RISTORANTE
CONCORDIA

La cucina di Angelo.
La sala di Giusy.

Situato sulla strada per Macugnaga, con una vista mozzafiato sull'imponente Monte Rosa, il Ristorante Pizzeria Concordia è il luogo dove Angelo e Giusy celebrano la cucina italiana.

Proponendo una selezione che varia dai robusti sapori della terra alle raffinatezze del mare, fino alle pizze, ogni piatto riflette quarant'anni di passione culinaria.

È un luogo dove celebrare momenti speciali o godersi una pausa serena, immersi in un ambiente che esalta ogni sensazione.

V vegetariano · vegetarian S prodotto congelato all'origine · frozen product

0324 1871595 · 392 6195910

PER COMINCIARE

Antipasti di Mare

Insalata di Piovra con Patate (S) — 13€
patate, polpo
potatoes, octopus

Moscardini in Guazzetto (S) — 12€
moscardini, pepe nero, sale, sedano, olio di oliva, cipolla, aglio, prezzemolo, salsa di pomodoro
baby octopus, black pepper, salt, celery, olive oil, onion, garlic, parsley, tomato sauce

Carpaccio di Tonno — 14€
tonno crudo, olio extravergine di oliva, sale, limone
raw tuna, extra virgin olive oil, salt, lemon

Gamberi in Salsa Cocktail — 12€
gamberi, salsa cocktail
prawns, cocktail sauce

Capesante Gratinate — 15€
capesante, olio extravergine di oliva, pangrattato, prezzemolo
scallops, extra virgin olive oil, breadcrumbs, parsley

PER COMINCIARE

Antipasti di Terra

Salumi Locali della Val d'Ossola e Val Vigezzo — 11€
salame di maiale, coppa, prosciutto crudo di Val Vigezzo
pork salami, coppa, Val Vigezzo cured ham

Salumi Locali con Gnocco Fritto — 13€
salame di maiale, coppa, prosciutto crudo di Val Vigezzo, gnocco fritto
pork salami, coppa, Val Vigezzo cured ham, fried gnocco

Bresaola della Val d'Ossola con Rucola e Scaglie di Grana — 12€
bresaola di manzo, rucola, Grana Padano DOP
beef bresaola, rocket, Grana Padano DOP

Selezione di Formaggi Locali con Marmellate (V) — 13€
formaggi locali, marmellate in abbinamento
local cheeses, paired jams

Tartare di Manzo alla Senape e Miele di Montagna — 16€
manzo, senape, olio EVO, sale, limone, miele di montagna
beef, mustard, extra virgin olive oil, salt, lemon, mountain honey

PRIMI PIATTI

Dal Mare

Spaghetti alle Vongole Veraci — 16€
pasta, vongole veraci
pasta, clams

Spaghetti alla Bottarga — 18€
pasta, bottarga di muggine
pasta, grey mullet bottarga

Risotto ai Frutti di Mare — 18€
riso, gamberi, cozze, vongole, aglio, prezzemolo, burro, brodo vegetale
rice, prawns, mussels, clams, garlic, parsley, butter, vegetable stock
minimo per 2 persone · minimum for 2

Calamarata con Pesce Spada, Pomodorini e Pistacchi — 16€
pesce spada, pomodorini, aglio, olio, pistacchi
swordfish, cherry tomatoes, garlic, oil, pistachios

Tonnarello Zucca e Gamberi — 15€
tonnarello all'uovo, zucca, gamberi, cipolla, olio EVO
egg tonnarelli, pumpkin, prawns, onion, extra virgin olive oil

PRIMI PIATTI

Dalla Terra

Agnolotti di Brasato al Burro e Salvia — 15€
pasta fresca all'uovo, carne di manzo brasata, Parmigiano Reggiano DOP, noce moscata, burro, salvia
fresh egg pasta, braised beef, Parmigiano Reggiano DOP, nutmeg, butter, sage

Troccoli Cacio e Pepe (V) — 12€
pasta fresca all'uovo, Pecorino Romano DOP, pepe nero
fresh egg pasta, Pecorino Romano DOP, black pepper

Tagliolini con Funghi Porcini (V) — 13€
pasta fresca all'uovo, funghi porcini
fresh egg pasta, porcini mushrooms

Risotto con Funghi Porcini (V) — 14€
riso, funghi porcini, burro, brodo vegetale
rice, porcini mushrooms, butter, vegetable stock
minimo per 2 persone · minimum for 2

Gnocchi di Castagne all'Ossolana (V) — 13€
gnocchi di patate, farina di castagne, toma, zucca gialla, burro, salvia
potato gnocchi, chestnut flour, toma cheese, pumpkin, butter, sage

Risotto Bonarda e Salsiccia — **13€**

riso, cipolla, aglio, salsiccia suina, vino rosso Bonarda, insaporitore di carne

rice, onion, garlic, pork sausage, Bonarda red wine, meat seasoning

minimo per 2 persone · minimum for 2

Pennette con Zucchine e Zafferano (V) — **9€**

pasta, zucchine, zafferano

pasta, courgettes, saffron

Spaghetti Pomodoro e Basilico (V) — **8€**

pasta, pomodoro, basilico

pasta, tomato, basil

SECONDI PIATTI

Dal Mare

Filetto di Tonno Scottato — 22€
tonno, pepe nero, sale, olio extravergine di oliva
tuna, black pepper, salt, extra virgin olive oil

Branzino alla Griglia — 21€
branzino
sea bass

Branzino al Sale — 22€
branzino, sale
sea bass, salt

Branzino al Forno alla Siciliana — 23€
branzino, pomodorini, acciughe, capperi, origano, vino bianco, olio extravergine di oliva
sea bass, cherry tomatoes, anchovies, capers, oregano, white wine, extra virgin olive oil

Orata alla Griglia — 21€
orata
sea bream

Fritto di Calamari (S) — 15€
calamari, farina di grano tenero, sale, olio di girasole
squid, soft wheat flour, salt, sunflower oil

Fritto Misto (S) — 16€
farina di grano tenero, sale, olio di semi di girasole, variabile
soft wheat flour, salt, sunflower seed oil, varies

SECONDI PIATTI

Dalla Terra

Tagliata di Filetto a Piacere — 22€
carne di manzo, pepe nero, sale, olio extravergine di oliva
beef, black pepper, salt, extra virgin olive oil

Filetto alla Griglia — 23€
carne di manzo, pepe nero, sale, olio extravergine di oliva
beef, black pepper, salt, extra virgin olive oil

Filetto al Pepe Verde — 26€
carne di manzo, pepe verde, burro, panna, cognac, vino bianco
beef, green peppercorns, butter, cream, cognac, white wine

Tagliata di Filetto con Funghi Porcini — 25€

carne di manzo, funghi porcini, aglio bianco piacentino, olio extravergine di oliva

beef, porcini mushrooms, Piacenza white garlic, extra virgin olive oil

---

Filetto alla Robespierre — 28€

carne di manzo, funghi porcini, olio extravergine di oliva

beef, porcini mushrooms, extra virgin olive oil

con cappello di fungo porcino quando disponibile · with a porcini cap when available

---

Costata di Manzo (gr. 600) — 30€

carne di manzo

beef

CONTORNI

Contorni (V) — 5€

variabile

varies

Patatine Fritte (V) (S) — 5€

patate, olio di semi di girasole

potatoes, sunflower seed oil

DAL FORNO A LEGNA

Pizze

Marinara (V) — 6€
polpa di pomodoro, aglio
tomato pulp, garlic

Margherita (V) — 7€
mozzarella, passata di pomodoro, basilico
mozzarella, tomato sauce, basil

Prosciutto — 8€
prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella
cooked ham, tomato, mozzarella

Prosciutto e Funghi — 9€
funghi, mozzarella, prosciutto cotto
mushrooms, mozzarella, cooked ham

Napoli — 8,50€
acciughe, origano, mozzarella, pomodoro
anchovies, oregano, mozzarella, tomato

Wurstel — 8,50€
würstel di maiale, mozzarella, pomodoro
pork frankfurter, mozzarella, tomato

Wurstel e Patatine — 9€
würstel, patatine fritte, mozzarella, pomodoro
frankfurter, French fries, mozzarella, tomato

Salame Piccante — 9€
salame piccante, mozzarella, pomodoro
spicy salami, mozzarella, tomato

Quattro Stagioni — 9€
olive nere, funghi, mozzarella, prosciutto, carciofi, pomodoro
black olives, mushrooms, mozzarella, ham, artichokes, tomato

Capricciosa — 9,50€
funghi, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive, acciughe, origano
mushrooms, mozzarella, ham, artichokes, olives, anchovies, oregano

Quattro Formaggi (V) — 10€
mozzarella, formaggio stagionato, Gorgonzola DOP, brie, provola
mozzarella, aged cheese, Gorgonzola DOP, brie, provola

Tonno e Cipolla — 9,50€
tonno, cipolla, mozzarella, pomodoro
tuna, onion, mozzarella, tomato

Salsiccia e Funghi — 10€
salsiccia di maiale, funghi, mozzarella, pomodoro
pork sausage, mushrooms, mozzarella, tomato

Verdurosa (V) — 10€
zucchine, melanzane, peperoni rossi, olive nere, carciofi, pomodoro
courgettes, aubergines, red peppers, black olives, artichokes, tomato

Bismarck — 10€
prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, uovo
cooked ham, mozzarella, tomato, egg

Prosciutto Cotto e Gorgonzola — 10€
Gorgonzola DOP, prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro
Gorgonzola DOP, cooked ham, mozzarella, tomato

Tamara — 10€
prosciutto cotto, funghi champignon, Gorgonzola DOP, pomodoro
cooked ham, button mushrooms, Gorgonzola DOP, tomato

Vesuvio — 10€
peperoni, cipolla, salame piccante, mozzarella, pomodoro
peppers, onion, spicy salami, mozzarella, tomato

Flower — 10€
olive, tonno, Gorgonzola, cipolla, mozzarella, pomodoro
olives, tuna, Gorgonzola, onion, mozzarella, tomato

F.B.I. (V) — 10,50€
carciofi, rucola, Grana Padano DOP, mozzarella, pomodoro
artichokes, rocket, Grana Padano DOP, mozzarella, tomato

Speck e Brie — 11€
speck, brie, mozzarella, pomodoro
speck, brie, mozzarella, tomato

Val d'Ossola — 11€
Toma Piemontese DOP, cipolla, pancetta, mozzarella, pomodoro
Toma Piemontese DOP, onion, pancetta, mozzarella, tomato

Bianca — 13€
Bresaola della Valtellina IGP, mozzarella, pomodorini, rucola
Bresaola della Valtellina IGP, mozzarella, cherry tomatoes, rocket

Frutti di Mare — 13€
frutti di mare, mozzarella, pomodoro
seafood, mozzarella, tomato

Pantera Rosa — 14€
salmone affumicato, gamberetti, rucola, Grana Padano, mozzarella, pomodoro
smoked salmon, shrimps, rocket, Grana Padano, mozzarella, tomato

Calzone Normale — 8,50€
mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto
mozzarella, tomato, cooked ham

Focaccia (V) — 7€
olio, sale, rosmarino
oil, salt, rosemary

Ai Porcini (V) — 11€
funghi porcini, mozzarella, pomodoro
porcini mushrooms, mozzarella, tomato

Basilico — 10€
prosciutto crudo, mozzarella, pomodorini datterini, provola, basilico
cured ham, mozzarella, datterini tomatoes, provola, basil

Calamari (S) — 13€
calamari, mozzarella, pomodoro
squid, mozzarella, tomato

Anza — 13€
gamberi, burrata, basilico fresco, pomodoro
prawns, burrata, fresh basil, tomato

Bufala e Pomodorini (V) — 13€
mozzarella di bufala, polpa di pomodoro, pomodorini
buffalo mozzarella, tomato pulp, cherry tomatoes

Calzone Farcito — 9,50€
mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi
mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, artichokes

Coperto 2€

PER FINIRE

Desserts

Crostata di Mele (V) — 5€
di nostra produzione · mela, farina, zucchero, burro, uova
homemade · apple, flour, sugar, butter, eggs

Crostata Pere e Cioccolato (V) — 5€
di nostra produzione · pere, cioccolato, farina, zucchero, burro
homemade · pear, chocolate, flour, sugar, butter

Crostata di Marmellata (V) — 5€
di nostra produzione · marmellata, farina, zucchero, burro, uova
homemade · jam, flour, sugar, butter, eggs

Crème Caramel (V) — 5€
di nostra produzione
homemade

Tiramisù (V) — 5€
di nostra produzione · quando disponibile
homemade · when available

Semifreddi Vari (V) — 5€
tartufi · torroncini · affogati a piacere
tartufo · torroncino · affogato as you like

Fragole (V) — 5€
fragole, fragole di bosco · con gelato +0,50€
strawberries, wild strawberries · with ice cream +0,50€

Frutti di Bosco (V) — 5€
fragole, lamponi, mirtilli, ribes · con gelato +0,50€
strawberries, raspberries, blueberries, redcurrants · with ice cream +0,50€

ALLERGENI

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intolleranze è fortemente indicato rivolgersi al personale di servizio. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali; i nostri piatti possono pertanto contenere le seguenti sostanze allergeniche:



RESTIAMO IN CONTATTO

Concordia

SEGUICI SU INSTAGRAM

@ristoranteconcordia

SERATE SPECIALI & NOVITÀ

scopri i prossimi eventi · lascia la tua email per restare aggiornato

Hai un evento da celebrare?

Cene di gruppo, compleanni, anniversari, eventi aziendali.
Personalizziamo il menu insieme a te.

0324 1871595 · 392 6195910

Via Nazionale 15 · Vanzone con San Carlo (VB)