



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 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 illinoiesis* (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)

✓ Pizzette alla "Montanara" con pomodoro, aglio e origano€ 10,00

Pizzette alla "Montanara" with tomato, garlic and oregano

(1-2-4-14)

✓ Caprese di mozzarella di Bufala Campana con pomodorini e basilico€ 12,00

Caprese di mozzarella di Bufala Campana with cherry tomatoes and basil)

(7)

✓ Parmigiana di melanzane.....€ 13,00

Eggplant parmigiana

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

Impepata di cozze con biscotto al mais di Agerola€ 12,00

Mussel peppered with Agerola corn cookie

(14 - 1)




Insalate - Toast – Zuppe

Salads – Toasts – Soups

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

Caesar Salad: lettuce, Grana Padano cheese, croutons, chicken, anchovies, Caesar dressing

(7-3-9-1-4)

 Vegetariana: misticanza, semi misti, verdure, pomodorini, scaglie di Grana.....€ 14,00

Vegetarian: misticanza, mixed seeds, vegetables, cherry tomatoes and Grana flakes

(11-7-3)

Club Sandwich con patatine: pane Americano, maionese, pollo, bacon croccante, lattuga, pomodoro, uovo, patate fritte.....€ 15,00

Club Sandwich with fries: American bread, mayonnaise, chicken, crispy bacon, lettuce, tomato, egg, fries

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

Avocado toast con salmone e misticanza: pane di segale, salmone affumicato, avocado, crema al formaggio, erba cipollina e misticanza.....€15,00


Avocado toast with salmon and mixed salad: rye bread, smoked salmon, avocado, cream cheese, chives and misticanza

(1-4-7)

Cheese Burger con patatine fritte: bun, hamburger di manzo, formaggio, pomodoro, insalata, cipolla e bacon, patatine fritte.....€15,00

Cheese Burger with Fries: bun, beef burger, cheese, tomato, lettuce, onion and bacon, fries

(1-7-2-4-14)

 Zuppa di verdure con crostini: patate, cipolle, carote, zucchine, sedano, piselli, fagiolini, legumi e pane.....€ 14,00

Vegetable soup with croutons: potatoes, onions, carrots, zucchini, celery, peas, green beans, legumes and bread

(9-1)

Antipasti – Starters

Crocchette fritte al panko di pescato e patate profumate al limone con salsa alla Marinara e dressing al prezzemolo€ 15,00

Panko-fried croquettes of fish and lemon-scented potatoes with Marinara sauce and parsley dressing

(4-1)

Salmono marinato a secco in casa, pan brioche all'olio extra vergine e burrata di Bufala.....€ 16,00

Homemade dry-marinated salmon, pan brioche with extra virgin olive oil and burrata di Bufala cheese

(4-1-3-7)

Tentacolo di polpo* fritto al mais su pomodoro piccante, olio verde e maionese di polpo.....€ 15,00

Corn-fried octopus tentacle* on spicy tomato, green oil and octopus mayonnaise

(14-1-2-4)



Scamorza affumicata in foglie di limone con mostarda di fichi e pomodorini confit€ 14,00

Smoked scamorza cheese in lemon leaves with fig mustard and confit cherry tomatoes

(7)

Tartare di Frisona Italiana con insalatina di songino, pomodorini semi dry e maionese alla senape€ 16,00

Italian Friesian beef tartare with songino salad, semi-dry cherry tomatoes and mustard mayonnaise

(10-3-12)

Le Paste Italiane – Italian Pasta

Linguine trafilate al bronzo mantecate al burro di centrifuga, limone Costa d'Amalfi, basilico e crudo di gambero rosso€ 18,00

Bronze-drawn linguine whipped with centrifuge butter, Costa d'Amalfi lemon, basil and red shrimp crudo

(1 – 7-2-12)

Risotto acquerello Verellese con bisque ai crostacei, Sfusato Amalfitano, rosmarino e burrata€ 19,00

Acquerello Verellese risotto with shellfish bisque, Sfusato Amalfitano, rosemary and burrata

(9-7-3-2-4)

Spaghetti alle vongole e "tarallo Napoletano"€ 16,00

Spaghetti with clams and "tarallo Napoletano"

(1 – 14)

Scialatielli Amalfitani alla "Pescatora" e polvere di alga marina€ 18,00

Scialatielli Amalfitani alla "Pescatora" and seaweed powder

(1 – 14- 2)

Tagliatelle all'uovo al Ragù Bolognese e veli di caciocavallo€ 15,00

Egg tagliatelle with Ragù Bolognese and veils of caciocavallo

(1-3-9-7)

Mezzi rigatoni alla "Carbonara" con guancialetto croccante, pecorino e uovo biologico azienda "L'Uovo d'Oro"€ 15,00

Mezzi rigatoni alla "Carbonara" with crispy guancialetto, pecorino cheese and organic egg company "L'Uovo d'Oro"

(1-3)

 Spaghetti allo "Scarpariello", pomodorini freschi e basilico€ 15,00

Spaghetti "Scarpariello" style with cherry tomato and basil

(1-7-3)

 Trofie con pesto alla Genovese, burrata e filetti di mandorle€ 16,00

Trofie pasta with pesto alla Genovese, burrata cheese and almond fillets

(1-8-7)

Secondi - Main courses

Baccalà* arrosto alle erbe aromatiche su crema di ceci profumata al limone e "friarielli Napoletani".....€ 18,00

Roasted codfish* with herbs on lemon-scented chickpea cream and "friarielli Napoletani"
(4)

Tonno scottato con crema di carote e zenzero su giardino di verdure, cipolla rossa marinata e salsa di soia.....€ 19,00

Seared tuna with carrot and ginger cream on vegetable garden, marinated red onion and soy sauce
(4 – 12- 6)

Filetto di Branzino al cartoccio con guazzetto di frutti di mare all'acqua "pazza"€ 19,00

Baked fillet of sea bass with seafood guazzetto in "crazy" water
(4-12-14)

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

Frittura di calamari e gamberi* and crispy vegetables with tartar sauce
(14-2-4-1-3-12-10)

Tagliata di entrecote con rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano e sale di Maldon.....€ 19,00

Entrecote tagliata with arugula, cherry tomatoes, Grana Padano cheese flakes and Maldon salt
(7-3)

Polpette al sugo di Mamma Lucia con fonduta di Grana Padano.....€ 16,00


Meatballs in Mamma Lucia's sauce with Grana Padano fondue
(1-7-3)

*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

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

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

 Verdure del giorno.....€ 10,00
Vegetables of the day

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

 : piatto vegetariano – vegetariano

Lemon-Tour Menu

Passeggiata di degustazione tra i profumi inebrianti dello Sfusato Amalfitano e i sapori inconfondibili della Costiera Amalfitana

Tasting walk among the heady scents of Sfusato Amalfitano and the unmistakable flavors of the Amalfi Coast

Antipasti – Starters

Crocchette fritte al panko di pescato e patate profumate al limone con salsa alla Marinara e dressing al prezzemolo

Panko-fried croquettes of fish and lemon-scented potatoes with Marinara sauce and parsley dressing

(4-1)



Scamorza affumicata in foglia di limone con mostarda di fichi e pomodorini confit

Smoked scamorza cheese in lemon leaf with fig mustard and confit cherry tomatoes

(7)

Primo - First course

Linguine trafilate al bronzo mantecate al burro di centrifuga, limone Costa d'Amalfi, basilico e crudo di gambero rosso

Bronze-drawn linguine whipped with centrifuge butter, Costa d'Amalfi lemon, basil and red shrimp crudo

(1-7-2-12)

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

Soffice all'olio extra vergine Evo, crema al lemon curd e gelato allo "Sfusato Amalfitano"

Extra virgin Evo oil fluffy, lemon curd cream and "Sfusato Amalfitano" ice cream

(3-1-7)

Limoncello

€ 50,00

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



: piatto vegetariano – vegetariano

Pizze


LE CLASSICHE - THE CLASSICS


-  Margherita (pomodoro, fior di latte, basilico).....€ 9,00
(tomato sauce, mozzarella cheese and basil)
(1- 7)
- Marinara (pomodoro, origano, aglio).....€ 8,00
(tomato sauce, oregano and garlic)
(1- 4)
- Diavola (fior di latte, pomodoro, salamino piccante).....€ 13,00
(mozzarella cheese, tomato sauce and spicy salami “pepperoni”)
(1- 7)
- Fregata (fior di latte, prosciutto crudo, rucola).....€ 13,00
(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 (provola, salsiccia, friarielli).....€ 12,00
(provolone 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, panna, Grana Padano, Pecorino Romano).....€ 13,00
(mozzarella cheese, gongorzola cheese, cream, Grana Padano cheese, Pecorino cheese)
(1- 7-3)
- Americana (fior di latte, wurstel e patatine)€ 13,00
(mozzarella cheese, frankfurter and chips)
(1- 7)
- 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)

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).....€ 12,00
(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce and basil)
(1-7)

 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)

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

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)

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

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

 : 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.....€ 4,00
(Small draught beer)

Birra spina Moretti 40 Cl.....€ 6,00
(Medium draught beer)

Birre in bottiglia – Bottled beers

Nastro Azzurro Cl. 62.....€ 8,00

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