



Menù Pizzeria

Gli Antipasti di Carne

I salumi del territorio con il lardo di Colonnata	€ 10,00
Il Tagliere di salumi, prosciutto di Norcia e formaggi locali con i sott'oli	€ 10,00
La Stracciata di Agnone con il culatello di Zibello DOP	€ 15,00
La bresaola di toro con rucola selvatica, stracchino e pomodori canditi	€ 10,00

Gli Antipasti di Pesce

freddi di pesce

Antipasti di mare freddi "Nettuno"	€ 14,00
Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi con crema di burrata e rucola selvatica	€ 8,50

Le Bruschette

Bruschette miste (3 pz)	€ 4,00
Bruschette al pomodoro (3 pz)	€ 4,00
Bruschette al tartufo Nero del Molise (3 pz)	€ 7,00
Bruschette alici e salmone marinato (3 pz)	€ 6,00

I Fritti

Fiori di zucca e Baccalà Pastellato	€ 7,00
Friggitoria mista (Chele, Crocchette, Olive All'Ascolana, Patatine)	€ 5,50
Chele di Granchio (5 pz)	€ 5,50
Crocchette di patate (7 pz)	€ 4,00
Olive all'ascolana (7 pz)	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00

Le pizze Rasse

Margherita

(pomodoro, fior di latte)

€ 6,00

Bufala

(pomodoro, mozzarella di bufala)

€ 7,00

Marinara

(pomodoro, aglio e origano)

€ 5,00

Romana

(pomodoro, fior di latte, capperi, olive nere taggiasche, alici, origano)

€ 7,00

Napoli

(pomodoro, fior di latte e alici)

€ 7,00

Funghi

(pomodoro, fior di latte e funghi Champignon)

€ 7,00

Parma

(pomodoro, fior di latte e prosciutto)

€ 7,00

Diavola

(pomodoro, fior di latte e salsiccia fresca piccante)

€ 7,00

Pugliese

(pomodoro, fior di latte, cipolla e tonno)

€ 7,00

Wurstel

(pomodoro, fior di latte, wurstel)

€ 7,00

Porcini

(pomodoro, fior di latte, funghi porcini)

€ 7,00

Capricciosa

(pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, olive nere taggiasche, prosciutto cotto)

€ 8,00

Quattro stagioni

(pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi Champignon)

€ 8,00

Norcina

(pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia fresca, rucola, scaglie di grana)

€ 9,00

Primavera

(pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, funghi Champignon, carciofi, mais)

€ 7,00

Frutti di mare

(pomodoro, frutti di mare, seppie, polipo, gamberi)

€ 9,00

Le pizze Bianche

Carratino

(focaccia, stracchino, pomodorino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana)

€ 8,50

Porcini e tartufo

(fior di latte, funghi porcini, crema tartufata)

€ 9,50

Tartufo

(fior di latte, funghi Champignon, crema tartufata)

€ 9,00

Venere

(mozzarella di bufala, salmone affumicato, mais, pomodorini e rucola)

€ 9,50

Tartufata

(fior di latte, crema tartufata, rucola, funghi Champignon, scaglie di grana)

€ 9,50

Quattro formaggi

(fior di latte, stracchino, gorgonzola, fontina, Emmenthal)

€ 8,50

Bresaola

(fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana)

€ 8,50

Valtellina

(fior di latte, speck, gorgonzola, funghi porcini)

€ 9,50

Pancettona

(fior di latte, patate, pancetta, rosmarino)

€ 8,00

La "17"

(fior di latte, salsiccia, friarielli, caciocavallo)

€ 8,00

Spicchi d'Autore

Favolosa

(focaccia, mortadella igp, burrata pugliese, granella di pistacchio) € 9,00

Cantabrico

(focaccia, burrata pugliese, alici del Mar Cantabrico, pomodorino Dry) € 9,00

Marinara 2.0

(capperi, olive taggiasche, alici del Mar Cantabrico) € 9,00

La Rotonda

(pomodoro, melanzane, capocollo, ricotta) € 9,00

Adriatica

(fior di latte, polipo, gocce di peperoncino dolce, patate, salicornia) € 9,00

Il nostro maestro Pizzaiolo, **Lucio Ciaraldi**, proviene da un territorio vocato e vi propone un impasto a lunga lievitazione con farine di prima qualità, la scelta delle materie prime è stata ricercata e adattata al nostro territorio.

Gli **ingredienti** delle nostre pizze sono prodotti selezionati come lo dimostra il nostro olio evo, il fior di latte vaccino, il culatello e il crudo di Parma, le farine del molino laquone che usa solo grani italiani, il pomodoro e le verdure freschetti stagione.

I nostri prodotti possono contenere tracce di **glutine, crostacei, pesce, arachidi, soia, latte, uova, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, solfiti e molluschi.**

Costo coperto: € 2,50

Dolci

Dolci tipici al piatto	€ 3,00
Dolce al carrello	€ 4,50
Gelati Tartufo	€ 4,00
Gelato in Coppa	€ 4,00
Semifreddo al Torroncino / Pistacchio	€ 4,50
Cocco / Limone	€ 4,00
Tartufo affogato	€ 5,00

Disponibili **vini passiti, liquori e distillati**
per chi volesse degustarli in abbinamento con il dolce.

Le Bibite

Acqua Minerale	€ 1,50
Coca Cola 1 l	€ 4,00
Aranciata Fanta 1 l	€ 4,00
Bibite in barattolo	€ 2,50

Le Birre

Baffo d'Oro 0,66 l	€ 3,50
Heineken 0,66 l	€ 3,50
Stella Artois 0.66 l	€ 3,50
Peroni 0,66 l	€ 2,50
Forst 0,66 l	€ 2,50

Le Birre Speciali

Adelscott	€ 4,00
Corona	€ 4,00
Ceres	€ 4,00

Birra alla Spina Hacher Pschorr



0,2 lt	€ 1,50
0,4 lt	€ 3,00
1,0 lt in brocca	€ 7,50

**La direzione
Lu Carratino**

La Storia della Pizza Margherita

Era l'estate del 1889 quando **Don Raffaele Esposito**, famoso pizzaiolo napoletano, fu invitato a Palazzo con la richiesta di confezionare una nuova pizza per **Sua Maestà la Regina Margherita**.

Don Raffaele si mise subito all'opera e, assistito dalla moglie **donna Rosa** che era poi la vera maestra di pizze, inventò tre nuove ricette:

- una con sugna, formaggio e basilico;
- una con aglio, olio e pomodoro;
- e una terza con mozzarella, pomodoro e basilico (i colori della bandiera italiana), che entusiasmò in particolare la regina Margherita.

Don Raffaele chiamò così questa pizza "**alla Margherita**", il giorno dopo la mise in lista al suo locale ed ebbe, come si può immaginare, innumerevoli richieste...

Le nostre pizze, fatte con farina, pomodoro, basilico, mozzarella ed olio extra vergine di oliva prodotti nella genuina terra molisana, conservano tutto il tradizionale sapore e la naturalezza dell'antica e famosa ricetta di Don Raffaele.

Dal forno a legna del ristorante, il nostro pizzaiolo ogni sera sforna **oltre 40 diversi tipi di pizza napoletana!** Ma, con il vostro aiuto e la vostra fantasia, siamo sicuri che saprà realizzare tante altre ricette che... chissà... un giorno potrebbero diventare famose quanto quella di **Don Raffaele**.

LU CARRATINO

RISTORANTE DAL 1976

Info e prenotazioni

0874 871904

info@lucarratino.it

Seguici su:



Facebook: @LuCarratino - **Instagram:** @lucarratino



YouTube: @lucarratino2211 - **Sito:** lucarratino.it



Lascia una recensione
su **Tripadvisor**

SS650 bivio
per Trivento (CB)

