

# Re Carlo

## spaghetti & margherita

• d'ecceellenza •

### Antipasti

**BRUSCHETTA CLASSICA** *Pane fatto in casa  
grigliato su pietra lavica, Pomodoro ramato,  
Basilico, Origano, Olio EVO* € 4

**CESTINO** *Pasta cresciuta, Crochè al Salame,  
Frittatina di bucatini, Palla di riso al Prosciutto,  
Montanara al SanMarzano Grana e Basilico* € 8

**BRUSCHETTA DOP** *Pane grigliato su pietra  
lavica, Prosciutto di Parma 12 mesi, Bocconcino  
di Bufala DOP, Olio EVO* € 6

**TRIS IN TIELLA** *Crocchè di Patata Rossa al  
Salame napoletano e Fiordilatte dei Monti Lattari,  
Fiore di Zucca ripieno di Ricotta di Fuscella e  
Provola di Agerola, Frittatina di Bucatini in  
cremosa Besciamella* € 7

**TAGLIERE DEL SALUMIERE** *Pecorino al Tartufo,  
Pancetta Contessa cotta al Miele, Caciocavallo di  
Bufala, Noire di Capra, Salsicella al  
Peperoncino, Salame stagionato dolce, Bocconcini  
Di Bufala DOP, Mortadella di Bologna IGP,  
Lupini, Olive, Confettura di stagione (per 2 persone)* € 15

**TAGLIERE DEL PIZZAIOLO** *Tris di mini pizze  
fritte, alla Genovese di Mammà, al Ragu e Grana,  
alla Ricotta e Cicoli sale e pepe* € 8

**PARMA E BUFALA** Prosciutto di Parma 12 mesi,  
Insalatina di Rughetta di Campo, Mozzarella di  
Bufala DOP € 10

**PARMIGIANA** Melanzana dorata, Provola di  
Agerola, Salsa di SanMarzano, Cialdina di Grana  
croccante, Olio al Basilico € 7

## Insalate

**POLLETTA** Iceberg, Rucola, Julienne di Carota,  
Pomodorino, Pollo grigliato € 7

**TONNELLA** Iceberg, Rucola, Schiacciata di Patata  
gialla, Pomodorino, Filetti di Tonno € 7

**BRACIERA** Iceberg, Mais, Grigliata di Melanzane,  
Zucchine, Peperoni € 7

**PARMENSE** Iceberg, Rucola, Pomodorino,  
Prosciutto di Parma 12 mesi, Grana € 8,5

## Primi

**ZUPPA DI COZZE** *soutè* di Cozze nostrane, Lupini  
di Mare, Maruzzielli, \*Polpo Verace,

\*Gamberone, condito con l'immaneabile

O'RRUSS (*tipico condimento a base di Olio al  
Peperoncino e Concentrato di Pomodoro*),

Fresella da Zuppa € 15

**SPAGHETTO** di Gragnano, salsa di Pomodorino,  
Basilico, EVO € 8,5

**LINGUINA** fresca alle Vongole, salsa di Zucchine,  
Limone di Sorrento € 13

**PACCHERO** alla Genovese di Mammà, Copertina  
e Muscolo di Manzo, Cipolla ramata, rattatella di  
Pecorino Romano DOP € 9,5

**MEZZANIELLO** spezzato a mano, Datterino  
giallo, Olio al Peperoncino, Romano € 11

**FUSILLONE** alle Cozze Nostrane, Fiore di Zucca  
fresco, polvere di Prezzemolo, petali di Grana € 13

**LAQUATROPI** Pasta Patate Provola  
Parmigiano, secondo ricetta della Tradizione € 9,5

## Secondi

**TONNO** Rosso del Mediterraneo, scottato su  
pietra Lavica, bosco di Verdurine cotte e crude € 16

**CAPRESE RECARLO** Mozzarella di Bufala DOP,  
salsa fredda di Pomodoro ramato, Basilico,  
Origano, Olio EVO € 8

**TAGLIATA** di Scottona, salsa BBQ fatta in casa,  
verdurine grigliate, petali di Grana € 16

**MUSSILLO** di Baccalà in panura croccante,  
insalatina di Scarola riccia, Olive Verdi € 14

**POLPETTE** di Manzo, Fonduta di Provola di  
Agerola, Tarallo 'nZogna e Pepe frantumato € 9

## Freselle (cotte al momento)

**FRESELLA TONNARA** filetti di Tonno, Olive  
verdi, Mais, Pomodori, Olio EVO € 8

**FRESELLA BOCCONCINA** Rughetta di campo,  
Pomodori ramati, Bocconcini di Bufala DOP € 9

**FRESELLA PARMA** Rucola, Pomodorini,  
Prosciutto di Parma 12 mesi, Grana € 9,5

# Pizze Classiche

**MARINARA** Pomodoro SanMarzano, Aglio, Basilico, Origano, Olio € 3,5

**MARGHERITA** Pomodoro SanMarzano Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico, Olio € 4

**MARGHERITA AL FILETTO** Fiordilatte dei Monti Lattari, Pomodorini, Basilico, Olio € 6

**MARGHERITA DOP** Pomodoro SanMarzano DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO DOP € 7,5

**COTTO E MAIS** Fiordilatte dei Monti lattari, Fior di Panna, Mais, Prosciutto cotto € 5,5

**COTTO E FUNGHI** Fiordilatte dei Monti lattari, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Fior di Panna, Basilico, Olio € 6

**CAPRICCIOSA** Pomodoro SanMarzano, Fiordilatte dei Monti Lattari, Funghi Champignon, Carciofini in olio, Prosciutto Cotto, Olive Nere, Basilico € 6,5

**DIAVOLA** Pomodoro SanMarzano, Salame napoletano Piccante, Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico, Olio € 6

**RIPIENO CLASSICO** Ricotta di Fuscella, Salame napoletano, Provola di Agerola, Pomodoro SanMarzano, Basilico, Pepe € 6,5

**RIPIENO FRESCO** Scarola cruda, Olive nere, Capperi, Provola di Agerola, Olio € 6,5

**WURSTEL&PATATINE** Fiordilatte dei Monti Lattari, Wurstel, Patatine Fry-N-Dip € 6

**PATANELLA** *Salsiccia di Maiale a punta di coltello, Patate al Forno, Provola di Agerola, Basilico* € 7

**PANZAROTTO** *Provola di Agerola, Crocchè di Patate, Prosciutto Cotto, Basilico, Olio* € 7

## *Pizze Speciali*

**GIUGLIANESE** *Provola di Agerola, Mela Annurca Giuglianese IGP, Pancetta coppata cotta, Olio EVO* € 7,5

**RECARLO** *Datterino Giallo, Datterino Rosso, Provola di Agerola, Pepe, Scaglie di Ricotta salata, Basilico, Olio EVO* € 8

**CRUDO&SCAGLIE** *Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico, Rucola, Prosciutto di Parma 12 mesi, Scaglie di Grana, EVO* € 8

**PORCHETTO SA** *Crema di Patata Gialla, Porchetta di Ariccia, Provola di Agerola, Croccante di Pane al Pepe nero, Olio* € 9

**PAPELE** *per chi non sa scegliere, pizza ai tre gusti, Neranese, Filetto, Bocconcina* € 9

**GRAZIELLA** *salsa di Patata gialla, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di Parma 12 mesi, Olio EVO* € 9

**NERANESE** *doppia consistenza di Zucchina in Crema e Chips, Provola di Agerola, Ciuffetti di Ricotta di Fuscella, Basilico, Olio EVO* € 8

**MORTADELLA&PISTACCHIO** *Provola di Agerola, Granella di Pistacchio, Mortadella di Bologna IGP, Basilico, Olio* € 7,5

**BOCCONCINA** *Focaccia all'ombra di Pomodoro SanMarzano, Origano, Rucola, Bocconcini di Bufala DOP, Pomodorini, Olio EVO* € 9

**CIURILLO** *Ripieno alla provola di Agerola, Fiori di Zucca al naturale, Salame napoletano, ciuffi di Ricotta di Fuscella, Basilico, Olio* € 9

**CONTESSA** *Provola di Agerola, Pancetta Contessa cotta al Miele, Patate al Forno, Scaglie di Pecorino, Pepe, Olio* € 8

**PARMIGIANAOSA** *Fiordilatte dei Monti Lattari, Parmigiana di Melanzane, Basilico, Olio* € 7

## *Pizze Fritte*

**CLASSICA** *Pomodoro SanMarzano, Fiordilatte dei Monti Lattari, Pepe* € 5,5

**FAMOSA** *Ricotta di Fuscella, Cicoli Napoletani, Provola di Agerola, Pomodoro SanMarzano, Pepe, Basilico* € 7

**SAPORITA** *Ricotta di Fuscella, Provola di Agerola, Salame napoletano, Pepe* € 6,5

**MONTANARA** *prima fritta poi al forno, Pomodoro SanMarzano, Grana grattugiato, Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico* € 6,5

**MONACHINA** *Montanara al Pecorino Romano DOP, Insalatina di Scarola, Bocconcino di Bufala DOP, Polvere di Olive nere* € 9

## *Saltimebocca*

- GUAGLIUNCIELLO** *Porchetta di Ariccia, Provola di Agerola, Patate al Forno* € 7,5
- NENNELLA** *Fiordilatte dei Monti Lattari, Crocche di Patate, Pancetta Coppata* € 7,5
- PICCIRILLO** *Polpette della Nonna, Parmigiana di Melanzane, Provola* € 8,5
- FIGLIOLA** *Fiordilatte dei Monti Lattari, Pomodorini freschi, Rughetta di Campo, Prosciutto di Parma 12 mesi* € 8

## *Dolcezze della Casa*

*BeCarlo*

- IL NOSTRO TIRAMISÙ** *come da ricetta tradizionale, crema di Mascarpone, Savoiaro, bagna al Caffè, servito in una cialda di Cioccolato fondente e sablè al Cacao* € 5
- GOCCIOLOTTO** *barattolino alla crema di Nocciola, crumble di Goccioline, polvere di Cacao, Cioccolato grattugiato* € 5
- CROCCANTE** *Gelato al Fiordilatte, Granella di Nocciola, Amarena sciroppata, Cioccolato Crunchy* € 5,5

AMALFITANA *classica CheeseCake su  
biscotto croccante, salsa ai Limoni di Amalfi,  
mentuccia di giardino* € 5,5

BABA' *alla Panna e Fragole fresche* € 5

## ROSSI CAMPANÍ

Marsia Paestum IGT Cantine Barone € 10

Aglianico Voccanera IGP

Agricola Felace € 11

Gragnano frizzante DOC,

Mariano Sabatino € 12

Piedirosso C.Flegrei DOC

La Sibilla € 18

Aglianico del Sannio DOC

Aia dei Colombi € 14

Taurasi Terzotratto DOCG

I Favati € 36

Origo Falerno DOP

Agricola Felace

## ROSÈ CAMPANÍ

Primula Rosa IGT

Cantine Barone € 16,00

Visione Irpinia Rosato DOC

Feudi San Gregorio € 20,00

## BIANCHI CAMPANÍ

Greco di Tufo DOCG

Fratelli Urciuolo € 13

Falanghina del Sannio DOC



Aia dei Colombi	€ 13
Catalanesca IGP	
Agricola Felace	€ 16
Biancolella d'Ischia DOC	
Casa d'Ambra	€ 16
Marsia Paestum IGP	
Cantine Barone	€ 10
Falanghina IGP	
Agricola Felace	
Fiano di Avellino DOCG I Favati	€ 18
Giallo d'Arles DOCG Quintodecimo	€ 40
Origo Falerno IGP Agricola Felace	€ 14
Falanghina frizzante DOC	
Mariano Sabatino	€ 11

## Birra Angelo Poretti



Chiara 20cl/40cl/50cl €3/€5/€6

Rossa 20cl/33cl/50cl €3,5/€4,5/€6,5

## Birre in vetro



Peroni GranRiserva Rossa €4

Peroni GranRiserva Doppio Malto €4



Una Birra Artigianale Giuglianese.

Alla Mela Annurca IGP 33cl €4 75cl €9

Al pepe Bianco 33cl €4 75cl €9

## *Bibite in vetro*

<b>Acqua Naturale Natia 50cl</b>	<b>€1,5</b>
<b>Acqua Frizzante Ferrarelle 50cl</b>	<b>€1,5</b>
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite 33cl</b>	<b>€2</b>



Via Giuseppe di Vittorio 54/56  
Giugliano in Campania 80014

**081 633 13 64**

<http://www.recarlogiugliano.it>