

MENU



ANTIPASTI E FRITTI

ANTIPASTI

PROSCIUTTO E
MOZZARELLA 12€
*Mozzarella di bufala con prosciutto
crudo di parma*

MOZZARELLA E VERDURE 10€
*Mozzarella di bufala con verdure
grigliate di stagione*

MOZZARELLA E
POMODORO 10€
*Mozzarella di bufala con pomodoro
cuore di bue*

BRUSCHETTE AL
POMODORO 6€
*Datterino, aglio, olio evo, sale e basilico
(4PZ)*

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)*

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*

TRIS DI MONTANARINE 8€
*Ragù • Nerano • Genovese
(disponibili anche singolarmente 3€)*

PATATE FRITTE 6€
Patate fresche taglio stick

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

14€

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

PROCIDA

12€

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

SPILINGA

12€

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

NAPOLI

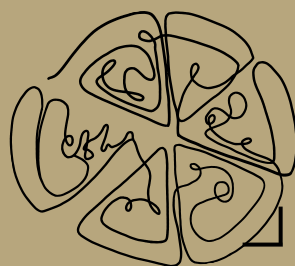
12€

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

VESUVIO

12€

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



PIZZA FRITTA E RIPIENI AL FORNO

DOPPIA COTTURA *Fritte e rifinite al forno*

RAGU' 12€
Base di sugo al ragù napoletano,
provola dei monti, scaglie di grana
DOP, olio EVO e basilico

GENOVESE 12€
Base di sugo alla genovese, provola
dei monti, scaglie di grana DOP, olio
EVO e basilico

PIZZA FRITTA

CICOLI E RICOTTA 10€
Provola dei monti, ricotta, cicoli, pepe,
pecorino

PIZZA FRITTA ROSSA 9€
Pomodoro pelato la fiammante
100% italiano, provola, grana e
pepe

RIPIENI AL FORNO

RIPIENO NAPOLI 10€
Pomodoro pelato la fiammante 100%
italiano, fior di latte, ricotta, salame, grana
dop, basilico

RIPIENO SCAROLA 10€
Scarola riccia, acciughe di Cetara, olive
nere, provola, grana dop, olio evo

RIPIENO DI SCAROLA SALTATA 11€
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

DIAVOLA 9€

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

MARINARA 5,50€

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

CRUDO RUCOLA E 12€

SCAGLIE

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

PROVOLA E PEPE 7€

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

CAPRICCIOSA 10€

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

NAPOLETANA 9€

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

MIMOSA 9€

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

BUFALINA 9€

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

PIZZA CROCCHIE 10€

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

WURSTEL E PATATE 9€

Fior di latte dei monti, Würstel e patate fritte.

SALSICCIA E FRIARIELLI 10€

Provola dei monti, salsiccia, friarielli, olio evo



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

FOCACCIA CAPRESE

12€

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

NERANO FIORI DI ZUCCA

12€

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

SICILIANA

10€

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

PISTACCHIO E MORTADELLA

12€

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

PARMIGIANA

10€

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

CACIO PEPE E PANCETTA

10€

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

LA DORATA

10€

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

AL FILETTO DI POMODORO

8€

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

BUFALA AI DUE POMODORI

12€

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

BUFALA AL FILETTO DI POMODORO

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

10€

4 FORMAGGI SPECK

12€

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

FUNGHI PORCINI E PANCETTA

12€

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

RIPIENO 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 4,5€/100g
AUSTRALIANO

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

ENTRECOTE DI 6€/100g
MANZO NAZIONALE

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

ARROSTO DI 5€/100g
SCOTTONA

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

HAMBURGER 14€
DI SCOTTONA

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

SALSICCE DI 12€
MAIALE

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

Pizzeria Carrasco



AMARI E LIQUORI

AMARI E LIQUORI

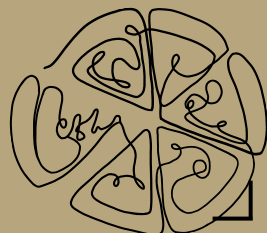
LIMONCELLO	3,50€	GRAPPA BIANCA	5€
MELONCELLO	3,50€	GRAPPA DI AMARONE BARRICATA RISERVA	
AMARO DEL CAPO	4€	<i>Distilleria Bottega</i>	6€
JEGERMEISTER	4€	COGNAC DE GRANDE CHAMPAGNE ALLA PERA WILLIAMS	
JEFFERSON	5€	<i>Distilleria François Peyrot</i>	5,50€



CAFFÈ

CAFFÈ	1,50€	CAFFÈ DECA	1,50€
-------	-------	------------	-------

Pizzeria Carrasco



BIBITE E BEVANDE

BIBITE

ACQUA NATURALE
SORGESANA 0.75 L

3€

ACQUA LETE
0.75 L

3€

COCA COLA
0.33 L

3€

COCA COLA ZERO
0.33 L

3€

FANTA
0.33 L

3€

SPRITE
0.33 L

3€

BIRRE

NATA VOT VERDE 0,33 L
Lager 5,2%vol.

6€

CAP E FIERR 0,33L
Strong lager 10% vol.

6€

NATA VOT ROSSA 0,33L
Red Strong ale 6% vol.

6€

ICHNUSA 0,33L

4,50€

Birra lager bionda non filtrata 5,0% vol

CUORE DI NAPOLI 0,33L
Ambrata american pale ale 6% vol.

6€

LEFFE BLONDE 0,33L
Birra bionda belga 6.6% vol.

4,50€

PALIATA 0,33L
Birra scura imperial stout 10% vol.

6€

LEFFE ROUGE 0,33L
Birra rossa belga doppio malto 6.6% vol.

4,50€

PAULANER 0,5L
Birra bionda lager bavarese 4,9% vol.

5,50€

MESSINA 0,33L
*Birra bionda lager ai cristalli di sale
di Sicilia 5,0% vol.*

4,50€

PAULANER 0,5L
Weissbier (non filtrata) 5,5% vol.

6€



VINI

VINI ROSSI

PIEDIROSSO IGP <i>Cantina Palma</i>	18€ calice/6€	DON GENNARO AGLIANICO FRIZZANTE <i>Villa Vignae</i>	18€
AGLIANICO IGP <i>Cantina palma</i>	18€	CHIANTI RISERVA DOCG <i>Frescobaldi</i>	30€
ETNA ROSSO DOC <i>Vulkà Nicosia</i>	25€	VALPOLICELLA RIPASSO DOC <i>Fulminato</i>	25€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG <i>Fulminato</i>	40€	TAURASI OPERA MIA DOCG <i>Cavalier Pepe</i>	40€

VINI BIANCHI

FALANGHINA IGP <i>Cantina Palma</i>	18€ calice/6€	BIANCOLELLA D'ISCHIA DOC <i>Casa D'ambra</i>	25€
FIANO PIETRACALDA DOCG <i>Feudi San Gregorio</i>	27€	SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC <i>J.Hütte</i>	20€
NERO A META' IGT <i>Mastroberardino</i>	30€	GEWURZTRAMINER TRENTINO BIO DOC <i>Toblino</i>	22€
CHABLIS AOC <i>Domaine Begue-Mathiot</i>	30€	FIANO DI AVELLINO DOCG <i>Guido Marsella</i>	35€
PINOT GRIGIO DOC <i>Santa Margherita</i>	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 CRUDOO
NON FILTRATO
Giorgi

25€

FRANCIACORTA BRUT/ROSE
DOCG
Muratori

40€

CHAMPAGNE BRUT
G.H. Mumm

50€

CHAMPAGNE IMPERIAL BRUT
Moët & Chandon

50€

DRINK

CAMPARI SPRITZ

8€

GIN TONIC "TANQUERAY"

9€

APEROL SPRITZ

8€

GIN TONIC "GIN MARE"

12€



DOLCI

Il dolce finale perfetto

CHEESECAKE

6€

Da farcire con nutella, frutti di bosco o caramello

TIRAMISÙ

6€

Crema di mascarpone, caffè, savoiardi uova e cacao

TIRAMISÙ AL FONDENTE

6€

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

CROCCANTE AL PISTACCHIO

6€

Dessert semifreddo con cuore al pistacchio e granella di mandorle caramellate

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON NUTELLA

10€

Perfetti da condividere

CROCCANTE ALL'AMARENA

6€

Dessert semifreddo al gusto vaniglia con cuore all'amarena e granella di mandorle caramellate

RIPIENO AL FONDENTE

10€

ARTIGIANALE

Calzone di pizza ripieno di cioccolato fondente artigianale

BABBAIOLA

6€

Crostata con crema pasticcera a limone

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 acagiù, 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



GLUTINE

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



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e simili



SENAPE

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



SEDANO

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



UOVA E DERIVATI

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



8

9

10

11

12

13

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



@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.