



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.

Antipasti – Starters

Insalatina di mare con finocchi, carote croccanti e julienne di cocco€ 15,00

Seafood salad with fennel, crispy carrots and coconut julienne

(14 - 2 - 12)

Polpo* arrostito con patate di Avezzano, pancetta croccante e ricotta di bufala€ 14,00

Roasted octopus* with Avezzano potatoes, crispy bacon and buffalo ricotta cheese

(14- 7)

Tris di affumicati nobili: tonno, pesce spada e salmone con songino, scaglie di Parmigiano Reggiano e glassa balsamica€ 16,00

Trio of smoked nobles: tuna, swordfish and salmon with songino, Parmigiano Reggiano flakes and balsamic glaze

(4 - 7 - 12)

Tartara di gamberi rossi e carpaccio di baccala* agli agrumi con veli di ananas, menta e granella di pistacchi€ 20,00


Red shrimp tartar and citrus cod* carpaccio with pineapple veils, mint and grains of pistachios

(2 - 12 - 4 - 8)

Impepata di cozze su crostoni profumati€ 12,00

Mussels on scented croutons

(14 - 1)

 Fiori di zucca, ripieno di ricotta, fior di latte e basilico su vellutata di pomodoro Vesuviano.....€ 12,00


Squash blossoms, stuffed with ricotta cheese, fior di latte cheese and basil on velvety Vesuvian tomato sauce

(7 - 1 - 2 - 4 - 14)

 Caprese di mozzarella di bufala, pomodoro di Sorrento e basilico fritto € 13,00

Caprese of buffalo mozzarella, Sorrento tomato and fried basil

(7 - 1 - 2 - 4 - 14)

 Parmigiana di melanzane su salsa al basilico e fuso di provola€ 12,00

Eggplant parmigiana on basil sauce and melted provolone cheese

(1 - 7 - 2 - 4 - 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

Linguina "Pastai Gragnanesi" con ragù di totani e verdure croccanti€ 15,00

Linguina pasta by Pastai Gragnanesi with squid ragout and crispy vegetables

(1-14 - 2-4)

Mezzi paccheri "Pastai Gragnanesi" allo scoglio con pomodorini del Piennolo.....€ 16,00

Seafood mezzi paccheri pasta by "Pastai Gragnanesi" with Piennolo cherry tomatoes

(1-14-2-12-9-7)

Spaghettono "Pastificio Verrigni" con vongole e tarallo Napoletano€ 16,00

Spaghettono pasta by "Pastificio Verrigni" with clams and Neapolitan tarallo cheese

(1-14)

Trofie cacio e pepe con seppia croccante in cialda di Parmigiano Reggiano.....€ 16,00

Cheese and pepper trofie pasta with crispy cuttlefish in a Parmesan wafer

(1-7-14 - 2-4)

Risotto Acquerello allo Sfusato Amalfitano, con gamberi rossi e polvere di alga marina€ 18,00

Sfusato Amalfitano risotto "Acquerello" with red shrimp and seaweed powder

(2-12-7)

Spaghetti "Pastai Gragnanesi" alla carbonara con uova biologiche "L'Uovo d'Oro".....€ 14,00

Carbonara spaghetti by "Pastai Gragnanesi" with organic eggs "L'Uovo d'Oro"

(1-3-7)



Ravioli ripieni di mozzarella e ricotta di Bufala Campana con burro, salvia e zeste di limone.....€15,00

Ravioli stuffed with mozzarella and Campania Buffalo ricotta cheese with butter, sage and lemon zest

(1-7)



Gnocchi alla Sorrentina gratinati in terracotta.....€ 14,00

Sorrentina gnocchi au gratin in terracotta pottery

(1-7)

Secondi - Second courses

Filetto di spigola con panure al panko ai profumi della Costiera.....€ 16,00

Sea bass fillet with panko breadcrumbs with Coastal scents

(4-1)

Baccalà* croccante con crema di ceci al rosmarino e chips di topinambur€ 16,00

Crispy codfish* with rosemary chickpea cream and Jerusalem artichoke chips

(4-1)

Frittura di calamari e gamberi* con verdure pastellate e maionese agli agrumi€ 18,00

Fried squid and shrimp* with battered vegetables and citrus mayonnaise

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

Tonno scottato con semi di sesamo, salsa di soia e insalatina di campo€ 18,00

Seared tuna with sesame seeds, soy sauce and field salad

(4-11-6)

Zuppetta di pesce di nonna Carmela con crostoni profumati alle erbe.....€ 20,00

Grandma Carmela's fish soup with herb-scented croutons

(14-2-12-4-1)

Grigliata di pesce alla mediterranea con salsa Salmoriglio

(gamberoni*, pesce spada, calamaro).....€22,00

Mediterranean-style grilled fish with Salmoriglio sauce (prawn*, swordfish, squid)

(2-12-4-14)

Tagliata di entrecote alla brace, rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano€ 19,00

Grilled entrecote steak, arugula, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano shavings

(7)

Costolette di agnello scottadito con tortino di patate, carciofo arrosto e il suo jus€ 20,00


Grilled lamb chops with potato pie, roasted artichoke and its jus

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

Insalate - Pane – Contorni – Zuppe

Salads – Bread - Side dishes - Soups

 Vegetariana (misticanza, pomodori secchi, semi misti, Provolone del Monaco e frutta esotica).....€ 13,00

Vegetarian (mixed salad, sun-dried tomatoes, mixed seeds, Provolone del Monaco cheese and exotic fruit)

(11 - 7)

Nizzarda (tonno, pomodori, patate, fior di latte, fagiolini, uova, olive verdi e acciughe)€ 15,00

Niçoise (tuna, tomatoes, potatoes, fior di latte, green beans, eggs, green olives and anchovies)

(4 - 7 - 3)

Cesar Salad: lattuga Romana, salsa cesar, bacon, crostini aromatizzati, petto di pollo, Parmigiano Reggiano.....€ 14,00

Cesar Salad: Romaine lettuce, caesar dressing, bacon, flavored croutons, chicken breast, Parmesan cheese

(1 - 7 - 3 - 12)


Club Sandwich: Pane americano, petto di pollo, maionese, bacon, lattuga romana, pomodoro, patate americane.....€ 16,00

Club Sandwich: American bread, chicken breast, mayonnaise, bacon, romaine lettuce, tomato, American potatoes

(1 - 3 - 12 - 10)

 Insalata mista€ 8,00

Mixed salad

 Contorni di verdure miste di stagione.....€ 10,00

Side dishes of seasonal mixed vegetables

 Zuppa di verdure fresche con crostini al formaggio.....€ 12,00

Fresh vegetable soup with cheese croutons

(9 - 1 - 7)

Menù Degustazione - Tasting menù

Antipasti – Starters

Polpo* arrostito con patate di Avezzano, pancetta croccante e ricotta di bufala
Roasted octopus* with Avezzano potatoes, crispy bacon and buffalo ricotta cheese
(14- 7)

Fiori di zucca, ripieno di ricotta, fior di latte e basilico su vellutata di pomodoro Vesuviano
Squash blossoms, stuffed with ricotta cheese, fior di latte cheese
and basil on velvety Vesuvian tomato sauce
(7- 1- 2- 4 - 14)

Primi - First courses

Risotto Acquerello allo Sfusato Amalfitano, con gamberi rossi e polvere di alga marina
Sfusato Amalfitano Risotto "Acquerello" with red shrimp and seaweed powder
(2- 12- 7)

 Ravioli ripieni di mozzarella e ricotta di Bufala Campana con burro, salvia e zeste di limone
Ravioli stuffed with mozzarella and Campania Buffalo ricotta cheese with butter, sage and lemon zest
(1- 7)

Secondo - Second course

Baccalà* croccante con crema di ceci al rosmarino e chips di topinambur
Crispy codfish* with rosemary chickpea cream and Jerusalem artichoke chips
(4- 1)

Dessert

Delizia allo Sfusato Amalfitano
Amalfi sfusato lemon delight
(1- 3- 7)

€ 45,00

Coperto e bevande escluse
Cover charge and drinks excluded

Il presente menu 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

 : piatto vegetariano – vegetarian dish

Pizze

LE CLASSICHE - THE CLASSICS

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


Supplemento per pizza singola divisa in due.....€ 4,00

Extra charge if a single pizza shared by two

 : piatto vegetariano – vegetarian dish

Pizze Bufala – Pizzas with Buffalo Mozzarella-cheese

 Margherita Bufala (mozzarella di Bufala Campana, pomodoro, basilico).....€ 11,00
(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil)
(1- 7)

 Bufalina DOC
(mozzarella di Bufala Campana pomodorini, rucola, Parmigiano Reggiano).....€ 12,00
(cherry tomatoes, rocket salad (arugula), buffalo mozzarella cheese and Parmigiano Reggiano cheese)
(1 - 7- 3)


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)

Pizze

LE CONTEMPORANEE - THE CONTEMPORARIES

Locanda del Marinaio (fior di latte, alici e la sua colatura, pomodorini gialli semi-dry, rucola e tarallo Napoletano).....€ 15,00
(mozzarella cheese, anchovies and its colatura, semi-dry yellow tomatoes, arugula and Neapolitan tarallo)
(1- 7 - 4)

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)

 Nerano (fior di latte, crema e chips di zucchine, scaglie di Parmigiano Reggiano e basilico).....€ 15,00
(cream and chips of zucchini, Parmesan cheese flakes and basil)
(1-7-3)

Pistacchina (mortadella, provola, pesto e granelli di pistacchio).....€ 15,00
(mortadella, provolone cheese, pesto and pistachio granules)
(1- 7 -8)

Pizza imbottita (fior di latte, melanzane a funghetto, cornicione ripieno di ricotta, scaglie di Parmigiano Reggiano).....€ 14,00
(mozzarella cheese, mushroom eggplant, ricotta-filled cornicione, Parmesan cheese flakes)
(1- 7 -3)

 : 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 |
| 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 Moretti 20 Cl.....€ 3,50
(Small draught beer)

Birra spina Moretti 40 Cl.....€ 5,50
(Medium draught beer)

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

locanda del
marinaio



Wi-Fi: Locanda del Marinaio

Password: Amalfi2007

WIFI 



SCAN TO CONNECT