MENU



CARRASCO

PIZZERIA

ANTIPASTI E FRITTI

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL BURRO E ALICI DEL CANTABRICO 4.50€
Burro, alici del Cantabrico, pomodorini semidry e basilico (2PZ)

BRUSCHETTE AL POMODORO 6€
Datterino,aglio,olioevo, sale e basilico (4PZ)

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

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)

MOZZARELLA E POMODORO 7€
Mozzarella di bufala con pomodoro cuore di bue

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

CARRASCO
PIZZERIA

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 13€

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 parmgiano, acciughe di cetara a fine cottura e olio evo

SPILINGA 12€

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

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

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

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

BUFALINA 9€
Pomodoro pelato la fiammante 100% italiano, mozzarella di bufala, basilico olio evo

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

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

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

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

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

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

MIMOSA 9€
Fior di latte dei monti, panna, prosciutto cotto, mais, olio evo e basilico

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

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

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

NERANO FIORI DI ZUCCA 12€
Crema di zucchine, provola dei monti, chips, di zucchine, fiori di zucca, julienne di speck, ricotta, grana dop

PISTACCHIO E MORTADELLA 12€
Impasto ai carboni vegetali, fior di latte dei monti, pesto di pistacchio homemade, mortadella favola, 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

FUNGHI PORCINI E PANCETTA 12€
Funghi porcini, provola dei monti, pancetta, olio evo e basilico

SCARPARIELLO 12€
Crema di datterino rosso, provola, pomodori semi-dry, fonduta di parmigiano e basilico cristallizzato

SORRENTO 13€
Mozzarella di bufala, origano, all'uscita stracciata, alici del cantabrico, burro chiarificato e zest di limone, olio evo e basilico

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 cristalizzato e olio EVO
NEW

RIPIENO SORRISO 12€
Ripieno in crosta di parmigiano, mozzarella di bufala, prosciutto crudo Parma, rucola, scaglie di grana DOP e olio evo

TURCA NAPOLETANA 8€
Provola dei monti, all'uscita pepe di Urfa, sumac, julienne di cipolla, olio EVO e basilico

SPILINGA 12€
'Nduja di Spilinga, crema di friarielli, salsiccia, provola, spolverata di grana, basilico cristallizzato e olio evo

LA DORATA 10€
Pomodoro pelato giallo az. Carbone, provola dei monti, pepe, grana dop, basilico ed olio evo

4 FORMAGGI SPECK 12€
Fior di latte, provola,grana dop, gorgonzola, speck, noci, stracciata, basilico, olio evo

BUFALA AI DUE POMODORI 12€
Mozzarella di bufala, datterino giallo e rosso, all'uscita acciughe di Cetara, stracciata di bufala, basilico e olio evo

TRICOLORE 12€
Tre spicchi: crema di parmigiano, provola e pomodorini secchi; riduzione di basilico, salsicce e provola; olio pomodoro e scaglie

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 MANZO NAZIONALE 8€/100g

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

ARROSTO DI SCOTTONA 6€/100g

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

HAMBURGER DI SCOTTONA 14€

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

SALSICCE DI MAIALE 12€

Carne fresca lavorata secondo la ricetta tradizionale cotta alla piastra rovente (2pz)

Pizzeria Carrasco

DISTILLATI

WHISKY

ARDBEG TEN 9€
Islay - 46% vol.

CAOL ILA 12 9€
Islay - 43% vol.

MAKER'S MARK 7,50€
Bourbon - 45% vol.

LAPHROAIG 10 8€
Islay - 40% vol.

WEST CORK 8€
Irish Whiskey - 46% vol.

RUM

DON PAPA BAROKO 8€
Dark Rum - 40% vol.

SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ 8€
Rhum Agricole - 40% vol.

GRAPPE E COGNAC

GRAPPA BIANCA 1933 6€
Zanin - 40% vol.

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA RISERVA 6€
Distilleria Bottega - 43% vol.

COGNAC DE GRANDE CHAMPAGNE ALLA PERA WILLIAMS 5,50€
Distilleria François Peyrot - 30% vol.

COGNAC COURVOISIER V. S. 9€
Jarnac France - 40% vol.

AMARI E LIQUORI

AMARI E LIQUORI

LIMONCELLO *27% vol.*	3,50€
MELONCELLO *20% vol.*	3,50€
AMARO DEL CAPO *35% vol.*	4€
AMARO DEL CAPO RED HOT EDITION *35% vol.*	4€
JEFFERSON *30% vol.*	5€
AMARETTO DISARONNO *28% vol.*	5€
JAGERMEISTER *35% vol.*	4€

CAFFÈ

CAFFÈ	1,50€	CAFFÈ DECA	1,50€

Pizzeria Carrasco

BIRRE

ICHNUSA 0,33L 4,50€
Lager bionda non filtrata 5,0% vol

MESSINA 0,33L 4,50€
Birra bionda lager ai cristalli di sale di Sicilia 5,0% vol.

LEFFE BLONDE 0,33L 4,50€
Birra bionda belga 6.6% vol.

LEFFE ROUGE 0,33L 4,50€
Birra rossa belga doppio malto 6.6% vol.

PAULANER 0,5L 5,50€
Birra bionda lager bavarese 4,9% vol.

PAULANER 0,5L 6€
Weissbier (non filtrata) 5,5% vol.

BIRRE ARTIGIANALI

NATA VOT VERDE 0,33 L 6€
Lager 5,2%vol.

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

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

PULLICENHELL 0,33L 6€
Hoppy ale 5,2% vol.

DIECI 0,33L 6€
West Coast Pilsner 5,6% vol.

CAP E FIERR 0,33L 6€
Strong lager 10% vol.

PALIATA 0,33L 6€
Birra scura imperial stout 10% vol.

VINI

VINI ROSSI

AGLIANICO IGP
Cantina palma
18€
calice/6€

MOIO 57
Moio
25€

ETNA ROSSO DOC
Donnafugata
35€

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Fulminato
40€

DON GENNARO AGLIANICO FRIZZANTE
Villa Vignae
18€

CHIANTI RISERVA DOCG
Frescobaldi
30€

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
Fulminato
25€

TAURASI OPERA MIA DOCG
Cavalier Pepe
40€

VINI BIANCHI

FALANGHINA IGP
Cantina Palma
18€
calice/6€

FIANO PIETRACALDA DOCG
Feudi San Gregorio
27€

NERO A META' IGT
Mastroberardino
30€

CHABLIS AOC
Domaine Begue-Mathiot
30€

PINOT GRIGIO DOC
Santa Margherita
25€

BIANCOLELLA D'ISCHIA DOC
Casa D'ambra
25€

SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC
J.Hütte
20€

GEWURZTRAMINER TRENTINO BIO DOC
Toblino
22€

FIANO DI AVELLINO DOCG
Guido Marsella
35€

VINI

VINI ROSATI

ROSATO VISI ROSA 15€
Cantina Palma calice/5€

IRPINIA ROSATO DOC 18€
Villa Vignae

FIVE ROSES IGT 25€
Leone De Castris

CÔTES DE PROVENCE AOP 35€
Château Miraval

BOLLICINE

PROSECCO MILLESIMATO DOC 15€
Marton calice/3,50€

MOSCATO D'ASTI 16€
Sant'Orsola

SPUMANTE CRUDOO NON FILTRATO 25€
Giorgi

FRANCIACORTA BRUT/ROSE DOCG 40€
Muratori

CHAMPAGNE BRUT 50€
G.H. Mumm

CHAMPAGNE IMPERIAL BRUT 50€
Moët & Chandon

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€

DRINK

CAMPARI SPRITZ	8€	GIN TONIC “TANQUERAY”	9€
APEROL SPRITZ	8€	GIN TONIC “GIN MARE”	8€

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 6€

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

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 caramellizzate 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

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

GELATO AL FIOR DI LATTE 4,50€

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

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 alimetari 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: arrosti, salamini, farine e similari



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.