



## Informazioni ristorante

### Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-  
Domenica

12:00 -  
14:45 e  
19:00 -  
22:45

### Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 02/10/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/caruso>

## Nell'Attesa

### Grano Misto Napoletano

Fiori di zucca, panzerottini, crocchette, arancini e mozzarelline

€ 16,00

### Sfizio Napoletano [Senza Glutine]

Crocchette, olive all'ascolana, mozzarelline, frittelle di pesce ghiaccio e patatine

€ 12,00

## Antipasti

### Burrata con Alici del Cantabrico

Pomodorini confit e pane tostato con aglio nero

€ 12,00

### Cozze alla Tarantina

€ 12,00

### Insalata di Mare

€ 12,00

### Melanzane alla Parmigiana

€ 6,00

### Moscardini alla Luciana

€ 12,00

### Pepata di Cozze

€ 10,00

### Polipo "Mediterraneo"

Finocchio e pomodori soleggiati

€ 11,00



<b>Polipo con Patate e Olive</b>	€ 11,00
<b>Polipo Livornese</b>	€ 12,00
<b>Selezione di Carpacci Freschi Marinati</b>	€ 17,00
<b>Soutè di Cozze</b>	€ 10,00
<b>Tartare di Manzo con Scaglie di Pecorino</b>	€ 16,00

## Primi

<b>Calamarata del Golfo</b> Cozze, vongole, granchio, calamari e pomodorini	€ 16,00
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	€ 10,00
<b>Paccheri ai Sapori Mediterranei</b> Vongole, pesce spada, pomodori secchi e basilico	€ 15,00
<b>Paccheri con Tonno Fresco</b> Tonno, pomodorini, burrata pugliese e pistacchio di Bronte	€ 16,00
<b>Risotto alla Marinara</b>	€ 16,00
<b>Scialatelli ai Porcini</b>	€ 13,00
<b>Scialatelli alle Melanzane</b>	€ 10,00
<b>Scialatelli allo Scoglio</b>	€ 19,00
<b>Spaghetti alla Chitarra "Scarpariello"</b>	€ 10,00
<b>Spaghetti alla Chitarra di Nicola</b> Datterini gialli e vongole veraci al profumo di limone	€ 15,00
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b>	€ 14,00
<b>Tagliatelle al Ragù</b>	€ 10,00
<b>Tortellini Burro e Salvia</b>	€ 10,00

Tortellini Gorgonzola e Funghi

€ 12,00

## Primi Senza Glutine

Fusilli ai Frutti di Mare [Senza Glutine]

€ 16,00

Gnocchi alla Sorrentina [Senza Glutine]

€ 10,00

Fatti a mano con pomodoro e mozzarella

Risotto alla Marinara [Senza Glutine]

€ 16,00

Spaghetti alle Vongole Veraci [Senza Glutine]

€ 14,00

Tagliatelle al Ragù [Senza Glutine]

€ 10,00

Fatte a mano

Tortelloni Burro e Salvia [Senza Glutine]

€ 10,00

Fatti a mano

## Secondi di Carne

Cotoletta alla Bolognese

€ 12,00

Cotoletta alla Milanese

€ 10,00

Filetto al Pepe Verde

€ 24,00

Filetto alla Griglia

€ 22,00

Scaloppina ai Funghi Porcini

€ 13,00

Tagliata di Manzo

€ 19,00

## Secondi di Pesce

Branzino alla Griglia

€ 17,00

Coda di Rospo Croccante

€ 18,00

Rospo in crosta di pancetta pepata e vellutata di pistacchio di Bronte



**Frittura Mista** € 20,00  
Gamberi, calamari e paranza

---

**Grigliata Mista** € 23,00

---

**Spiedini Misti** € 20,00  
Gamberi, seppie e calamari

---

**Tataki di Tonno** € 20,00  
Tonno in crosta di pistacchio, crema di burrata e crema di edamame

---

## Insalatone

---

**Insalatona Contadina** € 9,00  
Mozzarella di bufala, tonno, funghi freschi, olive, misticanza, pomodoro e carote

---

**Insalatona Margherita** € 8,00  
Mozzarella di bufala, tonno, misticanza, pomodoro e carote

---

**Insalatona Mediterranea** € 8,00  
Bresaola, misticanza, funghi freschi, mais, olive nere e grana a scaglie

---

**Insalatona Primavera** € 9,00  
Mozzarella di bufala, tonno, grana a scaglie, misticanza, pomodoro e carote

---

## Contorni

---

**Cime di Rapa Saltate** € 5,00

---

**Patate al Forno** € 5,00

---

**Patatine Fritte** € 5,00

---

**Verdure alla Griglia** € 5,00

---

## Le Pizze del Mese

---

**Fermi** € 15,00  
Pomodoro pacchetelle, mozzarella, funghi misti, prosciutto di Parma al tartufo e brie di bufala - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

<b>Sabin</b>	€ 15,00
Mozzarella, datterini rossi semi secchi, salsa tartufata, zucchine fritte e burrata al tartufo - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Mattei</b>	€ 15,50
Pomodoro secchi, mozzarella, porchetta al forno, funghi misti e burrata di bufala - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Rubiani</b>	€ 16,00
Mozzarella, fonduta di fontina della Val d'Aosta, funghi porcini, pomodori secchi e porchetta - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Malpighi</b>	€ 16,00
Cuori di carciofo, culatello e burrata al tartufo - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Boldrini</b>	€ 16,00
Pomodoro pacchetelle, mozzarella, prosciutto crudo di Parma riserva Galloni, scaglie di tartufo bianco e burrata di bufala - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Manzoni</b>	€ 14,00
Mozzarella, cavolo viola, cipolla caramellata all'aceto balsamico di Modena, brie di bufala e prosciutto crudo Toscano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Galvani</b>	€ 15,00
Mozzarella, fichi in salsa agrodolce al marsala, squacquerone e culatello - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Tanari</b>	€ 15,00
Mozzarella, salsa tartufata, patate al forno, salsiccia passita e burrata di bufala - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Pulcinella</b>	€ 13,00
Pomodoro San Marzano, provola affumicata, ciliegine di bufala, salame Napoli e basilico - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Califfo</b>	€ 13,50
Mozzarella, cacio e pepe, melanzane fritte e guanciale - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Copernico</b>	€ 14,00
Mozzarella, pomodori secchi, salsiccia, porcini e crema di parmigiano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Capricciosa 2.0</b>	€ 13,00
Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, olive taggiasche, prosciutto cotto alla brace e salsiccia piccante - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>4 Stagioni 2.0</b>	€ 13,00
Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, carciofi grigliati, prosciutto cotto alla brace e salsiccia piccante - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	



**Ugo Bassi**

€ 15,00

Pomodoro San Marzano, stracciatella di bufala, prosciutto di Parma riserva Galloni e ciliegine di bufala - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

## Le più Famose di Caruso

**Benji**

€ 14,00

Pomodorini secchi, stracciatella di bufala, zucchine fritte, prosciutto cotto e granella di pistacchio - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Bresco**

€ 14,00

Mozzarella, datterini gialli, melanzane fritte, brie di bufala e pancetta pepata - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Cartola**

€ 13,00

Mozzarella, pancetta, rucola, miele e scaglie di grana - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Caruso**

€ 13,00

Pomodoro condito, bufala, ciliegine di bufala e basilico - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Caruso 2.0**

€ 15,00

Pomodoro San Marzano DOP, ciliegine di bufala, alici di Cetara, fior di capperi e olive taggiasche - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Cinno**

€ 14,00

Mozzarella, porcini, patate al forno, lardo di colonnata e burrata pugliese - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Colombina**

€ 15,00

Pomodorini, stracciatella di bufala, funghi porcini e prosciutto di Parma riserva Galloni - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Estiva 48**

€ 14,00

Impasto lievitato 48h, pomodorini, ciliegine di bufala, rucola, prosciutto di Parma riserva Galloni e grana a scaglie - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Gelo**

€ 13,00

Mozzarella, mortadella Bologna IGP, pistacchio di Bronte, parmigiano a scaglie e glassa di aceto balsamico - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Ghali**

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, funghi misti, prosciutto crudo toscano e burrata pugliese - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

**Gioppino**

€ 14,00

Datterini gialli semiseccchi, mozzarella, cipolla grigliata, burrata pugliese e prosciutto di Parma riserva Galloni - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE



**Marconi** € 14,50  
Pomodori soleggiati, mozzarella, cotto alla brace, burrata pugliese e pistacchio di Bronte - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Melchiorre** € 15,00  
Mozzarella, pomodori soleggiati, alici del Cantabrico, burrata pugliese e pistacchio di Bronte - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Ponente** € 13,00  
Fior di latte, pesto alla genovese, burrata pugliese, pancetta pepata e filetti di pomodoro - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Regina** € 12,00  
Impasto lievitato 48h, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e basilico - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Saragozza** € 14,00  
Fior di latte, ventricina piccante, porcini e burrata pugliese - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Ufo Robot** € 14,00  
Pomodorini, mozzarella, guanciale, melanzane fritte e burrata pugliese - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

## Le Classiche di Caruso

---

**Calzone** € 7,50  
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Calzone Napoli** € 8,50  
Pomodoro, ricotta, ventricina piccante e funghi - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Caprese con Bufala** € 9,50  
Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, olive e origano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Capricciosa** € 9,50  
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, olive, salsiccia e funghi - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Contadina** € 13,00  
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, salsiccia piccante e peperoni - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---

**Margherita** € 5,50  
Mozzarella e pomodoro - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE

---



<b>Marinara</b>	€ 5,00
Pomodoro, aglio e origano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Napoli</b>	€ 7,50
Mozzarella, pomodoro, alici di Cetara e origano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Parmigiana</b>	€ 12,00
Pomodoro, melanzane fritte, bufala e grana - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Quattro Formaggi</b>	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, caciotta e fontina - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Quattro Stagioni</b>	€ 9,50
Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, carciofini, salsiccia e funghi - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Romana</b>	€ 8,50
Mozzarella, pomodoro, alici di Cetara, capperi e origano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	€ 12,00
Salsiccia, friarielli e bufala - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Saracena con Bufala</b>	€ 10,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, grana grattugiato e origano - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Siciliana</b>	€ 8,00
Pomodoro, capperi, alici di Cetara, origano e olive	
<b>Sorrento</b>	€ 12,00
Scarola stufata, bufala e pancetta - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	
<b>Verdure</b>	€ 12,00
Mozzarella, pomodoro e verdure lesse e fritte - CLICCA E SCEGLI CON O SENZA GLUTINE	

## Dolci

<b>Cheesecake ai Frutti di Bosco</b>	€ 5,00
<b>Cre moso al Pistacchio di Bronte</b>	€ 5,00
<b>Pastiera Napoletana</b>	€ 5,00
<b>Tenerina</b>	€ 5,00



## Bibite

---

<b>Acqua Panna 75cl Naturale</b>	€ 2,50
<b>Acqua San Pellegrino 75cl Frizzante</b>	€ 2,50
<b>Coca Cola 33cl</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola Zero 33cl</b>	€ 3,00
<b>Fanta 33cl</b>	€ 3,00
<b>Sprite 33cl</b>	€ 3,00
<b>Tè al Limone 33cl</b>	€ 3,00
<b>Tè alla Pesca 33cl</b>	€ 3,00

---

## Birre

---

<b>Birra Artigianale Non Filtrata Bionda "BARCH" 50cl</b> Alc. 4,7% vol	€ 7,50
<b>Birra Artigianale Non Filtrata Rossa "BARCH" 50cl</b> Alc. 5,9% vol	€ 8,00
<b>Heineken 0.0 33cl</b> Ricetta unica dalla quale spiccano fresche note fruttate e un corpo morbido e maltato. Alc. 0% vol	€ 3,50
<b>Ichnusa Non Filtrata 50cl</b> Un blend di luppoli equilibrano la dolcezza dei malti di, conferendo un'aromaticità unica in bocca. Ha una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata. Lager a bassa fermentazione. Alc. 5% vol	€ 5,00

---

## Birre [Senza Glutine]

---

<b>Daura Marzen 33cl [Senza Glutine]</b> Alc. 7,3% vol	€ 4,00
<b>OIOI 33cl [Senza Glutine]</b> Alc. 4,7% vol	€ 5,00

---



**San Miguel 33cl [Senza Glutine]** € 3,50  
Alc. 5,4% vol

---

**Tennent's 33cl [Senza Glutine]** € 3,50  
Alc. 5,0% vol

---

## Mezzine

---

**Arneis - Monchiero Carbone 37,5cl** € 9,50  
Le uve provengono da più vigneti situati in diversi comuni del Roero, per consentire una visione globale della potenzialità del territorio ad ogni vendemmia e poter garantire maggiore complessità

---

**Verdicchio Superiore Castelli di Jesi "Casal di Serra" Biologico - Umani Ronchi 37,5cl** € 8,00  
Vino giallo paglierino, con profumi di campo e aromi di frutta. Fruttato e persistente, si abbina a piatti di pesce stufato e alla griglia, carni bianche e formaggi freschi

---

## Bollicine

---

**Dornigati Trento DOC - Trento DOC** € 35,00  
È il risultato di un percorso di ricerca di complessità e piacevolezza di beva. Il lavoro più importante viene fatto sulle basi spumanti: utilizzando un 30% circa di uva più matura per dare corpo

---

**Follador Prosecco - Prosecco DOC Treviso** € 16,00  
Ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il metodo Gianfranco Follador, segue un'attenta fermentazione. La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti

---

**Franciacorta Saten Brut DOCG - Villa** € 38,00  
Colore paglierino. Al naso sprigiona note floreali, frutta fresca e lievito. La setosità si addice all'abbinamento con pesci cotti al vapore e primi di pesce o verdure. Ottimo anche come aperitivo

---

**Pignoletto Frizzante DOCG - Cantina Floriano** € 16,00  
Colore paglierino con riflessi verdi, profumo intenso con sentori di mela verde, dotato di ottima freschezza e di ottimo equilibrio. Si abbina ad aperitivi e antipasti sia di pesce che di carne.

---

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG - Merotto** € 20,00  
Vino paglierino tenue con riflessi verdolini, perlage fine e resistente. Al naso è fresco con profumi di mela Golden e pesca. Si abbina ad antipasti di pesce, primi di pesce e secondi leggeri

---

## Vini Bianchi

---

**Conti Morini - Pinot Grigio Rubicone IGP** € 15,00  
Mirabile unisce sapientemente la tipica eleganza dell'uva pinot grigio con carattere fiero della sua terra d'origine, la Romagna. Vino brillante e fresco, sorprende il naso e il palato

---

<b>Fianco di Avellino - Rocca del Principe</b>	€ 22,00
Vino giallo paglierino. Al naso sprigiona note eleganti, sentori fini, fruttati e floreali di erbe aromatiche con richiami iodati e idrocarburi. Si abbina a piatti di pesce, carni bianche e formaggi	
<b>Gewurtztraminer Kies - Roeno</b>	€ 22,00
Vino giallo paglierino intenso. Al naso è molto intenso, fruttato e floreale. Vino di grande equilibrio tra sapidità, freschezza e morbidezza. Si abbina ad aperitivi, primi piatti e crostacei	
<b>L'Incanto - Greco di Tufo DOCG</b>	€ 22,00
Uva 100% greco di tufo, con fermentazione in acciaio a temperatura controllata	
<b>Monchiero Carbone - Damilano</b>	€ 20,00
Le uve provengono da più vigneti situati in diversi comuni del Roero, per consentire una visione globale della potenzialità del territorio ad ogni vendemmia e poter garantire maggiore complessità	
<b>Passerina Superiore DOC</b>	€ 20,00
Vino di colore giallo intenso. Al naso si presenta con note aggrumate. Al gusto è piacevolmente fresco. Si abbina a piatti di pesce	
<b>Pecorino Superiore DOC</b>	€ 20,00
Vino giallo paglierino con riflessi verdi, con aromi di agrumi e grande freschezza. Persistente e piacevole, si abbina a piatti di pesce come antipasti e primi, formaggi freschi e paste fredde	
<b>Ribolla Gialla - Ronco del Ronco dei Tassi</b>	€ 20,00
Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso al naso, delicato, fruttato e floreale. Si abbina splendidamente ad antipasti di pesce e primi piatti	
<b>Spadafora Catarratto Bio - C. da Viirzì ?Terre Siciliane IGP</b>	€ 18,00
Vino giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il profumo è ricco, intenso e fruttato. Il gusto è secco, sapido, fresco e fruttato	
<b>Verdicchio Superiore di Jesi Casal di Serra Biologico - Umani Ronchi</b>	€ 17,00
Vino giallo paglierino, con profumi di campo e aromi di frutta. Fruttato e persistente, si abbina a piatti di pesce stufato e alla griglia, carni bianche e formaggi freschi	
<b>Vermentino di Sardegna Camminerina - Vigna Audarya</b>	€ 20,00
Una notte di macerazione a freddo, successivamente pressatura soffice e decantazione naturale a freddo. Fermenta a temperatura controllata; infine 6 mesi di affinamento sulle fecce fini	

## Vini Rossi

<b>Bramante - Romagna DOC Sangiovese</b>	€ 16,00
Al naso trionfano note floreali di violetta, con note fruttate di fragola, ribes e lampone. Al palato si apprezza la freschezza e i tannini netti. Persistente, con accenni di frutta e chiusura speziata	
<b>Impavido - Romagna DOC Sangiovese Appassimento</b>	€ 25,00
Macinazione sulle bucce a temperatura controllata (28°); in seguito sottoposto a fermentazione mallolattica	



**Caruso**  
[bologna.mymenu.it](http://bologna.mymenu.it)

**Potente - Cabernet Sauvignon Rubicone IGP**

€ 18,00

Si offre come declinazione radicata alla valle del Santerno, dalla grande tradizione enologica internazionale di cui il Cabernet Sauvignon rappresenta senza dubbio uno dei principali protagonisti

---