



PIZZERIA
TRATTORIA

Carmelo

I primi piatti contrassegnati dall'asterisco (*) sono preparati con materie prime surgelate all'origine.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento UE n. 1169/2011, siamo ad informarVi che nelle pietanze presenti all'interno del nostro menù potete trovare i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (per esempio chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
8. Frutta a guscio, come mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci Pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10 mg/litro SO₂ totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In caso di intolleranze o allergie, prima di ordinare assicurati del contenuto dei singoli piatti chiedendo al personale. Insieme troveremo il piatto che soddisfi il tuo palato, senza nessuna controindicazione.



PIZZERIA
TRATTORIA
Carmelo

Via Giuseppe di Vittorio, 132 - Rivoltella del Garda (BS) - Tel. 030 9110376



Antipasti

- * MARE** € 22,00
Polipo, calamaro, salmone fresco, spada, surimi e molluschi, salmoriglio
- POLIPO** € 18,00
Polipo, patate, capperi, origano, salmoriglio
- VERDURE** € 10,00
Selezione di verdure cotte
- CAPRESE** € 12,00
Pomodori, bufala, olive, capperi, origano, basilico, olio extravergine d'oliva
- TAGLIERE DI SALUMI** € 14,00
Crudo di Parma, pancetta al pepe, speck, culatta di prosciutto cotto, salame, mortadella al pistacchio
- BOWL DI VERDURE** € 13,00
Verdure fresche di stagione, frutta fresca, frutta secca bufala o tonno



Primi Piatti (A richiesta anche senza glutine)

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI** € 18,00
Aglione, capperi, prezzemolo, vongole veraci, pepe
- CALAMARATA AL RAGU' DI MARE** € 20,00
Pesce fresco, pomodoro datterino
- SPAGHETTI RADICCHIO ROSSO** € 12,00
Radicchio rosso, pancetta, pepe, peperoncino, chiodi di garofano, pizzico di pomodoro
- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ALLA CARMELO** € 12,00
Con mollica di pane e acciuga
- SPAGHETTI ALLA NORMA** € 12,00
Pomodoro, cipolla, basilico, melanzane con ricotta al forno
- MACCHERONI ALL' AMATRICIANA** € 12,00
Con guanciale e peperoncino fresco
- MACCHERONI AL RAGU' DI CARNE** € 12,00
Fatto in casa



Secondi di pesce e carne

- FRITTO MISTO ***: Calamari, gamberi € 20,00
- COZZE ALLA MARINARA** € 14,00
- PESCE SPADA ALLA BRACE CON SALMORIGLIO *** € 16,00
- TAGLIATA DI TONNO *** € 20,00
Con misticanza alla mediterranea
- COSTATA DI MANZO** (500/600 gr circa) € 22,00

Contorni

INSALATA MISTA	€ 5,00
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO	€ 5,00

Bruschette

Pane casereccio, pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, n. 8	€ 10,00
pomodoro, capperi, olio extravergine, n. 15	€ 18,00
sale, pepe, origano, basilico	

Pizze

CARMELO POMODORO FRESCO	€ 12,00
Grana, pancetta, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, pepe, peperoncino, aglio, basilico	
CARMELO RADICCHIO ROSSO	€ 12,00
Pomodoro, grana, pancetta, radicchio rosso, mozzarella fior di latte, pepe, peperoncino	
MARGHERITA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte	
MARGHERITA POMODORO FRESCO	€ 10,50
Pomodoro fresco a cubetti, mozzarella fior di latte, basilico	
BUFALA POMODORO FRESCO	€ 12,00
Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico	
MARINARA	€ 7,00
Pomodoro, aglio, origano di montagna	
NAPOLETANA	€ 11,00
Pomodoro, acciughe, mozzarella fior di latte, origano	
SICILIANA	€ 12,00
Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere tostate, mozzarella fior di latte, origano	
PUGLIESE	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea	
PROSCIUTTO	€ 11,00
Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 11,50
Pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, mozzarella fior di latte	
CAPRICCIOSA	€ 12,00
Pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, capperi, mozzarella fior di latte, origano	
SALAME PICCANTE	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	
CRUDO DI PARMA	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma	

WURSTEL	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel	
MANTOVANA	€ 12,00
Pomodoro, salsiccia dolce, mozzarella fior di latte	
ENRICO	€ 12,00
Pomodoro, pancetta, cipolla rossa di Tropea, patate, menta, mozzarella fior di latte	
PORCINI	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, prezzemolo	
TONNO	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno	
4 FORMAGGI	€ 11,00
Pomodoro, ¼ mozzarella fior di latte, ¼ ricotta fresca, ¼ gorgonzola piccante, ¼ grana Padano	
CALZONE	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, grana, pomodoro all'esterno	
MELANZANA VIOLA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, basilico (ricotta al forno o grana Padano a richiesta + € 1,00)	
VERDURE	€ 12,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure fresche: melanzane, zucchine, peperoni, patate, spinacino, carote	
GAMBERI *	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, code di gambero, zucchine alla julienne	
PESCE *	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pesce fresco: code di gambero, polipo, spada, calamaro, salmone, surimi, cozze e vongole	
CLARISSA	€ 12,00
Acciughe, scarola, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco	
STRACCIATELLA	€ 14,00
Crudo di Parma, pomodorini, burrata (ingredienti aggiunti a freddo dopo cottura)	
GIARRATANA (mesi estivi)	€ 12,50
Mozzarella fior di latte, acciughe, cipolla di Giarratano, pecorino Siciliano, zenzero fresco	
POLIPO	€ 15,00
Mozzarella fior di latte, capperi, patate, polipo, prezzemolo	
CAVALIER PISTACCHIO	€ 11,00
Mozzarella fior di latte, granella di pistacchio di Bronte DOP (mortadella al pistacchio a richiesta + € 3,00)	
GORGONZOLA E CARCIOFI	€ 12,00
Mozzarella, gorgonzola, carciofi	
SMOKED	€ 14,00
Culatta di prosciutto cotto affumicato nostrano il "branchi", burrata, noci, misticanza, olio extra vergine d'oliva	



Bevande

ACQUA MINERALE € 3,50
(Panna, San Pellegrino)

BIBITE € 3,00

BIRRA ALLA SPINA "HACHER PSCHORR"

0,20 l. piccola € 3,50

0,40 l. media € 6,00

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA AMEA € 6,50

Bianca - Gialla - Rossa 0,50 l.

WEISS BIER IN BOTTIGLIA 0,50 l. € 6,00

SPRITZ (Aperol / Campari) € 5,00

AMERICANO € 7,00

MOJITO € 7,00

VINO ALLA SPINA

Al calice: Bianco Custoza / Rosso San Giovese € 3,50

½ litro: Bianco Custoza / Rosso San Giovese € 6,50

1 litro: Bianco Custoza / Rosso San Giovese € 13,00

VINI BIANCHI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE NOSTRANO € 14,00

BRUT SPUMANTE "POGGIO AL GARDA" € 28,00

LUGANA "POGGIO AL GARDA" € 21,00

LUGANA "FRANZOSI" € 18,00

VINI ROSSI

ROSSO DEI GIUSTI € 18,00

NERO D'AVOLA "PASSO DELLA VIGNA" INTORCIA € 18,00

AMARO / LIMONCINO € 4,00

CAFFÈ € 1,80