RECARLO
CUCINA&PIZZA

RECARLO

RISTORANTE · PIZZERIA

Menu Autunno Inverno 2026

Scegli una sezione per raggiungerla direttamente.

ESPLORA IL MENU

- **› Gli antipasti**
- **› I primi**
- **› I secondi**
- **› I dolci della casa**
- **› Le pizze tradizionali**
- **› Le pizze stagionali**
- **› I ripieni · al forno**
- **› I ripieni · fritti**
- **› I saltimbocca**
- **› Allergeni**

Scorri verso il basso per consultare tutte le proposte.

↑ Indice

Gli antipasti

Cestino **€ 10,00**
Misto fritto tradizionale, crocchè di patate, arancino rosso di riso, montanara pomodoro e grana, frittatina napoletana, pasta cresciuta.

Tris di frittatine **€ 9,00**

Classica **€ 2,50**
Bucatini, besciamella, macinato di scottona, piselli, provola di Napoli.

Ragù e provola **€ 3,50**
Tagliatella di Gragnano, ragù napoletano con la sua carne, provola di Napoli; panatura croccante al tarallo 'nzogna e pepe.

Cacio & pepe **€ 4,00**
Bucatini, besciamella al pecorino, pepe di mulinello, pecorino romano DOP.

Bruschetta **€ 5,00**
Pane fatto in casa grigliato, pomodoro ramato, origano, aglio, olio EVO, basilico.

'A Parmiggiana **€ 9,00**
Melanzane dorate e fritte, ragù napoletano, parmigiano, provola di Napoli, basilico.

↑ Indice

I primi

Genovese di Mamma' **€ 13,00**
Zita spezzata a mano, salsa alla Genovese con cipolla ramata, copertina, corazza e muscolo di manzo, rattatella di pecorino romano DOP, basilico.

Bolognese di pesce **€ 15,00**
Tagliatelle di Gragnano, salsa di mare con cozze, crostacei, polpo, pomodoro, polvere di prezzemolo.

Fagioli & baccalà **€ 15,00**
Tubettone cotto in salsa di fagioli tondini, baccalà scottato, olio piccantino.

Fusillone **€ 13,00**
Fusillo gigante di Gragnano, friarielli napoletani, ricotta campana, scaglie di grana.

Pasta, patate e provola **€ 12,00**
Pasta mischiata come vuole la tradizione, patate, provola di Napoli, pancetta, pepe nero, basilico.

Gnocco della nonna **€ 10,00**
Gnocco di patate fatto in casa, ragù napoletano, provola di Napoli, basilico, grana.

↑ Indice

I secondi

'O Pezzullo 'e baccalà **€ 16,00**
Baccalà, salsa di pomodorino, capperi, olive nere Gaetane, croccante di pane.

'A Ciaciona **€ 18,00**
Carne scelta di scottona cotta su pietra lavica, friarielli napoletani, crema di grana, olio al rosmarino.

'A Purpetta **€ 10,00**
Polpette di macinato misto scottona e maiale, ragù napoletano, grana a scaglie, basilico.

Cesar Salad **€ 9,00**
Insalatona di iceberg, petto di pollo, croccante di pane, salsa Caesar, scaglie di grana, olio EVO.

↑ Indice

I dolci della casa

Tiramisù **€ 6,00**
Ricetta che rispetta la tradizione, salsa al mascarpone, savoiardo artigianale, cacao amaro.

Cheesecake **€ 6,00**
Biscotto croccante, salsa al formaggio, caramello, crumble salato.

Gemelline **€ 6,00**
Ciambelline allo zucchero profumato, calda salsa alle nocciole, zucchero a velo vanigliato.

Caprese **€ 6,50**
Torta tradizionale al cioccolato fondente e mandorle, morbido gelato alla crema, cioccolato e salsa di mandorle.

↑ Indice

Le pizze tradizionali

Marinara **€ 5,00**
Pomodoro San Marzano, origano, aglio, basilico, olio.

Margherita **€ 6,00**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Margherita al filetto **€ 7,50**
Pomodorino fresco, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Bufalina **€ 10,00**
Pomodoro San Marzano, bufala DOP, basilico, olio EVO a crudo.

Bufalina al filetto **€ 10,00**
Pomodorino, bufala DOP, basilico, olio EVO a crudo.

Capricciosa **€ 8,50**
Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere, carciofini, fiordilatte di Napoli, olio.

Cotto e mais **€ 7,50**
Fior di panna, mais, prosciutto cotto, fiordilatte di Napoli.

Cotto e funghi **€ 8,00**
Prosciutto cotto, funghi champignon, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Wurstel & patatine **€ 8,00**
Wurstel di suino, fiordilatte di Napoli, patatine Fry’n Dip.

Diavola **€ 8,00**
Pomodoro San Marzano, salame piccante, fiordilatte di Napoli, basilico, olio.

Recarlo **€ 11,00**
Datterino giallo, datterino rosso, provola di Napoli, scaglie di ricotta salata, pepe di mulinello, olio.

Patanella **€ 9,50**
Salsiccia di maiale a punta di coltello, patate al forno, provola di Napoli, basilico, olio.

Crudo & scaglie **€ 11,00**
Fiordilatte di Napoli, rughetta di campo, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana padano, olio EVO.

Panzarotto **€ 9,50**
Provola di Napoli, prosciutto cotto, crocchè di patate, basilico, olio.

Porchetta & patate **€ 9,50**
Porchetta di Ariccia, provola di Napoli, patate al forno, basilico, olio.

Ortolana **€ 9,00**
Fiordilatte di Napoli, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, basilico, olio.

↑ Indice

Le pizze stagionali

Giuglianese **€ 11,00**
Provola di Napoli, mela Annurca IGP, pancetta coppata, pepe, olio EVO.

Carlucciello **€ 9,00**
Salsiccia di maiale a punta di coltello, friarielli napoletani all’aglio, olio e peperoncino, provola di Napoli.

Papele **€ 14,00**
La pizza a 3 gusti per chi non sa scegliere: Bufalina, Carlucciello, Melanzanotta.

Melanzanotta **€ 12,00**
Ragù napoletano, fiordilatte di Napoli, melanzane fritte, polpettine di scottona, ricotta di latte campano, basilico, olio.

Porchettosa **€ 12,00**
Provola di Napoli, porchetta di Ariccia, parmigiana di melanzane, basilico, olio.

Porcinosa **€ 13,00**
Porcini freschi scottati in padella, pomodorino, provola di Napoli, grana a scaglie, basilico, olio.

Zuccotta **€ 10,00**
Crema di zucca di stagione, salsiccia di maiale a punta di coltello, provola di Napoli, scaglie di grana, basilico, olio.

Pancetella **€ 11,00**
Crema Cacio & Pepe fatta in casa, provola di Napoli, pancetta arrotolata in doppia cottura, basilico, olio.

Montanara **€ 9,00**

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

Scarulella **€ 9,50**

Scarola ripassata in padella con olive nere di Gaeta e capperi, provola di Napoli, acciughe in olio, basilico, olio.

↑ Indice

I ripieni · al forno

Ripieno classico — € 9,00

Ricotta campana, salame Napoli, provola di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe di mulinello.

Cafunciello — € 10,00

Ripieno alternativo, salsiccia di maiale a punta di coltello, patate al forno, provola di Napoli, basilico, pecorino romano DOP, olio.

Ripieno al cotto — € 9,00

Ricotta campana, prosciutto cotto, fiordilatte di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe di mulinello.

Scarolone — € 9,00

Scarola ripassata in padella con olive nere di Gaeta e capperi, provola di Napoli, basilico, grana grattugiato, olio.

↑ Indice

I ripieni · fritti

Classica € 6,50
Fiordilatte di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe.

Famosa € 9,00
Ricotta campana, cicoli napoletani, provola di Napoli, pomodoro San Marzano, basilico, pepe.

Saporita € 8,00
Ricotta campana, salame Napoli, provola di Napoli, pepe, basilico.

↑ Indice

I saltimbocca

Scugnizziello € 8,00
Saltimbocca artigianale, wurstel di suino, fiordilatte di Napoli, patatine Fry’n Dip.

Figliola € 9,00
Saltimbocca artigianale, fiordilatte di Napoli, rughetta di campo, prosciutto di Parma, pomodorino fresco.

Guagliunciello € 9,50
Saltimbocca artigianale, provola di Napoli, porchetta di Ariccia, patate al forno.

Principe € 9,50
Saltimbocca artigianale, friarielli napoletani, salsiccia di maiale a punta di coltello, provola di Napoli.

Vajassa € 10,00
Provola di Napoli, porchetta di Ariccia, parmigiana di melanzane.

↑ Indice

Allergeni