



Bruschette

8 PEZZI	€ 10,00
15 PEZZI	€ 18,00
Pane, pomodoro fresco, mozzarella, capperi, origano, olio extravergine, sale, pepe, basilico, passata di pomodoro	

Bevande

ACQUA MINERALE	€ 3,50
(Panna, San Pellegrino)	
BIBITE	€ 3,00
(Coca cola, aranciata, Sprite, Lemon soda, the al limone/pesca, tonica)	
CAFFÈ	€ 1,80

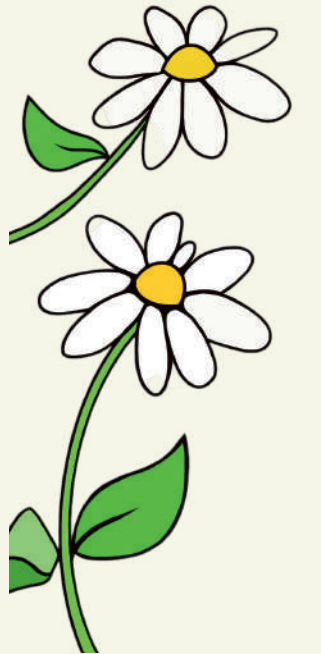
Birre

BIRRA ALLA SPINA	
0,20 l. piccola (Hacker Pschorr/Ichnusa non filtrata)	€ 3,50
0,40 l. media (Hacker Pschorr/Ichnusa non filtrata)	€ 6,00
BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA AMEA	€ 7,00
0,50 l. Bianca – Gialla – Rossa	
WEISS BIER IN BOTTIGLIA 0,50 l	€ 6,00

Vino

VINO SFUSO	
Al calice: Bianco alla spina “Montelvini”.	€ 3,50
Al calice: Rosso “Rosso dei Giusti”.	€ 4,00
Al calice: Prosecco di Valdobbiadene	€ 4,00
½ litro: Bianco alla spina “Montelvini”.	€ 7,00
1 litro: Bianco alla spina “Montelvini”.	€ 14,00
VINO IN BOTTIGLIA	
Rosso: “Rosso dei Giusti”.	€ 18,00
Rosso: Rosso “Nero d’Avola”	€ 18,00
Lugana: “Poggio al Garda”	€ 21,00
Imbottigliato dalla casa: Prosecco di Valdobbiadene	€ 16,00

COPERTO € 2,50



Aperitivi e alcolici

SPRITZ (APEROL / CAMPARI)	€ 5,00
AMERICANO	€ 7,00
GIN TONIC	€ 10,00
AMARO / LIMONCINO	€ 4,00
GRAPPA	€ 5,00

Dolci della casa

CANNOLO SICILIANO	€ 4,00
BISCOTTO DI MANDORLA	€ 4,00
CASSATA SICILIANA	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 4,50
TARTUFO NERO/BIANCO	€ 5,00
GELATO ARTIGIANALE	€ 5,00
SELEZIONE DOLCI SICILIANI (Porzione per 2 persone).	€ 10,00

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.

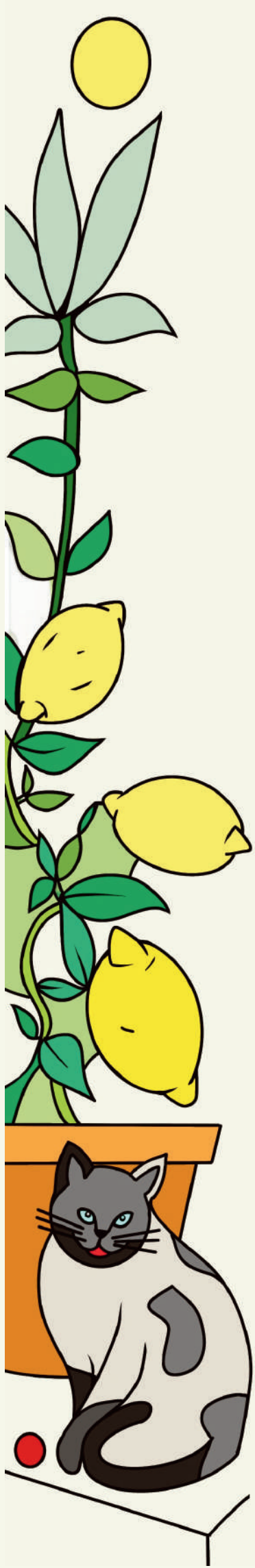
Carmelo
pizzeriacarmelo.it

Seguici su Instagram @pizzeria.carmelo_
Via Giuseppe di Vittorio, 132 - Rivoltella del Garda (BS) - Tel 030 9110376



PIZZERIA
TRATTORIA
Carmelo

N.) (11) 1.25



Per Iniziare - Antipasti di mare e terra

MARE * € 22,00
Polipo, calamari, salmone fresco, spada, gambero rosso di Sicilia crudo, code di gambero, molluschi, salmoriglio

POLIPO * € 18,00
Polipo, patate, capperi di Pantelleria, origano, prezzemolo, salmoriglio

CAPRESE € 14,00
Pomodori, bufala, olive nere tostate, capperi, origano, basilico, olio extravergine d'oliva

MELONE E CRUDO DI PARMA € 15,00

BOWL DI VERDURE € 14,00
Verdure fresche di stagione, frutta fresca, frutta secca con bufala o tonno o grana padano

ANTIPASTO DI VERDURE € 10,00
Selezione di verdure cotte

Per continuare - Primi di mare e terra

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 18,00
Aglio, prezzemolo, capperi, pepe, vongole veraci

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO € 20,00
Con pomodoro datterino

SPAGHETTI ALLA NORMA € 13,00
Pomodoro, cipolla, basilico, melanzana, grattugiata di ricotta al forno

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA € 13,00
Con guanciale e peperoncino fresco

MACCHERONI AL RAGU' DI CARNE / POMODORO € 13,00
Sugo fatto in casa

Per insistere - Secondi di mare e terra

COZZE ALLA MARINARA € 14,00

FRITTO MISTO * € 20,00
Calamari e code di gamberi

SPADA* ALLA BRACE € 16,00

TONNO* ALLA PIASTRA € 20,00
Con Pistacchio e insalata mediterranea

COSTATA DI MANZO ALLA BRACE € 26,00
“Garronese blonde d'Aquitaine” gr.500/600 circa

Contorni

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 5,00

INSALATA MISTA € 5,00

Pizze

CARMELO POMODORO FRESCO € 12,50
Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, grana, pancetta, pepe, peperoncino, aglio, basilico

CARMELO RADICCHIO ROSSO € 12,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, grana, pancetta, radicchio rosso, pepe, peperoncino

MARGHERITA € 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte

MARINARA € 7,00
Pomodoro, aglio fresco rosa, origano siciliano di montagna

NAPOLETANA € 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano di montagna, acciughe di Sciacca

SICILIANA € 13,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano di montagna, acciughe, capperi, olive nere tostate

PUGLIESE € 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle di Tropea

CAPRICCIOSA € 12,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi trifolati, carciofi sott'olio, olive, capperi, origano, prosciutto cotto

SALAMINO PICCANTE € 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

CRUDO DI PARMA € 12,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma

PORCINI € 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, prezzemolo

4 FORMAGGI € 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta fresca, gorgonzola, grana Padano

MANTOVANA € 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia dolce

CALZONE € 12,00
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, grana, pomodoro

MELANZANA VIOLA € 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana viola frita, basilico (a richiesta: ricotta al forno o grana Padano + € 1,00)

ENRICO € 13,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, cipolla rossa, patate, menta

TONNO € 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno

VERDURE € 13,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure: melanzane, zucchine peperoni, spinaci, carote, patate

BUFALA POMODORO FRESCO /BUFALA ROSSA € 12,00
Pomodoro fresco o salsa, bufala

PESCE * € 15,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pesce con cozze e vongole

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi

PRIMAVERA € 12,50
Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, cipollotto fresco, piselli novelli, peperoncino fresco, scaglie di grana, basilico

MARGHERITA POMODORO FRESCO € 11,00
Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, basilico

WURSTEL € 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel

PROSCIUTTO COTTO € 11,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Pizze bianche

STRACCIATELLA € 14,00
Focaccia con aggiunta a crudo: burrata, crudo di Parma, pomodorini conditi

MORTADELLA E PISTACCHIO € 13,00
Mozzarella fior di latte, pistacchio in granella, mortadella

GORGONZOLA E CARCIOFI € 12,00
Mozzarella fior di latte, carciofi, gorgonzola

IO VORREI...NON VORREI, MA SE VUOI € 18,00
Mozzarella, pistacchio in granella, gambero rosso crudo, stracciatella

GIUSY € 13,00
Insalata, mozzarella fior di latte, pancetta, pinoli

GIARRATANA € 13,00
Mozzarella fior di latte, acciughe di Sciacca, cipolla bianca giarratana, pecorino stagionato, zenzero fresco

Ogni variazione modificherà il prezzo delle pizze
PIZZA D'ASPORTO +€ 0,50

