

Carta del Marinaio

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.**

Antipasti - Starters

Crostone di pane fritto ripieno di mozzarella, alici e basilico con friarielli Napoletani pomodorini infornati e salsa di acciughe€ 14,00

Fried bread crouton stuffed with mozzarella, anchovies and basil with Neapolitan broccoli, baked cherry tomatoes and anchovy sauce

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

Sautè di frutti di mare su fresella partenopea profumata all'aglio.....€ 15,00

Seafood sauté on Neapolitan frisella flavoured with garlic

(14 - 1)

Polpo* arrosto al rosmarino su crema di piselli e menta, burratina di Agerola, pomodori confit e bacon croccante€ 15,00

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.....€ 22,00

Duet of tuna and salmon tartare, red prawns and fish carpaccio

(4 - 2- 12)

✓ Caprese di Fior di Latte e pomodorini di Sorrento su focaccia all'origano e olio al basilico...€ 12,00

Caprese salad (mozzarella cheese and Sorrento's cherry tomatoes) on oregano focaccia and basil oil

(7 - 1)

✓ Millefoglie di melanzane alla parmigiana con insalatina di rucola e scaglie di Grana

Padano.....€ 12,00

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.....€ 12,00

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 – vegetarian dish

Primi - First courses

Mezzi paccheri "Pastai Gragnanesi" con ragù leggero di coccio e vongole e pomodorini gialli
informati€ 15,00

Paccheri pasta "Pastai Gragnanesi" with light tub gurnard and clams ragù and baked
yellow cherry tomatoes

(1- 4 -14 -12)

Linguine "Pastai Gragnanesi" con crudo di gamberi rossi, burro di centrifuga, Limone Costa
d'Amalfi I.G.P e basilico€ 16,00

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

(1- 2- 7)

Spaghettoni "Pastai Gragnanesi" alle vongole secondo l'antica tradizione€ 16,00

Spaghettoni pasta "Pastai Gragnanesi" with clams, according to the ancient tradition

(1- 14)

Scialatielli prezzemolati alla "Pescatora"€ 16,00

Seafood traditional scialatielli pasta

(1- 14 - 2 - 12)

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".....€ 13,00

Spaghetti carbonara with organic eggs

(1 - 3 - 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

Calamari* all'Amalfitana con crostini€ 14,00
Squids* to the Amalfitana style with croutons
(14 - 1- 12)

Cubo di baccala*arrosto con erbe aromatiche su crema di ceci e friarielli Napoletani, salsa al limone Amalfitano€ 16,00
Roasted cod fish* cube with aromatic herbs on chickpea cream and Neapolitan broccoli 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)

Costolette di agnello allo scottadito su caponatina di verdure.....€ 18,00
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

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

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.....€ 12,00
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.....€ 12,00
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)

*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

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 "Pastai Gragnanesi" con crudo di gamberi rossi,
burro di centrifuga, limone Costa d'Amalfi e basilico

Linguine pasta "Pastai Gragnanesi" 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 friarielli Napoletani, salsa al limone Amalfitano

Roasted cod fish* cube with aromatic herbs
on chickpea cream and Neapolitan broccoli 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

Pizze

La Santa Maria (pomodoro, alici, origano, aglio).....€ 8,00
(tomato sauce, anchovies, oregano and garlic)
(1- 4)

✓ La Nina (pomodoro, fior di latte, basilico).....€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella cheese and basil)
(1- 7)

Diavola (fior di latte, pomodoro, salamino piccante).....€ 10,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and spicy salami “pepperoni”)
(1- 7)

Sfiziosa (fior di latte, wurstel, patatine)€ 10,00
(mozzarella-cheese, wurstel, french fries)
(1- 7)

✓ Titanic (fior di latte, pomodoro, verdure).....€ 11,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and vegetables)
(1- 7)

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)

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

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

La Pinta (mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo)€ 13,00
(buffalo mozzarella-cheese raw ham)
(1 - 7)

Repubblica (mozzarella di Bufala Campana, tonno, cipolla).....€ 14,00
(buffalo mozzarella cheese, tuna fish and onion)
(1- 7- 4)

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)

✓ : 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	€ 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
Microfiltrated water 75 cl (still and 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 Moretti 20 Cl.....€ 3,00
(Small draught beer)

Birra spina Moretti 40 Cl.....€ 5,00
(Medium draught beer)

Birre in bottiglia - Beers in bottle

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