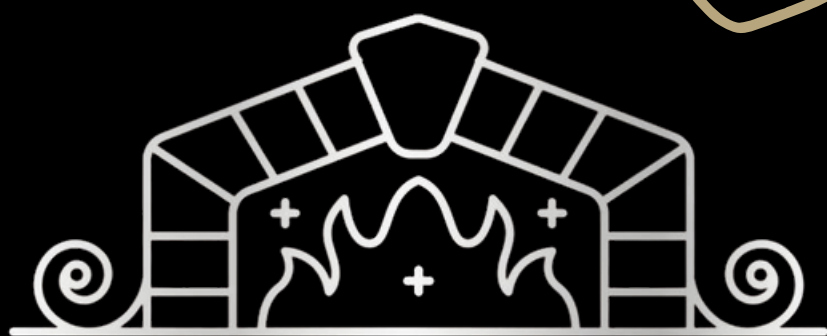


MENU



CARRASCO



PIZZERIA

ANTIPASTI

CAPRESE

mozzarella di Bufala, pomodoro, basilico,
olio EVO, Origano, sale

€ 10

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

con Mozzarella di Bufala e focaccia

€12

BRUSCHETTE

con datterini, aglio, olio EVO, sale e basilico
(2 pz)

€4

TRIS DI BRUSCHETTE

fantasia dello chef

€ 7

PARMIGIANA DI MELANZANE

con focaccia

€ 9

GRIGLIATA DI VERDURE

melanzane, zucchine, peperoni e olio EVO

€7

FRITTI

MONTANARINA CLASSICA

Datterino cotto, aglio, olio EVO, basilico e
grana DOP

€ 2,5/pz

CROCCHÈ

Fantasia dello chef

€ 2,5/pz

TRIS DI MONTANARINA

Fantasia dello chef

€8

CUOPPO NAPOLETANO

(2 crocchè, 2 arancini, 2 mozzarelline
impanate, frittelle, verdure pastellate e
scagniuze) per 2 persone

€8

FRITTATINA DI PASTA

Fantasia dello chef

€3/pz

ANGIOLETTI FRITTI

Con datteri, rucola, pecorino e grana DOP

€7

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA

Macinato, piselli extrafini, provola dei
Monti, grana DOP e besciamella

€2,5/pz

PATATE CHIPS

Aggiunta di Würstel

€5

Aggiunta di formaggio fuso

€2

€1

CROCCHÈ DI PATATE

Con provola dei Monti, grana DOP e pepe

€ 2/pz



LE CARTOLINE

È una pizza rettangolare preparata con farina integrale di tipo 1.
Le nostre cartoline sono realizzate con cura dai pizzaioli per esaltare al meglio la qualità e il sapore delle materie prime selezionate per il condimento.

CAPRI

Baccalà, piennolo del vesuvio giallo e rosso, olive nere, origano, basilico, capperi cucunci, olio EVO

€ 12

UMAMI

Vellutata di patate, gambero di Mazara, Tartufo nero, provola, olio evo e basilico

€ 14

PROCIDA

Provola dei monti, Fior di zucca, stracciata di bufala, acciughe di cetara, zeste di limone, basilico e olio EVO

€ 12

GORGONZOLA

Fiori di latte dei Monti, gorgonzola semi dolce, speck, rucola e noci

€ 10

FRESCA

Provola, stracciata, alici del cantabrico, piennolo semydry.

€ 9



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE, CON UN SUPPLEMENTO DI €1,50

Doppie Cotture

A rot e carrett

MONTANARA CLASSICA

Pomodoro pelato Az. Straianesi, fiori di latte dei Monti, pecorino e basilico

€ 10

MONTANARA DEL VESUVIO

Piennolo rosso del Vesuvio Terra Viva, provola dei Monti, pecorino, basilico

€ 10,50

MARINARA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, aglio, origano, olio EVO e basilico

€ 7

MARGHERITA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, fiori di latte dei Monti, grana DOP, olio EVO e basilico

€ 8,50



Via Aviere Mario Pirozzi, 63/69, Giugliano in Campania NA



08119256870



+39 391 174 8341



www.pizzeriacarrasco.com

LE TRADIZIONALI

MARINARA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, aglio, origano, olio EVO e basilico

€ 5,50

MARGHERITA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, fior di latte dei Monti, grana DOP, olio EVO e basilico

€ 6,50

COSACCA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, grana DOP, scaglie di pecorino, olio EVO e basilico.

€ 6

FACCIA GIALLA

Pomodoro pelato giallo Az. Carbone, provola dei Monti, pepe, grana DOP, basilico e olio EVO

€ 8,50

BUFALINA

Pomodoro pelato DOP Az Strianese, mozzarella di bufala Campana, pecorino, basilico e olio EVO.

€ 9,50

DIAVOLA RIVISITATA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, fior di latte dei Monti, spianata calabrese, basilico e olio EVO.

€ 9

CAPRICCIOSA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, fiori di latte dei Monti, funghi, carciofini, prosciutto cotto Fini, olive, olio EVO, basilico

€ 9

PIENNOLO

Pomodori del Piennolo del Vesuvio Terra Viva, mozzarella di bufala Campana, pecorino, basilico e olio EVO.

€ 9,50

WURSTEL E PATATE

Fior di latte dei Monti, patate fritte, wurstel e olio extravergine d'oliva

€ 9

SPECK E PIENNOLO

Piennolo del Vesuvio Terra Viva, speck, melanzane a funghetto, mozzarella di bufala, olio EVO e basilico.

€ 10

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli, provola dei Monti, pecorino, olio EVO

€ 9

SICILIANA

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, provola dei Monti, melanzane a funghetto, grana DOP, basilico

€ 8,50

RUSTICA

Salsiccia, patate al forno, provola dei Monti, grana DOP, olio EVO, basilico

€ 9

CROCCOPIZZA

Fior di latte dei Monti, prosciutto cotto Parma, croccchè, grana DOP, basilico, olio EVO.

€ 9

4 FORMAGGI E SPECK

Fiori di latte dei Monti, gorgonzola, grana padano, stracciata di bufala, speck, basilico, olio EVO.

€ 9,50

SOSTANZIOSA

Provola dei Monti, porchetta, patate al forno, basilico fritto e scaglie di grana DOP.

€ 9,50

CRUDO FIT

Pomodori datterini, fiori di latte dei Monti, prosciutto crudo Parma e scaglie di grana DOP, olio EVO, basilico, rucola.

€ 10

ORTOLANA

Provola dei Monti, verdure di stagione secondo di disponibilità, pecorino, olio EVO, basilico

€ 9

RIPIENO AL FORNO

Fiori di latte dei Monti, ricotta, pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, salame Napoli, grana DOP, basilico, olio EVO.

€ 10

DATTERNO

Pomodoro del Datterino, fiori di latte dei Monti, basilico, grana DOP e olio EVO.

€ 7,50

NERANO

Crema di zucchini, provola dei Monti, grana DOP, basilico, olio EVO, chips di zucchini

€ 10

📍 Via Aviere Mario Pirozzi, 63/69, Giugliano in Campania NA

☎ 08119256870

📞 +39 391 174 8341

🌐 www.pizzeriacarrasco.com



LE CARRASCO

MARINARA DI ANTONIO

Pomodori San Marzano DOP, piennolo del Vesuvio rosso e giallo Terra Viva, datterino, acciughe di Cetara, capperi, olive nere, aglio, origano, basilico e olio EVO.

€ 9

BUFALA AI 2 POMODORI

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori gialli e rossi az. Terra Viva, all'uscita acciughe di Cetara, stracciata di bufala, basilico fritto, olio EVO.

€ 10

LA PISTACCHIOSA FLAVIA

Provola dei Monti, mortadella, pistacchio, ciuffi di ricotta, grana DOP, olio EVO.

€ 10

CARAMELLATA DI EMANUELE

Cipolla caramellata, salsiccia, provola dei monti, pancetta, scaglie di grana, pomodorino semi-dry, olio EVO e basilico.

€ 10

FACCIA VIOLA

Crema di patate viola, pancetta, provola dei Monti, olio EVO, basilico e fonduta di formaggio

€ 9,50

A NONNÀ

Melanzane alla parmigiana, provola dei Monti, basilico, olio EVO e grana DOP.

€ 9,50

RIPIENO SORRISO

Mozzarella di bufala, crudo Parma, olio EVO, rucola e scaglie di grana DOP.

€ 10

PIZZA E PATANE

Patate doppia consistenza, pancetta, provola dei Monti, grana DOP, pepe, olio EVO, basilico.

€ 9

A RICCIULELLA

Ripieno con scarola riccia cruda, acciughe di Cetara, olive nere, provola dei Monti, grana DOP, pecorino DOP, olio EVO

€ 10

RIPIENI FRITTI SALTIMBOCCA

CALZONE SALAME

Provola dei Monti, ricotta, salame Napoli, grana DOP, basilico

€ 10

CALZONE CICOLI

Provola dei Monti, ricotta, cicoli, pepe, pecorino.

€ 10

CALZONE ROSSO

Provola dei Monti, pomodoro pelato Az. Solania, grana e pepe

€ 8,50

CARRETTIERE

Provola dei Monti, salsiccia, friarielli, pecorino, peperoncino.

€ 9,50

NAPOLETANO

Provola dei Monti, pancetta, melanzane a funghetto, grana DOP, basilico

€ 9

ARICCIA

Provola dei Monti, porchetta, patate al forno, basilico

€ 9,50



BOLLICINE

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO MARTON	€15	FRANCIACORTA BRUT DOCG MURATORI	€40
SPUMANTE FOGARINA ROSÈ BRUT GUALTIERI	€18	FRANCIACORTA BRUT DOCG MURATORI ROSÈ	€40
SPUMANTE EXTRADRY NON FILTRATO GIORGI	€25	FERRARI BRUT TRENTODOC	€30
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	€50	CHAMPAGNE MUMM BRUT	€ 50

VINI ROSSI

PIEDIROSSO IGP 'PROFILI' PALMA VINI (CALICE €5)	€15	ETNA DOC ROSSO VULKÀ NICOSIA	€25
LAMBRUSCO MANTOVANO DOC GUALTIERI	€16	VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC FULMINATO	€20
LAMBRUSCO IL LIGABUE DOC GUALTIERI	€ 18	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG FULMINATO	€35
CHIANTI RISERVA RUFINA FRESCOBALDI	€ 30	TAURASI OPERA DOCG 'OPERA' CAVALIER PEPE	€40
		PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA ANNATA 2017 LA PUGLIOSA CIUCCIA	€28

VINI BIANCHI

FALANGHINA IGP BENEVENTO 'PROFILI' PALMA VINI (CALICE €5)	€15	GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC LAVIS 1948	€22
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2021 ERST-EUE	€20	CHABLIS AOC DOMAINE BEGUE_MATHIOT	€30
NERO A METÀ MASTROBERARDINO 2020 (AGLIANICO VINIFICATO IN BIANCO)	€30	FIANO DI AVELLINO DOCG GUIDO MARSELLA	€35

VINI ROSATI

ROSATO CAMPANIA 'VISIROSA' PALMA VINI (CALICE €5)	€15	COTES DE PROVENCE ROSÈ 2023 CHATEAU MIRAVAL	€35
FIVE ROSES ANNIVERSARIO DE CASTRIS	€25		

📍 Via Aviere Mario Pirozzi, 63/69, Giugliano in Campania NA

☎ 08119256870

📞 +39 391 174 8341

🌐 www.pizzeriacarrasco.com



BIBITE

ACQUA NATIA 0,75	€3	COCA COLA ZERO 33	€ 3
ACQUA FERRARELLE 0,75	€3	FANTA 33	€3
COCA COLA 33	€ 3	SPRITE 33	€ 3

BIRRE

NATAVOT VERDE Lager 5,2% vol.	€5,50	NATAVOT VERDE 75 Lager 5,2% vol.	€13,50
CUORE DI NAPOLI American Pale Ale (APA) 6,0 % vol.	€5,50	CUORE DI NAPOLI 75 American Pale Ale (APA) 6,0 % vol.	€13,50
NATAVOT RED Red strong ale 9,0 % vol.	€5,50	NATAVOT RED 75 Red strong ale 9,0 % vol.	€13,50
CAP E FIERR Strong lager 10% vol.	€5,50	PAULANER Lager chiara 4,9 % vol.	€4
PALIATA Imperial stout scura 10 % vol.	€5,50	PALIATA 75 Imperial stout scura 10 % vol.	€13,30

AMARI E LIQUORI

LIQUORE CREMA DI BABÀ	€ 4	JEFFERON	€ 5
AMARO DEL CAPO	€ 4	JAGERMEISTER	€ 4
COGNAC PERA	€ 5	GRAPPA BARRICATA	€ 4
COGNAC MURE	€ 5	GRAPPA	€ 4

CAFFÈ

CAFFÈ TORALDO	€ 2	CAFFÈ TORALDO DECA	€ 2
---------------	-----	--------------------	-----



DRINK

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda e Fetta di rancia

€7

GIN TONIC

Gin Tanqueray, Schweppes tonica, Pepe in grani, Bacche di ginepro e Zeste di lime

€8

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda e Fetta di arancia

€7

DOLCI

STRACCHETTI DI PIZZA FRITTI CON:

- Fondente artigianale(per due persone)
- Nutella(per due persone)

€9

€8

SALTIMBOCCA CON:

- Nutella (per due persone)
- FONDENTE ARTIGIANALE (per due persone)

€8

€9

SALTIMBOCCA CON:

- Nutella (porzione media)
- FONDENTE ARTIGIANALE (porzione media)

€6

€7

CONO DI PIZZA FRITTO CON:

crema di ricotta, confettura di albicocca e nocciole di Giffoni (per due persone)

€8

TIRAMISU IN BARATTOLO DI VETRO

CON: savoiardi, caffè, uova, mascarpone e fondente o cacao

€5

CHEESCAKE

da farcire con nutella, fondente artigianale, frutti di bosco

€5



Carrasco è più di una pizzeria.

Non veniamo dal mestiere, ma da una passione: quella per la pizza fatta con cuore e per i luoghi che lasciano un segno.

Dopo tanti viaggi e assaggi, abbiamo deciso di creare il nostro: un posto dove la tradizione incontra l'innovazione, in un'atmosfera autentica, accogliente, curata che racconta chi siamo.

Prestiamo grande attenzione alla qualità di ogni ingrediente e all'esperienza che offriamo, perché per noi ogni dettaglio conta.

Benvenuti in un'esperienza che va oltre il gusto.



 Via Aviere Mario Pirozzi, 63/69, Giugliano in Campania NA
 08119256870
 +39 391 174 8341
 www.pizzeriacarrasco.com

RESTA CONNESSO CON CARRASCO

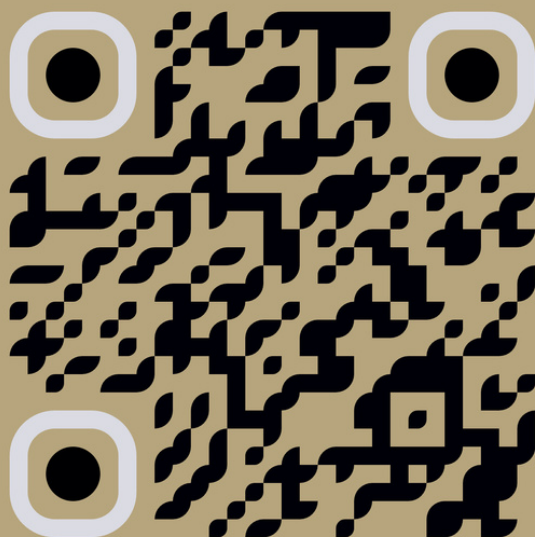
Scopri di più su chi siamo, guarda le nostre creazioni e resta aggiornato su tutte le novità.

Seguici sui social o visita il nostro sito:

 www.pizzeriacarrasco.com

 @pizzeriacarrasco

 +39 391 174 8341



Gentile Consumatore, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui prodotti in vendita e/o somministrati e sulle nostre bevande. Il nostro Personale è disponibile a fornirti le informazioni richieste sulla natura e sui potenziali allergeni presenti.

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di coccia (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.



GLUTINE

Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) malto destrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.



SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



UOVA

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



SOIA

Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi



LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.



ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
b) latticello (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).