

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
cetara a fine cottura e olio evo

CARRASCO

PIZZERIA

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 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

PROVOLA E PEPE 7€
Pomodoro pelato la fiammante 100%italiano, provola, pepe, olio evo, basilico

MARINARA 5,50€
Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, aglio, origano, basilico e olio evo

DIAVOLA 9€
Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, salame piccante, fior di latte, basilico e olio evo

NAPOLETANA 9€
Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, datterino giallo e rosso, acciughe di cetara, capperi, olive nere, aglio, origano

CAPRICCIOSA 10€
Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, fior di latte dei monti, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame napoli, olive nere.

AL FILETTO DI POMODORO 8€
Fior di latte dei monti, datterino rosso, olio evo e basilico

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

SALSICCIA E FRIARIELLI 10€
Provola dei monti, salsiccia, friarielli, basilico e olio evo

BUFALA AL FILETTO DI POMODORO 10€
Mozzarella di bufaala, datterino rosso, olio evo e basilico

PIZZA CROCCHÈ 10€
Fior di latte dei monti, prosciutto cotto, crocchè, grana dop, olio evo e basilico

WURSTEL E PATATE 9€
Fior di latte dei monti, Würstel e patate fritte e olio evo

CRUDO RUCOLA E SCAGLIE 12€
Mozzarella, datterino rosso, prosciutto crudo di parma, scaglie di grana dop, rucola, 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 e basilico

RIPIENO SORRISO 12€

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

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€

Fior di latte dei monti, pesto di pistacchio homemade, mortadella favola, olio evo e 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, all'uscita pancetta, pepe, olio evo e basilico

LA DORATA 10€

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

FUNGHI PORCINI E PANCETTA 12€

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

4 FORMAGGI SPECK 12€

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

TURCA NAPOLETANA 8€

Provola dei monti, all'uscita pepe di Urfa, sumac, julienne di cipolla, olio EVO e basilico

NEW

BUFALA AI DUE POMODORI 12€

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

SORRENTO 13€

Mozzarella di bufala, origano, all'uscita stracciata, alici del cantabrico, burro chiarificato e zest di limone, olio evo e basilico

NEW

SCARPARIELLO 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 (min. 300g)*

ENTRECOTE DI 8€/100g

MANZO NAZIONALE

*Taglio classico italiano(chianina,
marchigiana,podolica,frisona ecc..)
alla piastra rovente (min. 300g)*

ARROSTO DI 6€/100g
SCOTTONA

*Taglio selezionato di giovane
manzo alla piastra rovente
(min.300g)*

HAMBURGER 14€
DI SCOTTONA

*250 g di carne di scottona
macinata al momento*

SALSICCE DI 12€
MAIALE

*Carne fresca lavorata secondo la
ricetta tradizionale cotta alla
piastra rovente (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€

COGNAC COURVOISIER V. S.

9€

Jarnac France - 40% vol.

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.

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
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
Lager bionda non filtrata 5,0% vol

4,50€

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

AGLIANICO IGP <i>Cantina palma</i>	18€ calice/6€	DON GENNARO AGLIANICO FRIZZANTE <i>Villa Vignae</i>	18€
PRIMITIVO LYSIOS IGT <i>Cantine Cecere</i>	19€	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 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 & 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, saoiardi uova e cacao

TIRAMISÙ AL FONDENTE

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

RIPIENO AL FONDENTE

10€

ARTIGIANALE

Calzone di pizza ripieno di cioccolato fondente artigianale
(ideale per 2-3 persone)

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON NUTELLA

(ideale per 2-3 persone) 10€

CROCCANTE ALL'AMARENA

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

AGRUMI DI SICILIA 6,50€

Scrigno semifreddo al mandarino tardivo di Ciaculli e ai limoni siciliani, con cuore agli agrumi e base di pan di Spagna

NEW

SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO 6€

Dessert semifreddo con crema alla vaniglia e cuore liquido al Vecchio Amaro del Capo, decorato con un crumble al burro

NEW

GELATO AL FIOR DI LATTE

Da completare con un topping a scelta tra: fragola, frutti di bosco, caramello Fabbri, Nutella ferrero, fondente artigianale Piluc 4,50€

NEW

Pizzeria Carrasco

Buon appetito!

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

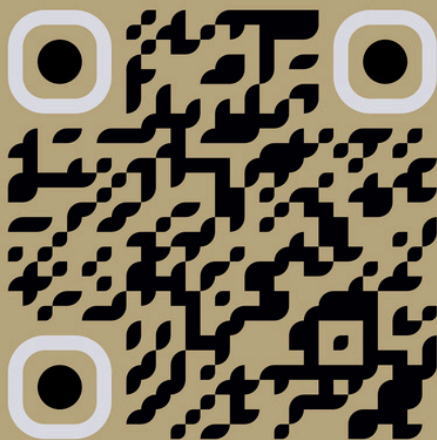
Scopri di più su chi siamo, guarda le nostre creazioni e resta aggiornato su tutte le novità.

Seguici sui social o visita il nostro sito:

 www.pizzeriacarrasco.com

 @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.

