



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

Tris di bruschette della Locanda:

bruschette con pomodorini, pomodorini e tonno “Armatore”, pomodorini e mozzarella.....€ 13,00

Locanda's trio of bruschettas:

bruschetta bread with cheery tomatoes, tuna and mozzarella cheese

(1- 6 - 10 - 4 -7)

 Pizzette alla “Montanara” con salsa marinara.....€ 13,00

Montanara-style friend pizzas with marinara sauce

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

Il fritto all'italiana :

crocchè di patate, arancino di riso al ragù, frittatina di spaghetti con besciamella e prosciutto, mozzarella in carrozza, pizzetta montanara, verdure croccanti.....€ 16,00

Italian-style fried food:

potato croquettes, rice balls with ragù, spaghetti omelette with béchamel sauce and ham, montanara-style fried pizza, fried mozzarella cheese at bread , crunchy vegetables

(1 - 2 - 4 - 14 - 3 - 7- 9 - 10)

 I fiori di zucca ripieni di ricotta e provola profumata al limone su dressing verde€ 15,00

Zucchini flowers stuffed with ricotta and lemon-flavored provola cheese on a green dressing

(7 - 1 - 6 - 10 - 4 - 2 - 14)

Il polpo* rosticiato al rosmarino con patate al bacon, maionese al barbecue e pomodorini semi-dry.....€ 16,00

Roasted octopus* with rosemary, bacon potatoes, barbecue mayonnaise and semi-dried cherry tomatoes

(14 - 7 - 12)

Gamberi* mandorlati fritti con vellutata di zucca arrosto e stracciata di bufala.....€ 16,00

Fried almond prawns* with roasted pumpkin cream and buffalo stracciata cheese

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

 Parmigiana di melanzane con fonduta di Grana Padano DOP.....€ 15,00

Eggplant parmigiana with Grana Padano DOP cheese fondue

(7 - 1 - 6 - 10 - 2 - 4 - 14)

Fantasia di antipasti della Locanda : (x 2 persone)

Degustazione di antipasti di mare e terra.....€ 40,00

Locanda's starters : (for 2 people)

Selection of seafood and meat appetizers (for 2 people)

(1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7- 9 - 10 - 12 - 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 piatti - First courses

 Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella al pesto Amalfitano con limone e mandorle tostate...€ 18,00

Ravioli stuffed with ricotta and mozzarella cheese with Amalfitan pesto, lemon, and toasted almonds

(1 - 6 - 10 - 7 - 8)

Scialatielli Amalfitani alle vongole con friarielli e crumble di tarallo Napoletano.....€ 22,00

Amalfi parsley scialatielli pasta with clams, broccoli rape and Neapolitan tarallo crumble

(1- 6 - 10 - 14 - 8 - 12)

Pasta e patate con astice e provola affumicata.....€ 25,00

Pasta and potatoes with lobster and smoked provola cheese

(1- 2- 7- 9 -14)

Candele spezzate alla "Genovese" di tonno mantecate con pecorino e basilico.....€ 22,00

Candele pasta with "Genovese" sauce with tuna , pecorino and cheese and basil

(1 - 4 - 7)

Spaghetti alla "Carbonara" con guanciale croccante, pecorino e uovo biologico dell'azienda "L'uovo d'oro"€ 18,00

Spaghetti pasta "Carbonara" style with crispy bacon, pecorino cheese, and organic egg from the company "L'uovo d'oro"

(1 - 6- 10 - 3 - 7)

 Gnocchi di patate alla Sorrentina con salsa pomodoro, fior di latte di Tramonti e basilico...€ 18,00

Sorrento-style potato gnocchi with tomato sauce, Tramonti mozzarella, and basil

(1 - 3 - 7)

Secondi piatti - Second courses

Baccalà* fritto alla Napoletana su crema di zucca e friarielli napoletani piccanti€ 22,00

Neapolitan-style fried cod* on pumpkin cream and spicy Neapolitan broccoli rabe

(1 - 4 - 2 - 14)

Filetto di branzino all'acqua pazza con patate, pomodorini, olive e capperi€ 22,00

Sea bass fillet in "crazy water style "with potatoes, cherry tomatoes, olives and capers

(4)

Frittura di calamari e gamberi* con verdure croccanti e salsa tartara€ 22,00

Fried calamari and prawns* with crunchy vegetables and tartar sauce

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

Le polpette di "Mamma Lucia" in salsa pomodoro e basilico.....€ 18,00

Mamma Lucia's recipe of meatballs in tomato sauce and basil

(1 - 6 - 10 - 7 - 3)

La tagliata di entrecote con rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano.....€ 22,00

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

(7 - 3)

Pollo croccante al pane panko con patate concave e salsa sweet chili.....€ 18,00

Crispy panko-baked chicken with sweet chili sauce and concave potatoes

(1 - 2 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10)

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

Le insalate e la zuppa - **Salad & more**

Carsar's salad con lattuga, pollo, crostini, scaglie di Grana Padano, dressing caesar's€ 16,00
Carsar's salad with lettuce, chicken, croutons, Grana Padano cheese flakes, caesar's dressing
(1- 6 - 10 - 7 - 3 - 4 - 11)

 Caprese di mozzarella di bufala DOP con pomodori e basilico..... € 16,00
Buffalo mozzarella caprese with tomatoes and basil
(7)

 Zuppa di verdure con crostini profumati alle erbe.....€ 18,00
Vegetable soup with herb-scented croutons

Pizze

LE CLASSICHE - THE CLASSICS

✓ Margherita (pomodoro, fior di latte, basilico).....€ 10,00
(tomato sauce, mozzarella cheese, basil)
(1 - 7 - 6 - 10)

Marinara (pomodoro, origano, aglio).....€ 9,00
(tomato sauce, oregano, garlic)
(1 - 4 - 6 - 10)

Diavola (fior di latte, pomodoro, salamino piccante).....€ 14,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, spicy salami "pepperoni")
(1 - 7 - 6 - 10)

Fregata (fior di latte, prosciutto crudo, rucola).....€ 15,00
(mozzarella cheese, Parma ham, arucola)
(1 - 7 - 6 - 10)

✓ Ortolana (fior di latte, pomodoro, verdure).....€ 14,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, vegetables)
(1 - 7 - 6 - 10)

Salsiccia e funghi (provola, salsiccia, funghi).....€ 14,00
(provolone cheese, sausage, mushrooms)
(1 - 7 - 6 - 10)

Capricciosa (fior di latte, pomodoro, funghi, olive nere, prosciutto cotto, carciofini).....€ 16,00
(mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms, black olives, cooked ham, artichokes)
(1 - 7 - 6 - 10)

✓ 4 Formaggi (fior di latte, gorgonzola, panna, Grana Padano, Pecorino Romano).....€ 15,00
(mozzarella cheese, gorgonzola cheese, cream, Grana Padano cheese, Pecorino cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

Americana (fior di latte, wurstel, patatine)€ 14,00
(mozzarella cheese, frankfurter, chips)
(1 - 7 - 6 - 10 - 2 - 4 - 14)

Calzone Napoletano (ricotta, pomodoro, prosciutto cotto, salame, fior di latte, pepe nero).....€ 16,00
(ricotta cheese, tomato sauce, cooked ham, salami, fior di latte cheese, black pepper)
(1 - 7 - 6 - 10)

Extra Pizza

Additional vegan option € 2,00 - Additional potatoes € 3,00 - Additional meat or prosciutto € 5,00

Additional tomato sauce € 4,00 - Additional chicken € 8,00

✓ : piatto vegetariano – vegetarian dish

Pizze Bufala – Pizzas with Buffalo Mozzarella-cheese

✓ Margherita Bufala (mozzarella di Bufala Campana, pomodoro, basilico).....€ 14,00
(buffalo mozzarella cheese, tomato sauce, basil)
(1 - 7 - 6 - 10)

✓ Bufalina DOC
(mozzarella di Bufala Campana pomodorini, rucola, Grana Padano).....€ 15,00
(cherry tomatoes, rocket salad (arugula), buffalo mozzarella cheese, Grana Padano cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

Amalfitana (mozzarella di Bufala Campana, pomodorini gialli, gamberi, rucola, zeste di limone).....€ 16,00
(buffalo mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, shrimps, rocket salad, lemon zest)
(1 - 7 - 2 - 12 - 6 - 10)

Pizze

LE CONTEMPORANEE - THE CONTEMPORARIES

Carbonara (fior di latte, pancetta affumicata, uovo biologico L'Uovo d'Oro, pecorino).....€ 16,00
(mozzarella cheese, smoked bacon, organic eggs, pecorino cheese)
(1 - 7 - 3 - 6 - 10)

Tonnarella (fior di latte, tonno, cipolle).....€ 15,00
(mozzarella cheese, tuna fish, onions)
(1 - 7 - 4 - 6 - 10)

Bella Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano).....€ 13,00
(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano)
(1 - 7 - 4 - 6 - 10)

✓ Peperonata (fior di latte, peperoni, cipolle, olive, capperi).....€ 16,00
(mozzarella cheese, peperoni vegetables, onion, olives, capers)
(1 - 7 - 6 - 10)

Extra Pizza

Additional vegan option € 2,00 - Additional potatoes € 3,00 - Additional meat or prosciutto € 5,00
Additional tomato sauce € 4,00 - Additional chicken € 8,00

✓ : piatto vegetariano – vegetarian dish

“Dolci” tentazioni / “Sweet” Temptations

Dessert

Delizia al limone€ 8,00

Traditional lemon sponge cake

(3 - 1 - 7 - 6 - 10)

Semifreddo tiramisù con inserto cremoso al cioccolato al latte.....€ 8,00

Tiramisu parfait with creamy milk chocolate insert

(3 - 7 - 1 - 6 - 8)

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

Warm heart of 70% dark chocolate (baking 8 min)

(3 - 1 - 8 - 7 - 6 - 10)

Dolce di stagione.....€ 8,00

Seasonal dessert

(1 - 3 - 7 - 8 - 6 - 10)

Coperto – Cover Charge.....€ 2,50