RECARLO
CUCINA&PIZZA

MENU ASPORTO — INVERNO 2026

GLI ANTIPASTI

Cestino Misto Fritto Tradizionale — **€ 10,00**
Crocchè di patate, arancino rosso di riso, montanara pomodoro e grana, frittatina napoletana, pasta cresciuta.

Crocchè Classico — **€ 2,00**
Crocche napoletano tradizionale, salame Napoli, provola di Napoli, pepe nero, panatura croccante.

Frittatina Ragù e Provola — **€ 2,50**
Bucatini, besciamella, macinato di scottona, piselli, provola di Napoli (panatura in pastella).

Frittatina Cacio & Pepe — **€ 3,50**
Tagliatella di Gragnano, ragú napoletano con la sua carne, provola di Napoli (panatura croccante al tarallo 'nzogna e pepe). Bucatini, besciamella al pecorino, pepe di mulinello, pecorino romano DOP (panatura in cornflakes).

Bruschetta — **€ 4,00**
Pane fatto in casa grigliato, pomodoro ramato, origano, aglio, olio EVO, basilico.

Patatine Fritte — **€ 5,00**
Porzione di patatine fritte Fry-N-Dip.

Patatine & Wurstel — **€ 4,50**
Porzione di patatine con wurstel di suino.

LE PIZZE TRADIZIONALI

Marinara € 6,00
Pomodoro San Marzano, origano, aglio, basilico, olio.

Margherita € 5,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Margherita al Filetto € 5,00
Pomodorino fresco, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Bufalina € 7,00
Pomodoro San Marzano, bufala DOP, basilico, olio EVO a crudo.

Bufalina al Filetto € 9,00
Pomodorino, bufala DOP, basilico, olio EVO a crudo.

Capricciosa € 9,00
Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere, carciofini, fiordilatte di Napoli, olio.

Cotto e Mais € 8,00
Fior di panna, mais, prosciutto cotto, fiordilatte di Napoli.

Cotto e Funghi € 7,00
Prosciutto cotto, funghi champignon, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Diavola € 7,50
Pomodoro San Marzano, salame piccante, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Recarlo € 8,00
Datterino giallo, datterino rosso, provola di Napoli, scaglie di ricotta salata, pepe di mulinello, olio.

Crudo & Scaglie € 10,00
Fiordilatte di Napoli, rughetta di campo, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano, olio EVO.

Wurstel & Patatine € 7,50
Wurstel di suino, fiordilatte di Napoli, patatine Fry'n Dip.

LE PIZZE STAGIONALI

Giuglianese € 10,00
Provola di Napoli, mela Annurca IGP, pancetta coppata, pepe, olio EVO.

Carlucciello € 8,50
Salsiccia di maiale a punta di coltello, friarielli napoletani all'aglio, olio e peperoncino, provola di Napoli.

Papele € 13,00
La pizza a 3 gusti per chi non sa scegliere: Bufalina, Carlucciello, Melanzanotta.

Melanzanotta € 11,00
Ragú napoletano, fiordilatte di Napoli, melanzane fritte, polpettine di scottona, ricotta di latte campano, basilico, olio.

Porchettosa € 11,00
Provola di Napoli, porchetta di Ariccia, parmigiana di melanzane, basilico, olio.

Porcinosa € 12,00
Porcini freschi scottati in padella, pomodorino, provola di Napoli, Grana a scaglie, basilico, olio.

Zuccotta € 9,00
Crema di zucca di stagione, salsiccia di maiale a punta di coltello, provola di Napoli, scaglie di Grana, basilico, olio.

Pancettella € 10,00
Crema Cacio & Pepe fatta in casa, provola di Napoli, pancetta arrotolata in doppia cottura, basilico, olio.

I RIPIENI AL FORNO

Ripieno Classico € 8,50
Ricotta campana, salame Napoli, provola di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe di mulinello.

Cafunciello € 9,00
Ripieno alternativo, salsiccia di maiale a punta di coltello, patate al forno, provola di Napoli, basilico, pecorino Romano DOP, olio.

Ripieno al Cotto € 8,50
Ricotta campana, prosciutto cotto, fiordilatte di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe di mulinello.

Scarolone € 8,00
Scarola ripassata in padella con olive nere di Gaeta e capperi, provola di Napoli, basilico, Grana grattugiato, olio.

I RIPIENI FRITTI

Classica € 6,00
Fiordilatte di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe.

Famosa € 8,50
Ricotta campana, cicoli napoletani, provola di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe.

Saporita € 7,50
Ricotta campana, salame Napoli, provola di Napoli, pepe, basilico.

Montanara € 8,00
Prima fritta poi ripassata al forno, ragù napoletano, provola di Napoli, ricotta di latte campano, basilico.

I SALTIMBOCCA

Scugnizziello € 7,50
Saltimbocca artigianale, wurstel di suino, fiordilatte di Napoli, patatine Fry'n Dip.

Figliola € 8,50
Saltimbocca artigianale, fiordilatte di Napoli, rughetta di campo, prosciutto di Parma, pomodorino fresco.

Guagliunciello € 9,00
Saltimbocca artigianale, provola Napoli, porchetta di Ariccia, patate al forno.

Principe di Napoli € 9,00
Saltimbocca artigianale, friarielli napoletani, salsiccia di maiale a punta di coltello, provola di Napoli.

Vajassa € 9,50
Provola di Napoli, porchetta di Ariccia, parmigiana di melanzane.

RECARLO
CUCINA&PIZZA

Informazioni sugli allergeni:
Gentile cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Tra parentesi con un numeretto trovi l'allergene corrispondente alla lista a vostra disposizione. Qualora soffriste di eventuali allergie o intolleranze si prega di avvisarci al momento dell'ordinazione.