



ristorante - pizzeria

il gusto moderno della tradizione - the modern taste of tradition

Nostra madre ci ha sempre detto, sin da piccoli, che la cucina è “amore e fantasia”....

Il gusto moderno della tradizione, la nostra idea di ristorazione, nasce e cresce lentamente con lo scorrere della vita a “CasaCarrano”.

La ricerca di prodotti di qualità, freschi di stagione e legati al nostro territorio, è l’inizio di un itinerario culinario, che ogni giorno si traduce in piatti ricavati dalla più antica tradizione gastronomica Amalfitana, ripensati alla luce del nostro estroso amore per la cucina.

Since we were children, our mother has always been telling us that the cuisine is "love and fantasy".....

The modern taste of the tradition and our personal idea of restaurant were born and gradually grow up related to the time passing by at “CasaCarrano”

The research of products of quality, fresh in season and bound to our land, is the beginning of a culinary itinerary which is translated every day in recipes inspired by the most antique gastronomy of Amalfi, re-created through our love for the cuisine.

Buon appetito...

Famiglia Carrano



Seguici sui nostri canali social
Follow us on our social channels



Lasciaci una recensione su Tripadvisor
Leave us a review on Tripadvisor



Gentile ospite,

in questa cucina si manipolano diversi generi alimentari e sostanze contenenti allergeni, la invitiamo in presenza di intolleranze e di allergia, di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordinazione.

Dear guest,

In this kitchen, we are handling various food products and substances containing allergens.

In the presence of intolerances and allergies, we invite you to ask the wait staff for any information before ordering.

Elenco Allergeni

Substances or products causing allergies or intolerances

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;
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; Crustaceans and products thereof;
3. Uova e prodotti a base di uova; Eggs and products thereof;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; Fish and products thereof;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; Peanuts and products thereof;
6. Soia e prodotti a base di soia; Soybeans and products thereof;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); Milk and products thereof (including lactose);
8. Frutta secca, come mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci africane (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh)), noci brasiliane (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti a base di frutta secca;
Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; Celery and products thereof;
10. Senape e prodotti a base di senape; Mustard and products thereof;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; Sesame seeds and products thereof;
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa; Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre;
13. Lupini e prodotti a base di lupini; Lupin and products thereof;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi; Molluscs and products thereof.

Il pesce marinato e il crudo sono trattati secondo le modalità di bonifica previste dal Regolamento: CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Cap. 3, lettera D, punto 3.

Appetizer

Tris di bruschette con pomodorini, alici e fior di latte.....€ 9,00

Trio of bruschetta with cherry tomatoes, anchovies and fior di latte

(1 - 4 - 7 - 6 - 10)

 Pizzette alla montanara con salsa marinara,origano e basilico.....€ 10,00


Fried montanara pizza with marinara sauce, origan and basil

(1 - 2 - 4 - 14 - 6 - 10)

Caesar Salad: lattuga, Grana Padano, crostini, pollo, salsa Cesar.....€ 14,00

Caesar Salad: lettuce, Grana Padano cheese, bread croutons, chicken, Caesar sauce

(7 - 3 - 9 - 1 - 6 - 10)

 Caprese di mozzarella di Bufala Campana con pomodorini e basilico€ 13,00

“Caprese” salad with Campana buffalo mozzarella cheese with cherry tomatoes and basil

(7)

Club Sandwich con patatine: pane Americano, maionese, pollo, bacon croccante, lattuga, pomodoro, uovo, patate fritte*€ 16,00

Club Sandwich with fries: American bread, mayonnaise, chicken, crispy bacon, lettuce, tomato, egg. Served with french fries*

(1 - 3 - 12 - 10 - 2 - 4 - 14 - 6 - 12)

 : piatto vegetariano – **vegetarian dish**

Supplemento per piatto diviso a metà.....€ 4,00

Surcharge for shared dish

*In mancanza di materie prime fresche potrebbero essere usati prodotti surgelati

***In lack of fresh raw material could be used frozen**

Antipasti – Starters

Crocchette di gamberi* e patate fritte al panko profumate al limone con salsa marinara e dressing al prezzemolo.....€ 16,00

Panko fried prawns* and potato croquettes lemon flavored with Marinara sauce and parsley dressing

(2-7 - 3 - 1 - 4 - 14 - 6- 10)

Salmone gravlax affumicato in casa ,pan brioche all' olio extra vergine di oliva e burrata di bufala.....€ 16,00

Home smoked gravlax salmon, olive oil brioche bread and buffalo burrata

(4 - 1 - 6 - 10 - 3 - 7)

Tiepido di polpo* alla mediterranea con olive taggiasche, pomodoro soleggiato, patata morbida e olio verde.....€ 16,00


Warm mediterranean octopus* with taggiasca olives, sunny tomatoes, soft potato and green oil

(14 - 7)

 Parmigiana di melanzane con insalatina di rucola e Grana Padano.....€ 15,00

Eggplant "Parmigiana" with rocket and Grana Padano cheese flakes

(7- 1 - 6 - 10 - 3 - 2- 4 - 14)

 Scamorza dei Monti Lattari affumicata in foglia di limone, pomodorini semi- dry e mostarda di fichi.....€ 15,00

Lemon leaves smoked scamorza cheese from Monti Lattari, semi-dry cherry tomatoes and figs mustard

(7)

 Zuppa di verdure con crostini.....€ 15,00

Vegetable soup with bread croutons

(9 - 1 - 6 - 10)

 : piatto vegetariano – vegetarian dish

Supplemento per piatto diviso a metà.....€ 4,00
Surcharge for shared dish

*In mancanza di materie prime fresche potrebbero essere usati prodotti surgelati

*In lack of fresh raw material could be used frozen

Le Paste Italiane – Italian Pasta

Linguine artigianale mantecate al burro di centrifuga profumato al limone, gamberi rossi e basilico.....€ 20,00

Artigianal linguine pasta creamed with centrifuged scented-lemon butter, red shrimps and basil
(1 - 7 - 2 - 12 - 6 - 10)

Risotto Acquerello Verellese allo zafferano con cacio, pepe, scampi* e rosmarino.....€ 20,00

Saffron Vercelli Acquerello risotto with cacio cheese, black pepper, prawn* and rosemary
(2 - 7 - 3 - 9)

Spaghetti alle vongole secondo l'antica tradizione e "tarallo Napoletano".....€ 19,00

Traditional Spaghetti with clams and "tarallo napoletano"
(1 - 14 - 8 - 5 - 3 - 6 - 11 - 7 - 6 - 10)

 Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella con funghi porcini*, burro montato e nocciole€ 18,00

Ravioli pasta filled with ricotta and mozzarella cheese with porcini* mushrooms, whipped butter and hazelnuts
(1 - 3 - 7 - 8 - 6 - 10)

Mezzi rigatoni alla "Carbonara" con guancia croccante, pecorino e uovo biologico azienda "L'Uovo d'Oro".....€ 16,00

Mezzi rigatoni alla "Carbonara" with crispy guancia, pecorino cheese and biologic egg company "L' Uovo d'Oro"
(1 - 3 - 7 - 6 - 10)

 Spaghetti alla chitarra ai tre pomodori e Grana Padano DOP.....€ 16,00

Spaghetti pasta with three tomatoes and Grana Padano cheese DOP
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

 : piatto vegetariano – vegetarian dish

Supplemento per piatto diviso a metà.....€ 4,00
Surcharge for shared dish

Secondi - Main courses

- Baccalà* arrosto alle erbe aromatiche su passata di ceci profumata al limone e "friarielli Napoletani".....€ 18,00
Roasted codfish* with herbs on lemon-scented chickpea cream and "friarielli Napoletani"
(4)
- Filetto di branzino all'acqua pazza con patate, olive e capperi.....€ 19,00
Seabass in a "crazy water style" with potatoes, olives and capers
(4)
- Zuppa di pesce del vecchio marinaio con crostoni di pane fritto.....€ 22,00
Old sailor's fish soup with fried bread croutons
(14 - 2 - 4 - 1 - 6 - 10)
- Frittura di calamari e gamberi* con chips di patate e salsa tartara€ 18,00
Fried squids, shrimps* and potatoes chips with tartar sauce
(14 - 2 - 4 - 1 - 3 - 12 - 6 - 10)
- Tagliata di entrecote con rucola, pomodorini , scaglie di Grana Padano e sale di Maldon.....€ 20,00
Entrecote tagliata with rocket, cherry tomatoes, Grana Padano cheese flakes and Maldon salt
(7 - 3)
- Antica ricetta: Polpette al sugo di "Mamma Lucia"€ 18,00
Old recipe: Mamma Lucia's tomatoes sauce meatballs
(1 - 3 - 7 - 6 - 10)

*In mancanza di materie prime fresche potrebbero essere usati prodotti surgelati
*In lack of fresh raw material could be used frozen

Supplemento per piatto diviso a metà.....€ 4,00
Surcharge for shared dish

Contorni – Side dishes

Pietanze non ordinabili singolarmente - Dishes cannot be ordered individually

 Insalata Mista.....€ 8,00
Mixed salad

Patatine fritte*€ 8,00
French fries*
(1 - 4 - 2 - 14)

 : piatto vegetariano – vegetarian dish

Supplemento per piatto diviso a metà.....€ 4,00
Surcharge for shared dish

*In mancanza di materie prime fresche potrebbero essere usati prodotti surgelati
*In lack of fresh raw material could be used frozen

Lemon-Tour Menu

"Passeggiata di degustazione tra i profumi inebrianti dei limoni
e dei sapori inconfondibili della Costiera Amalfitana "

"Tasting walk among the heady scent of lemons
and the unmistakable flavors of the Amalfi Coast"

Antipasto – Starter

Scamorza dei Monti Lattari affumicata in foglia di limone,
pomodorini semi- dry e mostarda di fichi

Lemon leaves smoked scamorza cheese from Monti Lattari,
semi-dry cherry tomatoes and figs mustard

(7)

Primo - First course

Linguine artigianale mantecate al burro di centrifuga profumato al limone,
gamberi rossi e basilico

Artigianal linguine pasta creamed with centrifuged scented-lemon butter,
red shrimps and basil

(1 - 7 - 2 - 12- 6 - 10)

Secondo - Second course

Baccalà* arrosto alle erbe aromatiche su crema di ceci profumata
al limone e "friarielli Napoletani"

Roasted cod* with herbs on lemon-scented chickpea cream
and "friarielli Napoletani"

(4)

Dessert

Delizia al Limone

Lemon sponge cake with lemon

(3 - 1 - 7- 6 -10)

Limoncello

€ 45,00

Il presente menu non è divisibile in due persone

This menu cannot be divided into two people

Coperto e bevande escluse

Cover charge and drinks excluded

*In mancanza di materie prime fresche potrebbero essere usati prodotti surgelati

*In lack of fresh raw material could be used frozen

Pizze

LE CLASSICHE - THE CLASSICS

- ✓ Margherita (pomodoro, fior di latte, basilico).....€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella cheese and basil)
(1 - 7- 6- 10)
- Marinara (pomodoro, origano, aglio).....€ 8,00
(tomato sauce, oregano and garlic)
(1 - 4- 6 - 10)
- Diavola (fior di latte, pomodoro, salamino piccante).....€ 13,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and spicy salami "pepperoni")
(1 - 7- 6 - 10)
- Fregata (fior di latte, prosciutto crudo, rucola).....€ 13,00
(mozzarella cheese, Parma ham and arucola)
(1 - 7- 6 - 10)
- ✓ Ortolana (fior di latte, pomodoro, verdure).....€ 12,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and vegetables)
(1 - 7- 6 - 10)
- Salsiccia e friarielli (provola, salsiccia, friarielli).....€ 12,00
(provolone cheese , sausage, broccoli)
(1- 7- 6 - 10)
- Capricciosa (fior di latte, pomodoro, funghi, olive nere, prosciutto cotto, carciofini.....€ 14,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms, black olives, cookedham, artichokes)
(1 - 7- 6 - 10)
- ✓ 4 Formaggi (fior di latte, gorgonzola, panna, Grana Padano, Pecorino Romano).....€ 13,00
(mozzarella cheese, gongorzola cheese, cream, Grana Padano cheese, Pecorino cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)
- Americana (fior di latte, wurstel e patatine)€ 13,00
(mozzarella cheese, frankfurter and chips)
(1 - 7- 6 - 10)
- Calzone Napoletano (ricotta, pomodoro, prosciutto cotto, salame, fior di latte, pepe nero).....€ 14,00
(ricotta cheese, tomato sauce, cooked ham, salami, fior di latte cheese, black pepper)
(1 - 7- 6 - 10)

✓ : piatto vegetariano – vegetarian dish

Supplemento per pizza singola divisa in due.....€ 4,00
Extra charge if a single pizza shared by two

Pizze Bufala – Pizzas with Buffalo Mozzarella-cheese

✓ Margherita Bufala (mozzarella di Bufala Campana, pomodoro, basilico).....€ 12,00
(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil)
(1 - 7 - 6 - 10)

✓ Bufalina DOC
(mozzarella di Bufala Campana pomodorini, rucola, Grana Padano).....€ 13,00
(cherry tomatoes, rocket salad (arugula), buffalo mozzarella cheese
and Grana Padano cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

Amalfitana (mozzarella di Bufala Campana, pomodorini gialli, gamberi, rucola e zeste
di limone).....€ 15,00
(buffalo mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, shrimps, rocket salad and lemon zest)
(1 - 7 - 2 - 12 - 6 - 10)

Pizze

LE CONTEMPORANEE - THE CONTEMPORARIES

Carbonara (fior di latte, pancetta affumicata, uovo biologico L'Uovo d'Oro, pecorino).....€ 14,00
(mozzarella cheese, smoked bacon, organic eggs, pecorino cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

Tonnarella (fior di latte, tonno, cipolle).....€ 13,00
(mozzarella cheese, tuna fish, onions)
(1 - 7 - 4 - 6 - 10)

Bella Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano).....€ 11,00
(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano)
(1 - 7 - 4 - 6 - 10)

Sentiero dei Limoni (provola affumicata, pepe, limone).....€ 13,00
(provolone cheese, pepper and lemon)
(1 - 7 - 6 - 10)

✓ : piatto vegetariano – vegetarian dish

Supplemento per pizza singola divisa in due.....€ 4,00
Extra charge if a single pizza shared by two

Aperitivi – Predinner

Flûte di prosecco.....	€ 7,00
Bellini e Tintoretto..... (Prosecco e succo di pesca/granatina) - (prosecco and peach/granatina juice)	€ 8,00
Mimosa..... (Succo di arancia e prosecco) - (orange juice and prosecco)	€ 8,00
Kir Royal..... (Creme de cassis e prosecco)	€ 8,00
Spritz Veneziano	€ 10,00
(Aperol, prosecco e soda)	
Americano o Negroni	€ 9,00
(Martini rosso, Campari e soda o gin)	

Popolari - Populars

Caipirinha	€ 9,00
(Lime, zucchero di canna e cachaca)	
Mojito o Mint Julep.....	€ 10,00
(Lime, zucchero di canna, menta, rum bianco e soda/ Whisky e soda)	
Sex on the beach.....	€ 10,00
(Vodka, liquore di pesca, succo d'arancia e di cranberry)	
Cosmopolitan.....	€ 10,00
(Vodka, lime, cointreau e succo di cranberry)	

Analcolici – Alcohol-free

Shirley Temple.....	€ 7,00
(Ginger ale e granatina)	
Fruit Punch.....	€ 8,00
(Succo di arancia, di mirtillo, di ananas e soda)	
Basito.....	€ 8,00
(Lime, zucchero di canna, basilico e ginger ale)	

Bevande - Drinks

Acqua microfiltrata 75 cl (liscia e gassata).....€ 3,00
Microfiltered water 75 cl (still or sparkling)

Acqua Panna 75 cl€ 4,00
Panna still water 75 cl

Acqua San Pellegrino 75 cl€ 4,00
San Pellegrino sparkling water 75 cl

Coca Cola.....€ 4,00
Coke

Coca Cola zero.....€ 4,00
Coke zero

Sprite.....€ 4,00
Lemon Sprite

The freddo al limone o pesca.....€ 4,00
Lemon or peach ice tea

Fanta Aranciata.....€ 4,00
Fanta orange drink

Schweppes Tonica.....€ 4,00
Tonic water

Schweppes Limone.....€ 4,00
Lemon tonic water

Schweppes Ginger ale.....€ 4,00
Ginger ale

Schweppes Soda.....€ 4,00
Soda water

Succhi di frutta (ananas, arancia, mirtillo, pesca).....€ 4,00
Fruit juices (pineapple, orange, blueberry, peach)

Birre alla spina - Draught beer

Birra spina Moretti 20 cl.....€ 4,00
(Small draught beer 20 cl)

Birra spina Moretti 40 cl.....€ 7,00
(Medium draught beer 40 cl)

Birre in bottiglia – Bottled beers

Melphi's Birra – Bionda Amalfitana 33 cl.....€ 9,00

Melphi's Birra – Bianca Amalfitana 33 cl.....€ 9,00

Melphi's Birra – Rossa Amalfitana 33 cl.....€ 9,00

Peroni Nastro Azzurro 62 cl.....€ 8,00

Hot Drinks

Caffè espresso.....€ 2,50
(Espresso coffee)

Caffè doppio.....€ 5,00
(Double espresso)

Caffè Americano.....€ 4,00

Cioccolata calda.....€ 4,00
(Hot chocolate)

Cappuccino.....€ 4,00

Tè (Nero / Verde / Frutti di bosco)€ 4,00
Tea (Black / Green / Wild berries)

Camomilla.....€ 4,00
(Camomile Tea)

Coperto – Cover Charge.....€ 2,00