

LU CARRATIN 

RISTORANTE DAL 1976

*Menù*  
*Ristorante*

*I nostri piatti rivisitati dagli*

*chef*

**Giuseppe Scarano**

**e Gennaro Durevole**

# Antipasti di Carne

Salumi del territorio con lardo di Colonnata	€ 10,00
Stracciata di Agnone con il culatello di Zibello DOP	€ 15,00
Tagliere di salumi, prosciutto di Norcia e formaggi locali con i sott'oli	€ 10,00
Bresaola di Toro con rucola selvatica, crema di burrata e pomodori confit	€ 10,00

# Antipasti di Pesce

## *I nostri crudi di pesce:*

Gamberone Rosso di Mazara del Vallo 1pz	€ 8,00
Il carpaccio crudo di pesce misto	€ 14,00
Ostriche Cadoret selvagge 6 pz concave di Bretagna Fine Binic	€ 14,00
Il crudo di frutti di mare sul ghiaccio	€ 14,00
Crudità di scampi con rucola selvatica e pomodoro datterino (5 pz)	€ 14,00
Ostriche speciali - Gillardeau 1 pz Francia	€ 5,00

## *Le carrellate di antipasti*

La selezione di Antipasti Freddi e Caldi (1 Freddo e 3 Caldi)	
<b>minimo 2 porzioni - *Prezzo a porzione</b>	€ 28,00*
La selezione di Antipasti Caldi (4 Caldi)	
<b>minimo 2 porzioni - *Prezzo a porzione</b>	€ 25,00*
Antipasti di mare freddi "Nettuno"	€ 14,00
Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con crema di burrata e rucola selvatica	€ 8,50
Le Mazzancolle con crema di prosecco e radicchio (3 pz)	€ 10,00
Sautè di vongole e cozze	€ 12,00
Tentacolo di polipo alla brace sopra una vellutata di patate al lime	€ 10,00
Gli Scampi aglio, olio e "pipidign" (3 pz)	€ 10,00

## *Primi Piatti di Carne*

Le Fettuccine di Trito con funghi porcini e tartufo Nero del Molise	€ 12,00
I Cavatelli con ragù bianco di Agnello e funghi porcini	€ 10,00
Medaglioni ripieni con brasato di vitellone igp con burro e salvia	€ 10,00
Paccheri a trafila ruvida con guanciale, asparagi e pomodorino Datterino	€ 10,00
Chitarrina classica con burro di manteca e tartufo Nero del Molise	€ 12,00
Chitarrina classica alla bolognese	€ 10,00

## *Primi Piatti di Pesce*

Spaghetti con le vongole Veraci e Lupine	€ 15,00
La Calamarata con scampi, asparagi e pomodorino Datteri	€ 15,00
Spaghettoni Artigianali con seppie, scampi, vongole e julienne di zucchine	€ 15,00
Risotto con Gambero Rosso, Bottarga di Muggine e profumo di lime	€ 15,00
Cavatelli allo scoglio con i frutti di mare e pomodorino Datterino	€ 15,00
Paccheri con astice e pomodorino Datteri <b>minimo 2 porzioni - *Prezzo a porzione</b>	€ 25,00*
Risotto alla crema di scampi	€ 15,00
Spaghetti artigianali con polpa di riccio e bottarga di muggine	€ 15,00

## *Secondi Piatti di Carne*

Agnello arrosto di Trivento	€ 13,00
Bistecca di Scottona	€ 15,00
Filetto di Vitello alla griglia	€ 18,00
Filetto di Vitello ai Tre pepi	€ 18,00
Bistecca alla Fiorentina di Scottona	l'etto € 3,50
Tomahawk di Scottona irlandese	l'etto € 4,50
La Tagliata di entrecôte con rucola e scaglie di Grana Padano	€ 18,00
Filetto di Vitello ai funghi Porcini	€ 20,00
Chateaubriand di Vitellone (cottura media) con scaglie di tartufo	€ 40,00

## *Secondi Piatti di Pesce*

Scamponi con crema di prosecco e tartufo nero del Molise 6 pz	€ 35,00
Arrosto misto di crostacei (3 scamponi, 3 mazzancolle)	€ 28,00
Spigola al sale grosso / al forno con patate	€ 15,00
Pesce da carrello in varie lavorazioni	
<i>al Guazzetto, al forno con patate, olive e pomodorini, al sale grosso</i>	l'etto € 5,50
Arrosto di pesce	€ 20,00
Frittura di pesce misto	€ 15,00
Brodetto di pesce alla "Carratino"	€ 35,00

# *Contorni e Formaggi*

Verdure di stagione grigliate	€ 4,00
Patate al forno/patatine fritte	
o verdura di stagione all'agro o saltate in padella	€ 4,00
Insalata mista	€ 3,00
Tagliere di Formaggi	
Bagoss, Pecorino, Caciocavallo, Formaggio di latte vaccino L'Ubrico, Blue Shropshire, Mostarde	€ 8,00

# *Dessert*

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

Coperto **€ 2,50**

Il nostro peschereccio scarica ogni settimana **pesce fresco**.

Abbattiamo immediatamente il prodotto  
per conservarne tutte le caratteristiche organolettiche.

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

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

LU CARRATIN   
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)

