup | Truffle
\$14

LE INSALATE

INSALATA CONCURA

Rucola | Cherry Tomato | Balsamic
\$14 | Add Prosciutto \$4

INSALATA DELLA SICILIA

Rucola | Blood Orange | Shaved Fennel | Burrata
\$16

LE PASTE

GNOCCHI ZAFFERANO E GAMBERI

Home made Gnocchi | saffron | Shrimp
\$27

CHITARRINE AL RAGU' DI PESCE

Fresh Chitarrine | Fish Ragù'
\$29

CALAMARATA AL RAGU' TOSCANO

Calamarata dried Pasta | Tuscan Ragù'
\$28

PASSATELLI BOSCAIOLI

Homemade Passatelli pasta | Mushroom ragù'
Truffle
\$30

I SECONDI

CONIGLIO IN PORCHETTA

Rabbit in Porchetta
\$32

TAGLIATA

Sliced Beef Fillet | Smoked herbs
\$37

FRITTURINA DI PESCE

Delicate Fish Fry
\$35

GUAZZETTO ALLA LIVORNESE

Sea bass | Tomato | Capers | Olive Taggiasche
\$37