



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 socialChannels



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.**

Antipasti - Starters

Polpo* rosticcato al rosmarino la sua maionese al lime con patate arrosto e dressing tzatziki€ 16,00

Roasted octopus* with rosemary, its lime mayonnaise with roasted potatoes and tzatziki dressing

(4 - 7)

Tartare di tonno con avocado, stracciata di bufala e pistacchi€ 16,00

Tuna tartare with avocado, buffalo mozzarella and pistachios.

(4 - 7 - 8)

Mazzancolle "in carrozza " con provola e pane panko su salsa alla marinara e olio verde€ 16,00


Fried prawns "in carriage" style with provola cheese and panko bread on a marinara sauce and green oil

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

Calamaro arrosto con insalatina di finocchio, sedano, noci e colatura di alici di Cetara.....€ 16,00

Roasted squid with fennel salad, celery, walnuts and Cetara anchovy sauce

(14 - 9 - 8 - 4)

 Fiori di zucca in pastella e fritti ripieni di ricotta, provola affumicata e limone su dressing verde€ 14,00

Fried courgette flowers stuffed with ricotta, smoked provola cheese and lemon on a green dressing

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

 Parmigiana di melanzane con insalatina di rucola e Grana Padano DOP.....€ 14,00

Eggplant parmigiana with rocket salad and Grana Padano DOP

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

Le insalate - Salad

Caesar salad con lattuga, crostini, pollo, scaglie di Grana, salsa Caesar€ 14,00

Caesar salad with lettuce, croutons, chicken, Grana cheese flakes, Caesar sauce

(1- 6 - 10 - 7 - 3 - 4 - 11)

 Insalata vegetariana con misticanza, verdure miste, pomodorini, semi€ 14,00

Vegetarian salad with mixed salad, mixed vegetables, cherry tomatoes, seeds

(11)

Insalata esotica con misticanza, avocado, uovo sodo, salmone affumicato, pomodorini
e salsa yogurt.....€ 16,00

Exotic salad with mixed salad, avocado, hard boiled egg, smoked salmon, cherry tomatoes
and yogurt sauce

(3 - 4 - 7)

 Caprese di mozzarella di bufala con pomodorini e basilico.....€ 13,00

Buffalo mozzarella cheese caprese with cherry tomatoes and basil

(7)

Primi Piatti - First courses

Linguine artigianali mantecate con burro di centrifuga al limone, gamberi rossi e basilico.....€ 20,00
Artisanal linguine creamed with lemon centrifuge butter, red prawns and basil
(1 - 6 - 10 - 7 - 2 - 9)


Spaghetti alle vongole secondo tradizione con tarallo napoletano.....€ 19,00
Spaghetti with clams according to tradition with Neapolitan tarallo
(1 - 6 - 10 - 14 - 8 - 12)

Risotto Acquerello Vercellese ai crostacei con lamponi e mozzarella di bufala campana DOP..€ 20,00
Risotto Acquerello Vercellese with shellfish, raspberries and buffalo mozzarella from Campania
(2 - 9 - 7 - 3)

Mezzi paccheri allo scoglio con frutti di mare, gamberi* e pomodorini.....€ 19,00
Mezzi paccheri allo scoglio with seafood, prawns* and cherry tomatoes.
(1 - 6 - 10 - 2 - 14)

Spaghetti alla chitarra alla carbonara, con guanciale croccante, uovo biologico “azienda L’Uovo d’Oro” e pecorino.....€ 16,00
Spaghetti alla chitarra “carbonara” style, with crispy bacon, organic egg “L’Uovo d’Oro” and pecorino cheese
(1 - 6 - 10 - 3 - 7)

Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella con ragù alla bolognese e scaglie di Grana Padano DOP..€ 16,00
Bolognese sauce ravioli stuffed with ricotta and mozzarella cheese and Grana Padano DOP Flakes
(1 - 6 - 10 - 7 - 9)

 Trofie con pesto alla Genovese, stracciata di bufala campana e filetti di mandorle tostate.€ 16,00
Trofie with Genovese pesto, stracciata of buffalo mozzarella cheese and toasted almond fillets
(1 - 6 - 7 - 8 - 10)

Secondi piatti - Second courses

Trancio di baccalà* arrosto alle erbe mediterranee su passata di ceci profumata al limone e friarielli napoletani.....€ 19,00

Roasted cod* fillet with mediterranean herbs on lemon-flavored chickpea puree and Neapolitan friarielli

(4)

Filetto di branzino all'acqua pazza con pomodorini, patate, olive e capperi.....€ 19,00

Sea bass fillet in "crazy water style" with cherry tomatoes, potatoes, olives and capers

(4)

Frittura di gamberi* e calamari con verdure croccanti e salsa tartara.....€ 18,00

Fried shrimp* and squid with crispy vegetables and tartar sauce

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

Tataki di tonno su crema di carote e zenzero, giardiniera di verdure e salsa di soia.....€ 20,00

Tuna tataki on carrot and ginger cream, giardiniera vegetables and soy sauce

(4 - 9 - 6)

Polpette al sugo di "Mamma Lucia".....€ 16,00

Mamma Lucia's recipe of meat balls

(1 - 6 - 10 - 7 - 3)

Tagliata di entrecote con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP.....€ 20,00

Sliced entrecote with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano DOP flakes

(7)

Agnello allo scottadito con patate novelle arrosto.....€ 20,00

Lamb chops with roasted potatoes

*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, basil)
(1 - 7- 6 - 10)
- Marinara (pomodoro, origano, aglio).....€ 8,00
(tomato sauce, oregano, garlic)
(1 - 4- 6 - 10)
- Diavola (fior di latte, pomodoro, salamino piccante).....€ 13,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami “pepperoni”)
(1 - 7- 6 - 10)
- Fregata (fior di latte, prosciutto crudo, rucola).....€ 13,00
(mozzarella cheese, Parma ham, arucola)
(1 - 7- 6 - 10)
-  Ortolana (fior di latte, pomodoro, verdure).....€ 12,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, vegetables)
(1 - 7- 6 - 10)
- Salsiccia e funghi (provola, salsiccia, funghi).....€ 12,00
(provone cheese, sausage, mushrooms)
(1 - 7- 6 - 10)
- Capricciosa (fior di latte, pomodoro, funghi, olive nere, prosciutto cotto, carciofini.....€ 14,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms, black olives, cooked ham, 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, patatine)€ 13,00
(mozzarella cheese, frankfurter, 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, 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, Grana Padano
cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

Amalfitana (mozzarella di Bufala Campana, pomodorini gialli, gamberi, rucola, zeste
di limone).....€ 15,00
(buffalo mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, shrimps, rocket salad, 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)

✓ Peperonata (fior di latte, peperoni, cipolle , olive ,capperi).....€ 14,00
(mozzarella cheese, peperoni vegetles, onion, olives, capers)
(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

“Dolci” tentazioni / “Sweet” Temptations

Dessert

Delizia al limone€ 7,00

Traditional lemon sponge cake

(3 - 1 - 7 - 6 - 10)

Semifreddo tiramisù con inserto cremoso al cioccolato al latte.....€ 7,00

Tiramisu parfait with creamy milk chocolate insert

(3 - 7 - 1 - 6 - 8)

Cuore caldo al cioccolato fondente al 70%€ 7,00

Warm heart of 70% dark chocolate

(3 - 1 - 8 - 7 - 6 - 10)

Dolce di stagione.....€ 7,00

Seasonal dessert

(1 - 3 - 7 - 8 - 6 - 10)

Tagliata di frutta€ 7,00

Fruit platter

Coperto – Cover Charge.....€ 2,00