



**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.**

# 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)

Straccetti di pizza fritti con rucola, pomodorini e Grana Padano.....€ 12,00


Fried pizza strips with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

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

Alici fritte, sale e pepe.....€ 10,00

Fried anchovies with salt and pepper

(4 - 1 - 2 - 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)


# Insalate - Toast – Zuppe

## Salads – Toasts – Soups

Caesar 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.....€ 16,00


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

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

Avocado toast con salmone e misticanza: pane di segale, salmone affumicato, avocado, crema al formaggio, erba cipollina e misticanza.....€16,00

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

(1 - 4 - 7 - 6 - 11 - 13)

 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 - 2 - 14)

Salmone 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 arrosto, la sua maionese al barbecue su schiacciata di patate profumate al limone e bacon croccante .....€ 16,00

**Tentacle of octopus roasted with BBQ mayonnaise on mashed potatoes flavored with lemon and crispy bacon**

(14 - 12)

Fiori di zucca fritti in pastella ripieni di ricotta di Tramonti, provola affumicata e limone Costa d'Amalfi .....€ 14,00

**Pumpkin flowers fried in batter filled with Tramonti ricotta cheese, smoked cheese and Amalfi Coast lemon**

(7 - 1 - 4 - 2 - 14)

Tartare di Frisona Italiana, tuorlo fritto, pomodorini semi dry e maionese alla senape.....€ 14,00

**Italian Friesian tartare, fried yolk, semi-dry cherry tomatoes and mustard mayonnaise**

(3 - 6 - 12 - 10)

 Parmigiana di melanzane con fonduta di provola affumicata e olio verde.....€ 14,00

**Eggplant "Parmigiana" with smoked provola cheese fondue and green oil**

(7 - 1 - 2 - 4 - 14)

Bufala e prosciutto crudo con crostone di pane casereccio e pomodori secchi.....€ 15,00

**Buffalo mozzarella cheese and raw ham with crusty homemade bread and dried tomatoes**

(1 - 7)

# Le Paste Italiane – Italian Pasta

Linguine trafile 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)

Spaghetti Pastai Gragnanesi alle vongole e "tarallo Napoletano" .....€ 18,00

Spaghetti "Pastai Gragnanesi" with clams and "tarallo Napoletano"

(1 - 14 - 8 - 5 - 3 - 6 - 11 - 7)

Scialatielli Amalfitani alla "Pescatora" con con frutti di mare e crostacei.....€ 19,00

Amalfi Scialatielli pasta alla "Pescatora" with seafood and shellfish

(1 - 14 - 2 - 12)

Risotto Acquerello Vercellese al cacio e pepe Sichuan con polpa di ricci di mare e Sfusato

Amalfitano candito .....€ 19,00

Vercelli Acquerello Risotto with Cheese and Sichuan pepper soauce with sea urchin pulp and candied Amalfi Sfusato

(7 - 4)

Tagliatelle all'uovo al ragù Bolognese e veli di caciocavallo .....€ 16,00

Egg tagliatelle with ragù Bolognese and veils of caciocavallo

(1 - 3 - 9 - 7 - 6 - 10)

Mezzi rigatoni alla "Carbonara" con guancia croccante, pecorino e uovo biologico

azienda "L'Uovo d'Oro" .....€ 15,00

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

(1 - 3 - 7)

Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella allo "Scarpariello" con salsa ai pomodorini,

basilico e Grana Padano.....€ 16,00

"Scarpariello" ricotta and mozzarella cheese filled ravioli with cherry tomato, basil and Grana Padano sauce

(1 - 7 - 3)

## Secondi - Main courses

Baccalà arrosto alle erbe aromatiche su passata di ceci profumata al limone Costa d'Amalfi e "friarielli Napoletani".....€ 18,00

Roasted codfish with herbs on chickpea puree scented with Amalfi Coast lemon and Napoli "friarielli"

(4)

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

Seared tuna with carrot and ginger cream on vegetable garden, marinated 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)

Zuppa di pesce del Marinaio.....€ 22,00

Sailor's fish soup

(14 - 2 - 1)

Frittura di calamari e gamberi\* con chips di patate e salsa tartara .....€ 18,00

Fried squids, shrimps\* and potatoes chips with tartar sauce

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

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

Entrecote tagliata with arugula, cherry tomatoes, Grana Padano cheese flakes

(7 - 3)

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

Meatballs in Mamma Lucia's sauce with Grana Padano

(1 - 7 - 3)

# 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, cooked ham, artichokes)  
(1 - 7)
-  4 Formaggi (fior di latte, gorgonzola, panna, Grana Padano, Pecorino Romano).....€ 13,00  
(mozzarella cheese, gorgonzola 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)



## 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)

Bella Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano).....€ 11,00  
(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano)  
(1 - 7 - 4)

Sentiero dei Limoni (provola affumicata, pepe, limone).....€ 13,00  
(provone cheese, pepper and lemon)  
(1 - 7)

# “Dolci” tentazioni / “Sweet” Temptations

## Dessert

Delizia al limone Costa d’Amalfi.....€ 7,00

Lemon sponge cake with “Sfusato Amalfitano”

(3 - 1 - 7)

Semifreddo al Tiramisù con inserto al cioccolato al latte e savoiardi al caffè.....€ 7,00

Tiramisu parfait with milk chocolate insert and coffee ladyfingers

(3 - 7 - 1 - 6 - 8)

Cuore caldo al cioccolato fondente al 70% (cottura 8 min).....€ 7,00

Warm 70% dark chocolate heart (baking 8 min)

(3 - 1 - 8 - 7)

Dolce di stagione.....€ 7,00

Cake of the season

(1 - 3 - 7 - 8 - 6)

Tagliata di frutta di stagione.....€ 7,00

Sliced seasonal fruit

Coperto – Cover Charge.....€ 2,00