

📍 La especialidad de Carrabba's

En Carrabba's, nos dedicamos al arte de cocinar la mejor comida. Todo lo que hacemos todos los días en nuestra cocina lo demuestra: desde emplear los ingredientes más frescos hasta utilizar los métodos tradicionales de la cocina italiana, como cocinar a la parrilla sobre fuego de leña y elaborar nuestras salsas partiendo de sus ingredientes. Estamos orgullosos de compartir nuestro arte con usted en los **platos exclusivos** de nuestra familia.

ENTRADAS

📍 Calamares

Empanizado a mano al gusto y servidos con nuestra marinara casera o salsa italiana picante de pimienta y mantequilla con limón | 10.29 pequeño 8.29

Mozzarella Marinara

Cortada a mano y empanizada, se sirve con nuestra salsa marinara | 10.29

Calabacines Fritte

Empanizados a mano, levemente fritos y servidos con aioli de ajos asados | 8.79

📍 Mussels in White Wine Lemon Butter

Mejillones de la Isla del Príncipe Eduardo al vapor en vino blanco, albahaca y nuestra exclusiva salsa casera de mantequilla con limón | 11.29

Tomatoes Caprese

Mozzarella de leche fresca con tomates frescos, cebolla roja, albahaca fresca y una reducción de vinagre balsámico | 8.99

Antipasti Plate**

Calamares, Bruschette y mozzarella con salsa marinara | 12.49

Arancini

Un plato rústico italiano favorito. Bocados crujientes de risotto, salchicha con hinojo italiana, pimientos rojos y queso romano empanizados y servidos con nuestra salsa marinara para mojar | 6.49

Camarón Diavolo

Empanizados a mano a pedido, levemente fritos y mezclados con nuestra salsa de mantequilla de limón. Cubiertos con pepperoncini, pimientos rojos y pimientón rojo triturado | 9.59

Pollo Bryan

Pollo a la parrilla de leña, tomates secados al sol, queso de cabra, albahaca y nuestra mantequilla con limón | 13.99

Margherita

Mozzarella de leche fresca, tomates frescos y albahaca | 11.49

Cree su propia pizza

Elija entre nuestra salchicha con hinojo italiana, pepperoni, albóndigas, aceitunas calamata, champiñones, pimientos rojos asados, cebollas, tomates secados al sol
Elija hasta 3 ingredientes | 13.99

Cuatro quesos

Queso romano, mozzarella, queso fontina, queso de cabra, tomates secados al sol y aceite de oliva | 11.59

Carnevale

Pepperoni, salchicha italiana con hinojo, pimientos rojos asados, queso romano, mozzarella y albahaca | 13.79

PIZZA ESTILO ROMANO

Nuestra pizza estilo romano se elabora del modo tradicional. Comenzando con nuestra propia receta para la masa, amasamos y estiramos cada pizza a mano, luego le agregamos las coberturas más frescas antes de hornearla en nuestro horno de piedra, que se mantiene a 600 grados para producir nuestra masa auténticamente rústica fina y crocante.

SOPAS CASERAS Y ENSALADAS

Todas las ensaladas se pueden preparar con aderezo balsámico de bajas calorías. Agregue gorgonzola desmenuzado a cualquier ensalada por solo \$2.00.

Sopa del día

taza 3.99 | plato 6.99

📍 Mama Mandola's Sicilian Chicken Soup

taza 3.99 | plato 6.99

Minestrone

taza 3.99 | plato 6.99

📍 Ensalada Johnny Rocco

Camarón a la parrilla de leña, vieiras, pimientos rojos asados, aceitunas, queso ricotta salado, lechuga romana y mezcla de hojas verdes en nuestra vinagreta italiana | 16.49

de temporada

Parmesan-Crusted Chicken Salad

Rúcula, lechuga romana, tomates mini asados y cebolla roja mezclados en nuestra vinagreta de limón y cubiertos con pollo crocante a la parmesana y panko, y virutas de parmesano | 14.79

Ensaladas de acompañamiento

De la casa, italiana o César | 4.99

Ensalada César

Pollo o camarón a la parrilla de leña en nuestro propio aderezo César
pollo 14.29 | camarón 16.29

📍 Indica los platos exclusivos de nuestra familia

🌿 Indica platos que tienen menos de 600 calorías

Los platos principales tienen menos de 600 calorías cuando se sirven de verduras de la estación como acompañamiento. El total de calorías no incluye la sopa o la ensalada.

*ESTOS PLATOS SE COCINAN A PEDIDO. CONSUMIR CARNE, AVES, PESCADO, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS QUE PODRÍAN CONTENER BACTERIAS NOCIVAS PODRÍA AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LA COMIDA, ESPECIALMENTE SI USTED PRESENTA CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS.

** El plato contiene o podría contener nueces.

Se sirve con una taza de sopa o una ensalada de acompañamiento y su elección de verduras de la estación, puré de papas con ajo o Cavatappi Amatriciana (pasta con cebolla, ajo y pimienta roja). Puede sustituir su acompañamiento por espárragos a la parrilla por \$1.50 adicional o por Fettuccine Alfredo por \$2.00 adicional.

POLLO

📍 Pollo Bryan

Cubierto con queso de cabra, tomates secados al sol, albahaca y nuestra salsa de mantequilla con limón | 18.29 pequeño | 16.99 🌿

📍 Pollo Marsala

A la parrilla de leña cubierto con champiñones y nuestra salsa de vino Lombardo Marsala | 18.29 pequeño | 16.99

Pollo Sorrento

Pollo a la parrilla de leña cubierto con berenjena salteada, jamón prosciutto, queso fontina y nuestra salsa de higo con vino oporto | 18.29 pequeño | 16.99 🌿

Pollo a la parrilla de leña

Con nuestra exclusiva salsa para la parrilla, aceite de oliva y hierbas | 14.49 pequeño | 12.49

📍 Pollo Rosa Maria

Relleno con queso fontina y jamón prosciutto, cubierto con champiñones y nuestra salsa casera de mantequilla con limón y albahaca | 18.29 pequeño | 16.59 🌿

RES, CERDO Y TERNERA

📍 Solomillo Marsala*

A la parrilla de leña cubierto con champiñones y nuestra salsa de vino Lombardo Marsala
6 oz. 18.59 🌿 | 9 oz. 20.99

Brochetas toscanas a la parrilla*

Brochetas de solomillo a la parrilla de leña, cebolla roja y tomate cubiertos con nuestra salsa de vino Chianti | 16.29

Filete Tuscan*

Lomo del centro calidad USDA de 9 oz. a la parrilla de leña con nuestra exclusiva salsa para la parrilla, aceite de oliva y hierbas | 25.79
Filete Marsala* 28.69
Filete Bryan* 28.79 | Filete Spiedino* 29.79

📍 Ternera Marsala*

Salteada y cubierta con champiñones nuestra salsa de vino Lombardo Marsala | 20.29

Lomo de cerdo envuelto en jamón prosciutto*

Medallones a la parrilla de leña cubiertos con nuestra salsa de higo con vino oporto | 14.49

📍 Chuletas de cerdo Marsala*

A la parrilla de leña cubierto con champiñones y nuestra salsa de vino Lombardo Marsala | 18.29 🌿 agregar una chuleta por \$4

MARISCOS

📍 Shrimp & Scallop Spiedino

Camarón y vieiras cubiertos con pan rallado italiano, a la parrilla de leña y con nuestra salsa casera de mantequilla con limón | 19.99

Tilapia Nocciola**

Ligeramente empanizada con avellanas, cubierta con tomates roma y nuestra salsa de mantequilla con limón y albahaca | 17.79

Mahi Wulfe*

Ligeramente empanizada y a la parrilla de leña cubierta con alcachofas, tomates secados al sol y nuestra salsa de mantequilla con limón y albahaca | 19.99

Salmón a la parrilla de leña*

Cubierto con vinagreta de tomate y albahaca
6 oz. 17.89 🌿 | 8 oz. 19.99

AL HORNO

Se sirve con una taza de nuestra sopa o una ensalada de acompañamiento.

Pollo parmesano

Cubierto con pan rallado de Mama Mandola, salteado y cubierto con nuestra salsa pomodoro y mozzarella. Se sirve con un acompañamiento de Cavatappi Amatriciana (pasta con cebolla, ajo y pimienta roja) | 18.29 pequeño | 16.59

Lasaña

Pasta fresca en capas con nuestra salsa pomodoro, salsa de carne boloñesa, ricotta, queso romano y mozzarella | 15.49

Macarrones

con queso con langosta
Pasta tirabuzón Cavatappi con langosta, tocino y cuatro quesos, cubierta con pan rallado tostado | 18.79

Ravioles al horno con parmesano

Ravioles empanizados con panko y rellenos con cinco quesos italianos, ligeramente fritos y luego horneados y cubiertos con nuestra salsa pomodoro y quesos romano y mozzarella | 13.99

COMBINACIONES DE platos exclusivos

Se sirve con una taza de sopa o una ensalada de acompañamiento y su elección de verduras de la estación, puré de papas con ajo o Cavatappi Amatriciana (pasta con cebolla, ajo y pimienta roja). Puede sustituir su acompañamiento por espárragos a la parrilla por \$1.50 adicional o por Fettuccine Alfredo por \$2.00 adicional.

The Johnny

Solomillo Marsala* y filete de pollo Bryan | 21.99

Trio de pollo

Bryan, Marsala y Rosa Maria | 22.79

Clásicos italianos Carrabba's

Pollo parmesano y lasaña | 19.49

PASTA

Se sirve con una taza de nuestra sopa o una ensalada de acompañamiento. Los platos de pasta pueden sustituirse por espagueti integral excepto los ravioles con langosta o mezzaluna.

📍 Fettuccine Carrabba

Fettuccine Alfredo con pollo a la parrilla de leña, champiñones salteados y guisantes | 15.59

Ravioles con langosta

Ravioles con tierna langosta y queso romano en nuestra salsa de crema y vino blanco, cubiertos con tomates roma en dados | 18.59

📍 Fettuccine Weesie

Fettuccine Alfredo con camarón salteado, ajo y champiñones en nuestra salsa de mantequilla con limón y vino blanco | 16.59

Cavatappi ai Formaggi

Tirabuzones de pasta con nuestra salsa Alfredo y quesos mozzarella, fontina, romano, parmesano y de cabra | 12.99
pollo 15.99

Linguine con camarón y vieiras al vodka

Camarón y vieiras salteados mezclados con linguine en nuestra salsa de crema de tomate al vodka | 15.99

Cavatappi Martino

Pollo a la parrilla de leña, champiñones salteados y tomates secados al sol mezclados con tirabuzones de pasta bañados con nuestra salsa de crema de tomate cubiertos con queso ricotta salado y cebollinos | 15.29

Espagueti

Cubierto con nuestra salsa pomodoro 🌿 | 11.79
Cubiertos con nuestra salsa de carne boloñesa | 13.79
Cubierto con albóndigas o salchicha | 14.79

📍 Tag Pic Pac

Tagliarini en nuestra salsa Picchi Pacchiu con tomates, ajo, aceite de oliva y albahaca triturados | 11.99
pollo 14.79 | camarón 16.29

Mezzaluna

Ravioles media luna con pollo, ricotta, queso romano y espinaca en nuestra salsa de crema de tomate | 15.29

ACOMPÑAMIENTOS

Puré de papas con ajo | 3.59

Verduras de la estación | 3.59

Espárragos a la parrilla | 4.49

Cavatappi Amatriciana | 3.59

Fettuccine Alfredo | 4.99

VINO

Lo invitamos a explorar nuestra selección de vinos, dispuestos por categoría, desde ligeros y frescos a con cuerpo y robustos. Comience con nuestro vino de la casa, TerraMare, su favorito o pida a su mesero una recomendación o una muestra.***

 copa |  cuartino |  botella

Valores Italianos

TerraMare Bianco	7.29	10.89	29*
Ecco Domani Pinot Grigio	8.09	12.09	32
Rosatello Moscato	8.09	12.09	32
TerraMare Rosso	7.29	10.89	29*
Ecco Domani Merlot	8.09	12.09	32
Gabbiano Chianti	9.09	13.59	36

Vinos Blancos Dulces

Bocelli Prosecco, Italia	<i>split</i> 9.09		36
Copper Ridge White Zinfandel, California	7.29	10.89	29*
Rosatello Moscato, Italia	8.09	12.09	32
Saint M Riesling, Alemania	9.49	14.19	38

Pinot Grigio

Ecco Domani, Italia	8.09	12.09	32
Lumina, Italia	9.09	13.59	36
Estancia, California	10.59	15.79	42
Santa Margherita, Italia	11.59	17.29	46

Sauvignon Blanc

Noble Vines 242, California	9.49	14.19	38
Kim Crawford Marlborough, New Zealand	11.09	16.59	44

Chardonnay

Copper Ridge, California	7.29	10.89	29*
Clos du Bois, North Coast California	9.09	13.59	36
Kendall-Jackson, California	10.79	16.09	43
Joel Gott Unoaked, California	11.09	16.59	44
Decoy by Duckhorn, Sonoma County, California	11.59	17.29	46

Pinot Noir

Mark West, California	9.49	14.19	38
Coppola Votre Santé, California	11.09	16.59	44
Lyric by Etude, Santa Barbara County, California	11.59	17.29	46

Vinos Tintos Interésantes

Rosa Regale Sparkling Red, Italia	<i>split</i> 9.09		
Apothic Red Blend, California	9.09	13.59	36
Ravenswood Zinfandel, California	9.09	13.59	36
Layer Cake Malbec, Argentina	11.59	17.29	46
Pascual Toso Reserve Malbec, Argentina	11.59	17.29	46
Stags' Leap Winery Petite Sirah, Valle de Napa, California			58

Merlot

Ecco Domani, Italia	8.09	12.09	32
Robert Mondavi Private Selection, Central Coast, California	9.09	13.59	36
Markham, California	11.59	17.29	46

Vinos Tintos Italianos

Gabbiano Chianti	9.09	13.59	36
Bocelli Sangiovese	9.09	13.59	36
Santa Cristina Chianti Superiore	9.09	13.59	36
Centine Super Tuscan	10.59	15.79	42
Banfi Chianti Classico Riserva	11.59	17.29	46
Pian di Nova Super Tuscan	11.59	17.29	46
Allegrini "Palazzo Della Torre" Red Blend	11.59	17.29	46
Il Borro Super Tuscan			56
Ruffino Ducale Chianti Classico Riserva			63
Gaja Ca' Marcanda Promis Red Blend			71

Cabernet Sauvignon

Copper Ridge, California	7.29	10.89	29*
Dark Horse, California	9.09	13.59	36
Coppola Diamond, California	9.49	14.19	38
J. Lohr "Seven Oaks", California	10.79	16.09	43
Louis Martini, California	11.59	17.29	46
Simi Landslide, Condado de Sonoma, California			58
Chateau Ste. Michelle Cold Creek Vineyard, Washington			58
Mount Veeder, Valle de Napa, California			63

* Disponible en carafe. *** Aplican regulaciones estatales.



Signature ITALIAN SANGRIA

Pruebe nuestra sangría liviana y frutal de estilo italiano. Elaboramos en el local cada uno de nuestros tres sabores y los complementamos con frutas frescas. Son el complemento perfecto para nuestros platos de gran sabor.

 copa |  cuartino |  jarra

Red	7.49	11.19	30
Blackberry or Peach	8.49	12.69	34

CÓCTELES

Martini de granada

Vodka Absolut Apeach, jarabe de granada, jugo de naranja y con una cereza

Chianti Kiss

Solerno Blood Orange licor de Sicilia, Disaronno y ron Captain Morgan especias originales mezclados con piña y jugo de arándano y cubierto con una suave beso de Chianti

Cosmopolitan

Un Cosmopolitan clásico con vodka Absolut Citron y triple sec

CERVEZAS

Cervezas italianas

Tenemos cervezas nacionales, artesanales e importadas.



BEBIDAS

Sodas italianas Naranja | Frambuesa
Bebidas carbonatadas con un toque de sabor a frutas

Té helado recién hecho

Limonada casera

Arnold Palmer

Combinación de té helado recién hecho y limonada casera

Agua mineral italiana

San Pellegrino Sparkling | Acqua Panna Still

Gaseosas



POSTRES

@Pastre Rosa

Delicioso pastel de mantequilla con crema pastelera, bananas, fresas, piña y crema batida | 8.49

@Sogno Di Cioccolata
"Sueño de chocolate"

Un rico bizcocho de dulce de chocolate con mousse de chocolate, crema fresca batida y salsa de chocolate | 7.99

Mini Cannoli**

Dos minienvoltorios pasteleros crujientes y rellenos de ricotta dulce y chispas de chocolate, con pistachos y azúcar impalpable | 4.99

John Cole**

Helado de vainilla con salsa de caramelo y nueces pacanas asadas con ron y canela | 7.89

Panna Cotta

Natilla casera con semilla de vainilla de Madagascar y frambuesas frescas | 6.99

Tiramisú

Bizcochos de soletilla bañados en espresso con licor, con capas de mascarpone dulce, Myers's Rum y virutas de chocolate | 7.99

** El plato contiene o podría contener nueces. S2-2Wc - 7/15

