

# MENU



# ANTIPASTI E FRITTI

## ANTIPASTI

### PROSCIUTTO E MOZZARELLA

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di parma

12€

### MOZZARELLA E VERDURE

Mozzarella di bufala con verdure grigliate di stagione

10€

### BRUSCHETTE AL POMODORO

Datterino, aglio, olio evo, sale e basilico (4PZ)

6€

### MIX DI BRUSCHETTE

9€

Datterino aglio olio sale e basilico, crema e chips di zucchine scaglie di grana dop, melanzane a funghetto provola e scaglie (6PZ)

### BRUSCHETTE AL BURRO E ALICI DEL CANTABRICO

4.50€

Burro, alici del Cantabrico, pomodorini semidry e basilico (2PZ)

### MOZZARELLA E POMODORO

Mozzarella di bufala con pomodoro cuore di bue

10€

## FRITTI

### FRITTO MISTO TRADIZIONE

9€

(Crocche di patate con provola pepe e grana, arancini con ristretto di pomodoro melanzane a funghetto provola e grana, frittatine di pasta con besciamella piselli provola macinato di carne e grana) 6PZ

### PATATE FRITTE

6€

Patate fresche taglio stick

### TRIS DI MONTANARINE

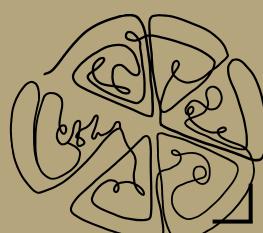
8€

Ragù • Nerano • Genovese  
(disponibili anche singolarmente 3€)

### PARMIGIANA RIVISITATA

9€

Parmigiana di melanzane panata al pane panko su ristretto di pomodoro)



# LE NOSTRE CARTOLINE

*Il racconto di un luogo in forma di pizza con  
impasto integrale*

## UMAMI

Vellutata di patate, gamberi,  
mazzancolle, veli di tartufo nero  
provola olio evo e basilico

14€

## PROCIDA

Provola dei monti,fiori di  
zucca,stracciata, acciughe, zeste  
limone, olio evo e basilico

12€

## SPILINGA

'Nduja di Spilinga, crema di friarielli,  
salsiccia, provola, spolverata di grana,  
basilico cristallizzato e olio evo

12€

## NAPOLI

Scarola saltata in padella (con uva passa,  
pinoli, capperi e olive nere), stracciata di  
bufala, chips di parmigiano, acciughe di  
cetara a fine cottura e olio evo

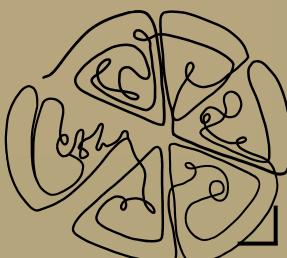
12€

## VESUVIO

Soffritto tradizionale  
napoletano, provola dei monti  
affumicata, ricotta di vaccino,  
pecorino romano, basilico

12€

CARRASCO



# PIZZA FRITTA E RIPIENI AL FORNO

## DOPPIA COTTURA *Fritte e rifinite al forno*

### RAGU'

Base di sugo al ragù napoletano,  
provola dei monti, scaglie di grana  
DOP, olio EVO e basilico

12€

### GENOVESE

Base di sugo alla genovese, provola  
dei monti, scaglie di grana DOP, olio  
EVO e basilico

12€

## PIZZA FRITTA

### CICOLI E RICOTTA

Provola dei monti, ricotta, cicoli, pepe,  
pecorino

10€

### PIZZA FRITTA ROSSA

Pomodoro pelato la fiammante  
100% italiano, provola, grana e  
pepe

9€

## RIPIENI AL FORNO

### RIPIENO NAPOLI

Pomodoro pelato la fiammante 100%  
italiano, fior di latte, ricotta, salame, grana  
dop, basilico

10€

### RIPIENO SCAROLA

Scarola riccia, acciughe di Cetara, olive  
nere, provola, grana dop, olio evo

10€

### RIPIENO DI SCAROLA SALTATA

Scarola saltata in padella (con uva passa,  
pinoli, capperi e olive nere), acciughe di  
Cetara, olive nere, provola, grana dop, olio evo

## RUOTA DI CARRO

### MARGHERITA

8,50€

Pomodoro pelato la fiammante  
100% italiano, fior di latte,  
grana dop, olio evo e basilico

### MARINARA

7,50€

Pomodoro pelato la fiammante  
100% italiano, aglio, origano,  
olio evo

### PROVOLA E PEPE

9€

Pomodoro pelato la fiammante  
100% italiano, provola, pepe, olio  
evo, basilico



# LE TRADIZIONALI

## MARGHERITA

6,50€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano , fior di latte dei monti, grana dop, olio evo e basilico

## MARINARA

5,50€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, aglio, origano, olio evo

## PROVOLA E PEPE

7€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, provola, pepe, olio evo, basilico

## NAPOLETANA

9€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, datterino giallo e rosso, acciughe di cetara, capperi, olive nere, aglio, origano

## BUFALINA

9€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, mozzarella di bufala, basilico olio evo

## DIAVOLA

9€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, salame piccante, fior di latte, basilico, olio evo

## CRUDO RUCOLA E

## SCAGLIE

Mozzarella, datterino rosso, prosciutto crudo di parma, scaglie di grana dop, rucola, olio evo

## CAPRICCIOSA

10€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, fior di latte dei monti, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame napoli, olive nere.

## MIMOSA

9€

Fior di latte dei monti, panna, prosciutto cotto, mais, olio evo e basilico

## PIZZA CROCCHÉ

10€

Fior di latte dei monti, prosciutto cotto, crocche, grana dop olio evo, basilico

## SALSICCIA E FRIARELLI

10€

Provola dei monti, salsiccia, friarielli, olio evo

## WURSTEL E PATATE

9€

Fior di latte dei monti, Würstel e patate fritte.



# LE CARRASCO

*Le specialità della casa*

## LUCARIELLO

12€

Fior di latte dei monti, datterino giallo e rosso, acciughe di cetara, capperi, olive nere, olio evo, basilico

## NERANO FIORI DI ZUCCA

12€

Crema di zucchine, provola deimonti, chips di zucchine, fiori di zucca, julienne di speck, ricotta, grana dop

## PISTACCHIO E MORTADELLA

12€

Fiordilatte dei monti, pesto di pistacchio homemade, mortadella favola, olio evo, basilico

## CACIO PEPE E PANCIETTA

10€

Provola, crema di cacio, pecorino romano, pancetta, pepe, olio evo, basilico

## AL FILETTO DI POMODORO

8€

Fior di latte dei monti, datterino rosso, olio evo, basilico

## BUFALA AL FILETTO DI POMODORO

Mozzarella di bufala, datterino rosso, olio evo e basilico.

10€

## FUNGHI PORCINI E PANCIETTA

12€

Funghi porcini, provola dei monti, pancetta, olio evo e basilico

## FOCACCIÀ CAPRESE

12€

Focaccia con origano e grana dop, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala a fine cottura, olio evo basilico

## SICILIANA

10€

Pomodoro pelato bio, fior di latte dei monti, melanzane a funghetto, grana dop, olio evo e basilico

## PARMIGIANA

10€

Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, provola dei monti, parmigiana di melanzane, grana dop, basilico ed olio evo

## LA DORATA

10€

Pomodoro pelato giallo az. Carbone, provola dei monti, pepe, grana dop, basilico ed olio evo

## BUFALA AI DUE POMODORI

12€

Mozzarella di bufala, datterino giallo e rosso, all'uscita acciughe di Cetara, stracciata di bufala, basilico e olio evo

## 4 FORMAGGI SPECK

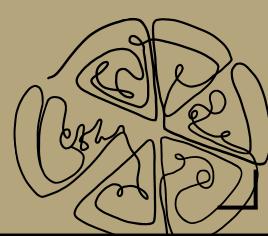
12€

Fior di latte, provola, grana dop, gorgonzola, speck, noci, stracciata, basilico, olio evo

## RIPENO SORRISO

12€

Ripieno in corsta di parmigiano, mozzarella di bufala, prosciutto crudo Parma, rucola, scaglie di grana DOP e olio evo



# LA CARNE SECONDO CARRASCO

*Selezione esclusiva di carni a firma Tesone*

**ANGUS AUSTRALIANO** 4,5€/100g

Carne premium alla piastra rovente con contorno a scelta (min. 300g)

**ENTRECOTE DI MANZO NAZIONALE** 6€/100g

Taglio classico italiano(chianina, marchigiana, podolica, frisona ecc..) alla piastra rovente con contorno a scelta (min. 300g)

**ARROSTO DI SCOTTONA** 4,5€/100g

Taglio selezionato di giovane manzo alla piastra rovente con contorno a scelta (min.300g)

**HAMBURGER DI SCOTTONA** 14€

250 g di carne di scottona macinata al momento con contorno a scelta

**SALSICCE DI MAIALE** 12€

Carne fresca lavorata secondo la ricetta tradizionale cotta alla piastra rovente con contorno a scelta (2pz)

Pizzeria Carrasco

# AMARI E LIQUORI

## AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO

3,50€

MELONCELLO

3,50€

AMARO DEL CAPO

4€

JEGERMEISTER

4€

JEFFERSON

5€

GRAPPA BIANCA

5€

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA  
RISERVA

Distilleria Bottega

6€

COGNAC DE GRANDE CHAMPAGNE  
ALLA PERA WILLIAMS

Distilleria François Peyrot

5,50€



## CAFFÈ

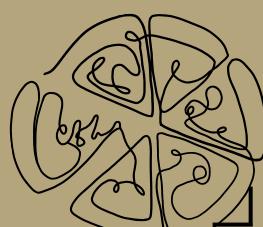
CAFFÈ

1,50€

CAFFÈ DECA

1,50€

Pizzeria Carrasco



# BIBITE E BEVANDE

## BIBITE

ACQUA NATURALE SORGESANA 0,75L	3€	ACQUA LETE 0,75 l	3€
COCA COLA 0,33L	3€	COCA COLA ZERO 0,33 l	3€
FANTA 0,33L	3€	SPRITE 0,33L	3€

## BIRRE

NATA VOT VERDE 0,33 L <i>Lager 5,2% vol.</i>	6€	CAP E FIERR 0,33L <i>Strong lager 10% vol.</i>	6€
NATA VOT ROSSA 0,33L <i>Red Strong ale 6% vol.</i>	6€	ICHNUSA 0,33L <i>Birra lager bionda non filtrata 5,0% vol</i>	4,50€
CUORE DI NAPOLI 0,33L <i>Ambrata american pale ale 6% vol.</i>	6€	LEFFE BLONDE 0,33L <i>Birra bionda belga 6.6% vol.</i>	4,50€
PALIATA 0,33L <i>Birrascura imperial stout 10% vol.</i>	6€	LEFFE ROUGE 0,33L <i>Birra rossa belga doppio malto 6.6% vol.</i>	4,50€
MESSINA 0,33L <i>Birra bionda lager ai cristalli di sale di Sicilia 5,0% vol.</i>	4,50€	PAULANER 0,5L <i>Birra bionda lager bavarese 4,9% vol.</i>	6,50€

## DRINK

CAMPARI SPRITZ	8€	GIN TONIC "TANQUERAY"	9€
APEROL SPRITZ	8€	GIN TONIC "GIN MARE"	12€

# VINI

## VINI ROSSI

PIEDIROSSO IGP  
Cantina Palma

18€  
calice/6€

LAMBRUSCO MANTOVANO DOC 18€  
Gualtieri

AGLIANICO IGP  
Cantina palma

18€

CHIANTI RISERVA DOCG 30€  
Frescobaldi

ETNA ROSSO DOC  
Vulkà Nicosia

25€

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 25€  
Fulminato

AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA DOCG  
Fulminato

40€

TAURASI OPERA MIA DOCG 40€  
Cavalier Pepe

## VINI BIANCHI

FALANGHINA IGP  
Cantina Palma

18€  
calice/6€

BIANCOLELLA D'ISCHIA DOC 25€  
Casa D'ambra

FIANO PIETRACALDA DOCG  
Feudi San Gregorio

27€

SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 20€  
J.Hütte

NERO A META' IGT  
Mastroberardino

30€

GEWURZTRAMINER TRENTO BIO DOC 22€  
Toblino

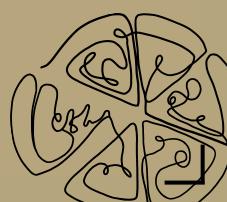
CHABLIS AOC  
Domaine Begue-Mathiot

30€

FIANO DI AVELLINO DOCG 35€  
Guido Marsella

PINOT GRIGIO DOC  
Santa Margherita

25€



# VINI

## VINI ROSATI

ROSATO VISI ROSA  
Cantina Palma

15€  
calice / 5€

IRPINIA ROSATO DOC  
Villa Vignae

18€

FIVE ROSES IGT  
Leone De Castris

25€

CÔTES DE PROVENCE AOP  
Château Miraval

35€

## BOLLICINE

PROSECCO MILLESIMATO  
DOC  
Marton

15€  
calice / 3,50€

MOSCATO D'ASTI  
Sant'Orsola

16€

SPUMANTE CRUDO  
NON FILTRATO  
Giorgi

25€

FRANCIACORTA BRUT/ROSE  
DOCG  
Muratori

40€

CHAMPAGNE BRUT  
G.H. Mumm

50€

CHAMPAGNE IMPERIAL BRUT  
Moët & Chandon

50€

# DOLCI

*Il dolce finale perfetto*

**CHEESECAKE** 6€

*Da farcire con nutella, frutti di bosco o caramello*

**TIRAMISÙ** 6€

*Crema di mascarpone, caffè, saioiardi uova e cacao*

**TIRAMISÙ AL FONDENTE**

*Crema di mascarpone, caffè, 6€  
savoiardi, uova, cacao e cioccolato  
fondente artigianale*

**CROCCANTE AL PISTACCHIO**

*Dessert semifreddo con cuore al 6€  
pistacchio e granella di mandorle  
caramellizzate*

**STRACCETTI DI PIZZA  
FRITTA CON NUTELLA**

*Perfetti da condividere 10€*

**CROCCANTE ALL'AMARENA**

*Dessert semifreddo al gusto 6€  
vaniglia con cuore all'amarena e  
granella di mandorle caramellizzate*

**RIPIENO AL FONDENTE**

**ARTIGIANALE** 10€

*Calzone di pizza ripieno di cioccolato  
fondente artigianale*

*Buon appetito!*

Pizzeria Carrasco

**1****ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

**2****FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagìù, noci pecan, anacardi e pistacchi

**3****LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

**4****MOLLUSCHI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

**5****PESCE**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

**6****SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

**7****SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

**CROSTACEI**

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

**8****GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

**9****LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

**10****SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

**11****SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**12****ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

**13****UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**14**

# 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](http://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.**