

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



I NOSTRI IMPASTI

Ogni pizza può essere preparata con l'impasto che preferisci.



CLASSICO

INTEGRALE



**AI CARBONI
VEGETALI**

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 zest di limone, olio evo e basilico

PROCIDA

12€

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

DONNA LUISA

12€

Impasto tradizionale, fior di latte, stracciata di bufala, prosciutto crudo di Parma, miele artigianale, noci 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

PIZZA FRITTA E RIPIENI AL FORNO

DOPPIA COTTURA *Fritte e rifinite al forno*

RAGU'

12€

Base di sugo al ragù napoletano, 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, croccchè, grana dop, olio evo e basilico

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

ORTOLANA 10€
Provola dei Monti, verdure di stagione secondo la disponibilità, pecorino, olio EVO, basilico

SICILIANA 10€
Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano BIO, provola dei Monti, melanzane a funghetto, grana DOP ,basilico

PARMIGIANA 10€
Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, provola dei monti, parmigiana di melanzane, grana dop, basilico ed 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

TURCA NAPOLETANA

8€

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

PISTACCHIO E MORTADELLA

12€

Impasto ai carboni vegetali, fior di latte dei monti, pesto di pistacchio homemade, mortadella favola, olio evo e basilico

PEPERONCINI VERDI E SALAME

12€

Mozzarella di bufala, datterino rosso e giallo, peperoncini del fiume, salame Napoli, olio evo e basilico

CACIO PEPE E PANCETTA

10€

Impasto ai carboni vegetali, 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

SCARPARIELLO

12€

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

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

TRICOLORE

12€

Tre spicchi: crema di parmigiano, provola e pomodorini secchi; riduzione di basilico,  salsicce e provola; olio pomodoro e scaglie

FOGLIE D'AUTUNNO

12€

Impasto ai carboni vegetali, fior di latte, crema di zucca con nota piccante,  gorgonzola, salsiccia fresca, leggera nota di piccante, basilico cristallizzato e olio EVO

NOCINA

12€

Provola dei monti, crema di noci, speck croccante, stracciata di bufala 

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
Distilleria Bottega - 43% vol.

6€

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

5,50€

COGNAC COURVOISIER V. S.
Jarnac France - 40% vol.

9€

AMARI E LIQUORI

AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO 3,50€
27% vol.

MELONCELLO 3,50€
20% vol.

AMARO DEL CAPO 4€
35% vol.

AMARO DEL CAPO RED HOT EDITION 4€
35% vol.

JEFFERSON 5€
30% vol.

AMARETTO DISARONNO 5€
28% vol.

JAGERMEISTER 4€
35% 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 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

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

RIPIENO AL FONDENTE ARTIGIANALE

10€

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



8

CROSTACEI

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



9

GLUTINE

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



10

LUPINI

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



11

SENAPE

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



12

SEDANO

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



13

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



14

UOVA E DERIVATI

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.

