

# 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

## 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 • Siciliana  
(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*

## SORRENTO

14€

Mozzarella di bufala, origano, all'uscita stracciata, alici del cantabrico, burro chiarificato e zeste di limone, 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

## 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

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

# 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


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

SCARPARIELLO 12€

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

# LA CARNE SECONDO CARRASCO

*Selezione esclusiva di carni a firma Tesone*

ARROSTO IBERICO 7€/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 con  
contorno a scelta*

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 &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, 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

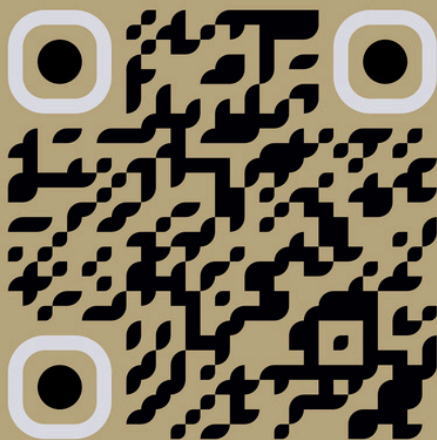
Scopri di più su chi siamo, guarda le nostre creazioni e resta aggiornato su tutte le novità.

Seguici sui social o visita il nostro sito:

 [www.pizzeriacarrasco.com](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.**

