

# MENU



# ANTIPASTI E FRITTI

## ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL BURRO E  
ALICI DEL CANTABRICO 4.50€

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

MOZZARELLA E VERDURE 10€

Mozzarella di bufala con verdure  
grigliate di stagione

MOZZARELLA E  
POMODORO 7€

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)

PROSCIUTTO E  
MOZZARELLA 10€

Mozzarella di bufala con prosciutto  
crudo di parma

## I QUATTRO MINI BUN CARRASCO

Mini bun al carbone vegetale con  
mortadella, stracciatella e pistacchio • Mini  
bun alla barbabietola con friarielli, provola  
e salsiccia • Mini bun alla curcuma con  
pomodoro, mozzarella e basilico • Mini bun  
al pistacchio con crema di parmigiano,  
pomodori secchi e basilico

NEW

12€

## 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  
besiamella piselli provola macinato di carne e  
grana) 6PZ

TRIS DI MONTANARINE 8€

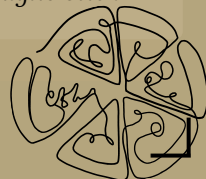
Ragù • Nerano • Genovese  
(disponibili anche singolarmente 3€)

PARMIGIANA RIVISITATA 9€

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

PATATE FRITTE 6€

Porzione di patate fresche taglio stick



# 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

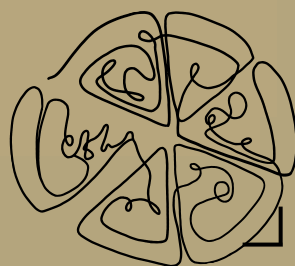
12€

Scarola saltata in padella (con uva passa,  
pinoli, capperi e olive nere), stracciata di  
bufala, chips di parmigiano, acciughe di  
cetarà 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

### RIPIENO SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli, crema di friarielli, provola, olio evo

NEW

12€

## 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 bufala, 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 ZINGARELLA

12€

Impasto ai carboni vegetali, crema di fave, provola, fave e pancetta all'uscita, olio evo e basilico

NEW

## SCARPARELLO

12€

Crema di datterino rosso, provola, pomodori semi-dry, fonduta di parmigiano e basilico cristallizzato

NEW



# LA CARNE SECONDO CARRASCO

*Selezione esclusiva di carni a firma Tesone*

ARROSTO IBERICO 6€/100g

*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



# DISTILLATI

## WHISKY

ARDBEG TEN  
Islay - 46% vol.

9€

LAPHROAIG 10  
Islay - 40% vol.

8€

CAOL ILA 12  
Islay - 43% vol.

9€

WEST CORK  
Irish Whiskey - 46% vol.

8€

MAKER'S MARK  
Bourbon - 45% vol.

7,50€

## RUM

DON PAPA BAROKO  
Dark Rum - 40% vol.

8€

SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ  
Rhum Agricole - 40% vol.

8€

## GRAPPE E COGNAC

GRAPPA BIANCA 1933  
Zanin - 40% vol.

6€

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA  
RISERVA

6€

Distilleria Bottega - 43% vol.

COGNAC DE GRANDE CHAMPAGNE  
ALLA PERA WILLIAMS  
Distilleria François Peyrot - 30% vol.

5,50€



# AMARI E LIQUORI

## AMARI E LIQUORI

---

LIMONCELLO 3,50€  
27% vol.

MELONCELLO 3,50€  
20% vol.

AMARO DEL CAPO 4€  
35% vol.

JAGERMEISTER 4€  
35% vol.

JEFFERSON 5€  
30% vol.

UNDERBERG 5€  
44% vol.

AMARETTO DISARONNO 5€  
28% vol.

## 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 <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>Birra scura imperial stout 10% vol.</i>	6€	LEFFE ROUGE 0,33L <i>Birra rossa belga doppio malto 6.6% vol.</i>	4,50€
PAULANER 0,5L <i>Birra bionda lager bavarese 4,9% vol.</i>	5,50€	MESSINA 0,33L <i>Birra bionda lager ai cristalli di sale di Sicilia 5,0% vol.</i>	4,50€
PAULANER 0,5L <i>Weissbier (non filtrata) 5,5% vol.</i>	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€
		PRIMITIVO LYSIOS IGT <i>Cantine Cecere</i>	19€

## 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 TRENTO BIO DOC <i>Toblino</i>	22€
CHABLIS AOC <i>Domaine Beque-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 <i>Cantina Palma</i>	15€ calice/5€	IRPINIA ROSATO DOC <i>Villa Vignae</i>	18€
FIVE ROSES IGT <i>Leone De Castris</i>	25€	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>Château Miraval</i>	35€

## BOLLICINE

PROSECCO MILLESIMATO DOC <i>Marton</i>	15€ calice/3,50€	MOSCATO D'ASTI <i>Sant'Orsola</i>	16€
SPUMANTE CRUDOO NON FILTRATO <i>Giorgi</i>	25€	FRANCIACORTA BRUT/ROSE DOCG <i>Muratori</i>	40€
CHAMPAGNE BRUT <i>G.H. Mumm</i>	50€	CHAMPAGNE IMPERIAL BRUT <i>Moët &amp; Chandon</i>	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

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

## CROCCANTE AL PISTACCHIO

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

## STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON NUTELLA

Perfetti da condividere 10€

## CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo al gusto vaniglia con cuore all'amarena e granella di mandorle caramellate 6,50€

## RIPIENO AL FONDENTE ARTIGIANALE

Calzone di pizza ripieno di cioccolato fondente artigianale 10€

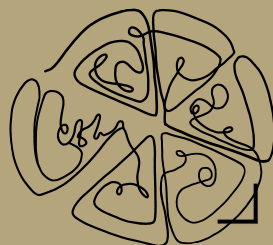
## BABBAIOLA

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

8

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



## GLUTINE

9

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



## LUPINI

10

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



## SENAPE

11

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



## SEDANO

12

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



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13

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



## UOVA E DERIVATI

14

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



# 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:

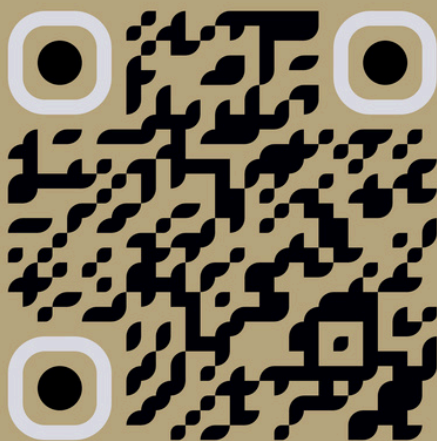
[www.pizzeriacarrasco.com](http://www.pizzeriacarrasco.com)



@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.**