



ristorante - pizzeria

il gusto moderno della tradizione - the modern taste of tradition

Cena

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 illinoiesis* (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 illinoiensis* (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

Crocchette fritte di alici ripiene di ricotta, fior di latte e limone su salsa al sedano.....€ 12,00
Fried anchovy croquettes stuffed with ricotta and mozzarella cheese and lemon on
celery sauce

(4 - 7- 9 - 1- 3- 2- 14)

Sautè di frutti di mare su fresella partenopea profumata all'aglio.....€ 13,00
Seafood sauté on Neapolitan frisella flavoured with garlic

(14 - 1)

Scottato di scampi* su cremoso di Bufala e carciofo croccante€ 15,00
Seared prawns* (scampi) on creamy buffalo cheese and crunchy artichoke

(2- 7- 1- 4- 14)

Polpo* arrosto al rosmarino su crema di piselli e menta, burrata di Agerola, pomodori confit
e bacon croccante€ 14,00

Roasted octopus* with rosemary on peas and mint cream, burrata cheese from Agerola,
confit tomatoes and crispy bacon

(14 - 7)

Duetto di tartare di tonno e salmone, gamberi rossi e carpaccio di pesce.....€ 20,00
Duet of tuna and salmon tartare, red prawns and fish carpaccio

(4 - 2- 12)

✓ Caprese di Fior di Latte e pomodoro di Sorrento su focaccia all'origano e olio al basilico.....€ 10,00
Caprese salad (mozzarella cheese and Sorrento's tomato) on oregano focaccia
and basil oil

(7 - 1)

✓ Millefoglie di melanzane alla parmigiana con insalatina di rucola e scaglie di Grana
Padano.....€ 11,00

Mille-feuille of eggplant parmigiana with rocket salad and flakes of Grana Padano cheese

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

✓ Fiori di zucca ripieni di ricotta di Tramonti e prosciutto in pastella con pomodorini confit
e salsa verde.....€ 11,00

Zucchini flowers stuffed with local ricotta cheese and ham in batter, with confit cherry
tomatoes and green sauce

(7- 1- 4- 2- 14)

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

✓ : piatto vegetariano – vegetariano

Primi - First courses

Fusilloni "Pastificio Gentile" mantecati con calamaretti, peperoni verdi, pomodorini gialli e rossi€ 13,00

Fusilloni pasta "Pastificio Gentile" creamed with baby squid, green peppers, yellow and red cherry tomatoes

(1- 4 - 12)

Spaghetti "Pastificio Gentile" alle vongole secondo l'antica tradizione€ 14,00

Spaghetti pasta "Pastificio Gentile" with clams, according to the ancient tradition

(1- 14 - 12)

Mezzi paccheri "Pastificio Gentile" (*tempo di cottura 18 minuti*) con ragù leggero di coccio e vongole e pomodorini gialli infornati€ 16,00

Paccheri pasta "Pastificio Gentile" (*cooking time 18 minutes*) with light tub gurnard and clams ragù and baked yellow cherry tomatoes

(1 - 4 -14 -12)

Linguine "Pastificio Gentile" con crudo di gamberi rossi, burro di centrifuga, Limone Costa d'Amanfi I.G.P e basilico€ 16,00

Linguine pasta "Pastificio Gentile" with raw red prawns, centrifuge butter, lemon from the Amalfi coast and basil

(1- 2- 7)

Risotto Acquerello Verellese (*tempo di cottura 18 minuti*) caciocavallo e pepe con tartare di astice e polvere di Sfusato Amalfitano€ 18,00

Risotto "Acquerello" (*cooking time 18 minutes*) with caciocavallo cheese and black pepper with lobster tartare and lemon powder from Amalfi Coast


(7- 2 - 12)


Spaghetti alla carbonara con uova biologiche "L'Uovo d'Oro".....€ 11,00


Spaghetti carbonara with organic eggs and bacon

(1 - 3 - 7)

Primi - First courses

 Fusilli Napoletani ai sette odori con verdure di stagione al salto, pomodorino fiascone e lamelle di caciotta semistagionata€ 13,00
Neapolitan fusilli pasta with sautéed seasonal vegetables, local tomato (Fiascone) and slices of semi-aged caciotta cheese
(1-9-7)

 Sorrentina 2.0
Gnocchi ripieni di mozzarella con pomodorini gialli e rossi con scaglie di caciocavallo.....€ 14,00
Dumplings filled with mozzarella cheese, yellow and red cherry tomatoes with caciocavallo cheese flakes
(1-7)

 Ravioli al cacio e pepe con burro montato, funghi porcini* e nocciole I.G.P.....€ 15,00
Ravioli with cheese and black pepper with whipped butter, porcini mushrooms * and hazelnuts
(1-3-7-8-12)

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

 : piatto vegetariano – vegetarian dish

Secondi - Second courses

Cubo di baccala*arrosto con erbe aromatiche su crema di ceci, crudo di scarola Napoletana, salsa al limone Amalfitano€ 16,00

Roasted cod fish* cube, aromatic herbs on chickpea cream and raw Neapolitan escarole with lemon sauce from Amalfi Coast

(4-9)

Tataki di tonno su crema di carote e zenzero con giardiniera di verdure e salsa agrodolce€ 18,00

Tuna tataki on carrot and ginger cream with vegetables and sweet and sour sauce

(4-6)

Lingotto di salmone marinato e "bruciato" con crema di finocchi, zucchine alla menta e rosso di barbabietola€ 18,00

Salmon ingot marinated and "burned" with fennel cream, courgettes with mint and beetroot red

(4-7-12)

Frittura mista di mare con salsa tartara e tempura di verdure€ 18,00

Mixed deep fried fish with tartar sauce and tempura of vegetables

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

Trancio di spigola reale con verdure ripassate, spuma di patate e guazzetto del vecchio marinaio€ 18,00

Deboned sea bass with sautéed vegetables, potatoes mousse, stew of seafood and cherry tomatoes

(4-7-12)

Pescato del giorno dal carretto: all'acqua pazza/ al sale / alla griglia.....100 gr./€ 7,00

Catch of the day in a traditional light cherry tomatoes sauce or encrusted rock salt or grilled

(4-12)

Zuppa di pesce di nonna Carmela con crostini fritti.....€ 19,00

Grandma Carmela's fish soup with fried croutons

(4-9-2-14-1)

Costolette di agnello allo scottadito su caponatina di verdure.....€ 17,00

Seared lamb chops on vegetables caponata

(9)

Tagliata di manzo alla brace su vellutata di zucca Delica, tocchetti di patata viola e sale Maldon.....€ 18,00

Sliced grilled beef on Delica pumpkin pureed soup, violet potato chunks and Maldon salt

(7)

Contorni - Side dishes

Pietanze non ordinabili singolarmente - Dishes cannot be ordered individually

Patate in buccia al forno aromatizzate alle erbe fini.....€ 5,00
Baked potatoes flavoured with fine herbs

Stick di patate* fritte in buccia.....€ 5,00
French fries* with peel
(1 - 4 - 2 - 14)

Insalata mista.....€ 6,00
Mixed salad

Verdure del giorno grigliate.....€ 7,00
Grilled vegetables of the day

Verdure di stagione al salto.....€ 7,00
Sautéed vegetables of the season

Insalatone – Salads

 Insalata vegetariana:

misticanza, verdure alla griglia, pomodori secchi, semi misti e Provolone del Monaco.....€ 10,00
mesclun, grilled vegetables, sundried tomatoes, mixed seeds and Provolone del Monaco cheese
(11 - 7)

Caesar salad:

lattuga, pollo, salsa dressing, scaglie di grana e crostini.....€ 11,00
lettuce, chicken, dressing sauce, grana cheese flakes and croutons
(7 - 3 - 4 - 1 - 8 - 6 - 2 - 14)

Nizzarda:

insalata, pomodorini, tonno, mozzarella, fagiolini, patate, uova, acciughe e olive nere€ 12,00
salad, cherry tomatoes, tuna fish, mozzarella cheese, green beans, potatoes, eggs, anchovies
and black olives
(4 - 7 - 3)

Menù Degustazione - Tasting menù

Antipasti – Starters

Polpo*arrosto al rosmarino su crema di piselli e menta, burratina di Agerola,
pomodorini confit e bacon croccante

Roasted octopus* with rosemary on peas and mint cream, burrata cheese from Agerola,
confit tomatoes and crispy bacon

(14 - 7)

Fiori di zucca ripieni con ricotta di Tramonti e prosciutto
con pomodorini e salsa verde

Zucchini flowers stuffed with local ricotta cheese and ham in batter,
with confit cherry tomatoes and green sauce

(7- 1- 4- 2- 14)

Primi - First courses

Linguine "Pastificio Gentile" con crudo di gamberi rossi,
burro di centrifuga, limone Costa d'Amalfi e basilico

Linguine pasta "Pastificio Gentile" with raw red prawns,
centrifuge butter, lemon from the Amalfi coast and basil

(1- 2- 7)

Ravioli al cacio e pepe con burro montato, funghi porcini* e nocciole I.G.P

Ravioli with cheese and pepper with whipped butter, porcini mushrooms*and hazelnuts

(1- 3 - 7- 8 - 12)

Secondo - Second course

Cubo di baccala* arrosto con erbe aromatiche
su crema di ceci e scarola cruda Napoletana, con salsa al limone Amalfitano

Roasted cod fish* cube with aromatic herbs
on chickpea cream and raw Neapolitan escarole with lemon sauce from Amalfi Coast

(4- 9)

Dessert

Delizia allo Sfusato Amalfitano

Lemon sponge cake with "Sfusato Amalfitano"

(3- 1- 7- 6)

€ 40,00

Coperto e bevande escluse
Cover charge and drinks excluded

Il presente menù non è divisibile in due persone

This menu cannot be divided into two people

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

Menù Amalfi

Menù comprensivo di un antipasto, di un primo e di un secondo

Menù comprehensive of starter, first course and second course

Antipasti - Starters

Bruschetta con pomodorini e alici marinate

Bruschetta with cherry tomatoes and marinated anchovies

(1- 4 - 12)

o/or

Bruschetta con pomodorini e fior di latte

Bruschetta with cherry tomatoes and mozzarella cheese

(1- 7)

Primi - First courses

Scialatielli con pomodorini, capperi, olive nere e alici fresche

Scialatielli pasta with cherry tomatoes, capers, black olives and fresh anchovies

(1- 4)

o/or

Spaghetti con aglio orsino, olio, peperoncino e grattugiata di limone

Spaghetti with garlic, extra virgin oil, chilli and Sfusato Amalfitano lemon zest

(1)

Secondi - Second courses

Filetto di spigola all'acqua pazza con misticanza dell'orto

Sea bass filet in a light cherry tomatoes sauce (crazy water style) with salad

(4 - 12)

o/or

Cotoletta di pollo alla Milanese con misticanza dell'orto

Chicken cutlet Milanese style with salad

(3 - 1 - 4 - 2 - 14)

€ 25,00

Coperto e bevande escluse

Cover charge and drinks excluded

Il presente menù viene servito secondo disponibilità e non è divisibile in due persone

This menu is served according to availability and cannot be divided into two people

Pizze

18:30 – 22:00

La Santa Maria (pomodoro, alici, origano, aglio).....€ 8,00
(tomato sauce, anchovies, oregano and garlic)

(1-4)

Diavola (fior di latte, pomodoro, salamino piccante).....€ 9,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and spicy salami “pepperoni”)

(1-7)

 Titanic (fior di latte, pomodoro, verdure).....€ 10,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and vegetables)


(1-7)

Capricciosa (fior di latte , pomodoro, funghi, olive nere, prosciutto cotto, carciofini.....€ 12,00
(mozzarella-cheese, tomato sauce, mushrooms, black olives, cooked ham, artichokes)

(1-7)

Carbonara (fior di latte, pancetta affumicata, uovo biologico L’Uovo d’Oro, pecorino).....€ 12,00
(mozzarella cheese smoked bacon, organic eggs, pecorino cheese)

(1-7-3)

 Nerano (fior di latte, crema e chips di zucchine, scaglie di grana e basilico).....€ 15,00
(cream and chips of zucchinis, grana padano cheese flakes and basil)

(1-7-3)

 Margherita Bufala (mozzarella di Bufala Campana, pomodoro, basilico).....€ 10,00
(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil)

(1-7)

 Bufalina (mozzarella di Bufala Campana pomodorini, rucola, grana).....€ 11,00
(cherry tomatoes, rocket salad (arugula), buffalo mozzarella cheese and Grana Padano DOP cheese)

(1-7-3)

La Pinta (mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo)€ 12,00
(buffalo mozzarella-cheese raw ham)

(1-7)

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)

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 | € 9,00 (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..... | € 3,00 |
| Coke | |
| Coca Cola zero..... | € 3,00 |
| Coke zero | |
| Sprite..... | € 3,00 |
| Lemon Sprite | |
| The freddo al limone o pesca..... | € 3,00 |
| Lemon or peach ice tea | |
| Fanta Aranciata..... | € 3,00 |
| Fanta orange drink | |
| Schweppes Tonica..... | € 3,00 |
| Tonic water | |
| Schweppes Limone..... | € 3,00 |
| Lemon tonic water | |
| Schweppes Ginger ale..... | € 3,00 |
| Ginger ale | |
| Schweppes Soda..... | € 3,00 |
| Soda water | |
| Succhi di frutta (ananas, arancia, mirtillo, pesca)..... | € 3,00 |
| Fruit juices (pineapple, orange, blueberry, peach) | |

Birre alla spina - Draught beer

| | |
|------------------------------------|---------|
| Birra spina Peroni 20 Cl..... | € 3,00 |
| (Small draught beer) | |
| Birra spina Peroni 40 Cl..... | € 5,00 |
| (Medium draught beer) | |
| Birra spina Peroni 1 LT..... | € 10,00 |
| (Large draught beer- in litre jug) | |

Birre in bottiglia – Bottled beers

| | |
|--|--------|
| Corona Cl 35,5..... | € 5,00 |
| Birra Artigianale Flea – “Margherita” - Weiss..... | € 6,00 |
| Birra Artigianale Flea – “Bianca Lancia” - Blanche..... | € 6,00 |
| Birra Artigianale Flea – “Bastola” - Imperial Red Ale..... | € 6,00 |
| Birra Artigianale Flea – “Federico II extra” – IPA (India Pale Ale)..... | € 6,00 |

Hot Drinks

| | |
|---|--------|
| Caffè espresso..... | € 2,00 |
| (Espresso coffee) | |
| Caffè Americano..... | € 3,00 |
| Cioccolata calda..... | € 3,50 |
| (Hot chocolate) | |
| Cappuccino..... | € 3,50 |
| Tè (Nero / Verde / Frutti di bosco) | € 3,00 |
| Tea (Black / Green / Wild berries) | |
| Camomilla..... | € 3,00 |
| (Camomile Tea) | |
| Coperto – Cover Charge..... | € 2,00 |