



# 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](mailto:info@lucarratino.it)

Seguici su:



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



**YouTube:** @lucarratino2211 - **Sito:** [lucarratino.it](http://lucarratino.it)



Lascia una recensione  
su **Tripadvisor**

**SS650** bivio  
per Trivento (CB)

