

RECARLO

CUCINA & PIZZA

Cucina

CESTINO, misto fritto tradizionale, Palla di Riso Carne macinata e Piselli, Montanara Pomodoro e Grana, Crocchè di Patate Provola e Salame, Frittatina napoletana, Pasta cresciuta **€10**

BRUSCHETTA pane fatto in casa grigliato, Pomodoro ramato, Basilico, Olio EVO, Prosciutto crudo e Bocconcino di Bufala DOP **€6**

TRIS DI FRITTATINE €9

Classica besciamella macinato di Scottona piselli **€2.50**

Cacio&Pepe Pecorino Romano DOP pepe di mulinello **€3.50**

Pasta&Patate Pancetta e Provola **€3.50**

PARMIGIANA 2.0 rivisitazione della classica Parmigiana di Melanzane, salsa di Provola di Napoli, Basilico, crema di Pomodorino, croccante di Grana **€8**

POLPO all'insalata, Pomodorini, Olive, Rucola, Limone **€8**

TAGLIERE (consigliato per 2 persone) Crudo di Parma, Caciotta al Peperoncino, Coppata IGP, Ricotta al cucchiaio, Salame piccante, Grana Padano, Mortadella di Bologna, Provolone Silano, Olive verdi, Tarallini **€16**

Primi

FUSILLONE fusillo al ferretto, salsa di Pomodorino, Ricotta di Napoli, Pepe di mulinello, scaglie di Grana **€11**

NERANO spaghettono ruvido, Zucchine, Basilico, Grana Padano, Pecorino roma DOP **€13**

GNOCCO DI MARE, gnocchetto fresco, Mazzancolle, Cozze, Vongole, Polpo, Polvere di prezzemolo **€13**

PASTA, PATATE E PROVOLA pasta mischiata come vuole la tradizione, Patate, Provola di Napoli, Pancetta, Pepe nero, Basilico **€10**

GENOVEDI DI MAMMA', zita spezzata alla Genovese, salsa di cipolla ramata, Copertina, Corazza, Muscolo di Manzo, rattatella di Romano DOP **€11**

Secondi

SALMONE trancetto di Salmone scottato, insalatina di Rucola e Finocchio **€13**

TAGLIATA, carne scelta di Scottona, cotta su pietra lavica, Rughetta di campo, pomodorino fresco, Grana **€16**

POLPO&PATATE, scottata di tentacoli, patate rustiche, ristretto di vino Aglianico **€11**

CAPRESE pomodoro ramato, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO, origano, Basilico **€9**

BOCCONCINA iceberg, rucola, pomodorini, bocconcini di Bufala DOP **€8**

TONNELLA insalata, rucola, pomodorini, olive verdi, Filetti di Tonno **€7,5**

POLLETTA iceberg, mais, carote, Pollo grigliato **€7**

Pizze

Tradizionali

MARINARA €4,5 Pomodoro SanMarzano, Origano, Aglio, Basilico, Olio

MARGHERITA €5 Pomodoro SanMarzano, Fiordilatte di Napoli, Basilico, Olio

MARGHERITA AL FILETTO €6,5 Pomodorino, Fiordilatte di Napoli, Basilico, Olio

BUFALINA €8 Pomodoro SanMarzano, Bufala DOP, Basilico, Olio EVO a crudo

BUFALINA AL FILETTO €9 Pomodorino, Bufala DOP, Basilico, Olio EVO a crudo

CAPRICCIOSA €7,5 Pomodoro SanMarzano, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Olive nere, Carciofini, Fiordilatte di Napoli, Olio

COTTO E MAIS €6,5 Fior di Panna, Mais, Prosciutto cotto, Fiordilatte di Napoli

RIPIENO CLASSICO €8 Ricotta campana, Salame Napoli, Provola di Napoli, Pomodoro SanMarzano, Basilico, Pepe di mulinello

COTTO E FUNGHI €7 Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Fiordilatte di Napoli, Fior di panna, Basilico, Olio

WURSTEL&PATATINE €6,5 Wurstel di suino, Fiordilatte di Napoli, Patatine Fry'n Dip, Olio

DIAVOLA €7 Pomodoro SanMarzano, Salame Piccante, Fiordilatte di Napoli, Basilico, Olio

RECARLO €9 Datterino giallo, Datterino rosso, Provola di Napoli, scaglie di Ricotta salata, Pepe di Mulinello, Olio

PATANELLA €8,5 Salsiccia di Maiale a punta di coltello, Patate al forno, Provola di Napoli, Basilico, Olio

CRUDO&SCAGLIE €9,5 Fiordilatte di Napoli, Rughetta di campo, Prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano, Olio EVO

PANZAROTTO €9 Provola di Napoli, Prosciutto cotto, Crochè di patate, Basilico, Olio

PORCHETTA&PATATE €9 Porchetta di Ariccia, Provola di Napoli, Patate al forno, Basilico, Olio

PISTACCHIOSA €9,5 Pesto di Pistacchio, Provola di Napoli, Mortadella di Bologna IGP, granella di Pistacchio

Stagionali

GIUGLIANESE €10 Provola di Napoli, Mela Annurca IGP, Pancetta coppata, Pepe, Olio EVO

PESTO&POMODORINI €9 pesto di basilico, Pomodorini freschi, Provola di Napoli, scaglie di Grana

NERANESE €10 crema di zucchini, Provola di Napoli, Chips di Zucchini, morbida Ricotta campana

PAPELE €13 La pizza a 3 gusti per chi non sa scegliere:

Bocconcina, Neranese, Deliziosa

BOCCONCINA €10 focaccia all'origano, rucola, Pomodorini freschi, Bocconcini di Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO

MARENNA €10 un ripieno fresco come la classica marenna napoletana,

Prosciutto crudo, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro ramato

RUTIELLO €9 lievitazione più lunga e cottura in forno elettrico, per donare una alveolatura ed un crunch diverso dalla pizza tradizionale,

Pomodoro SanMarzano, Mozzarella di Bufala DOP, scaglie di Grana

RUTIELLO FRESCO €12 lievitazione più lunga e cottura in forno elettrico, per donare una alveolatura ed un crunch diverso dalla pizza tradizionale,

carpaccio di Tonno affumicato, grattugiata di buccia di limone, EVO

DELIZIOSA €10 crema di patate arrosto, Pancetta al pepe nero, Provola di Napoli

Pizze Fritte

CLASSICA €6 *Fiordilatte di Napoli, Pomodoro SanMarzano, Basilico, Pepe*

FAMOSA €8 *Ricotta campana, Cicoli napoletani, Provola di Napoli, Pomodoro SanMarzano, Basilico, Pepe*

SAPORITA €7,5 *Ricotta campana, Salame napoletano, Provola di Napoli, Pepe, Basilico*

MONTANARA €7 *Prima frita poi ripassata al forno, Pomodoro SanMarzano, Grana grattugiato, Fiordilatte di Napoli, Basilico, Olio*

Saltimbocca

SCUGNIZZIELLO €7 Saltimbocca artigianale, Wurstel di suino, Fiordilatte di Napoli, Patatine Fry'n Dip

PRINCIPESSA €8,5 Fiordilatte di Napoli, Crema di Pistacchio, Mortadella di Bologna

FIGLIOLA €8,5 Saltimbocca artigianale, Fiordilatte di Napoli, rughetta di campo, Prosciutto di Parma, Pomodorino fresco

GUAGLIUNCIELLO €8,5 Saltimbocca artigianale, Provola di Napoli, Porchetta di Ariccia, Patate al forno

Dolci

BRIOCHE €6 soffice e profumata brioche, crema di latte e Nutella, zucchero vanigliato

TIRAMISU €5 ricetta tradizionale, savoiardo e caffè, crema al mascarpone, cacao amaro

PISTACCHIOSO €6 semifreddo al Pistacchio, croccante di mandorle caramellate

CROCCANTE €6 gelato al fiordilatte, crumble di pasta frolla, cioccolato crunchy

CHEESE CAKE €6 biscotto croccante, crema al formaggio, topping ai frutti di bosco



RECARLO
CUCINA & PIZZERIA