



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

Il Polpo* arrosto alle erbe con pico de gallo, guacamole e burrata di bufala.....€ 18,00
Herb-roasted octopus* with pico de gallo, guacamole, and buffalo burrata cheese
(14 - 12 - 7)

Sauté di frutti mare con cozze, vongole, lupini e crostini di pane aromatizzati.....€ 20,00
Seafood sauté with mussels, clams, lupins and flavored bread croutons
(1 - 14 - 12- 6 -10)

Impepata di cozze e limone.....€ 15,00
Peppered mussels and lemon
(14)

Cocktail di gamberi* croccanti in tempura con la sua salsa rosa, insalata coleslaw e dressing di olio e limone.....€ 16,00
Fried crispy tempura shrimp* cocktail with pink sauce, coleslaw and lemon oil dressing
(1- 2- 6 - 10 - 4 - 14 - 3)

 Parmigiana di melanzane tradizionale con fonduta di grana padano D.O.P.€ 15,00
Traditional eggplant parmigiana with grana padano DOP cheese fondue
(7 - 3 - 1 - 6 - 10 - 2 - 4 - 14)

 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 - 2 - 4 - 14 - 3)

Il fritto all'Italiana :
crocchè di patate, arancino di riso al ragù, frittatina di spaghetti con besciamella e prosciutto, mozzarella in carrozza, pizzata 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 - 3 - 7 - 9 - 6 - 10 - 2 - 4 - 14)

Le insalate e Toast – Salad & Toast

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)

Caesar's salad con lattuga, pollo, crostini, scaglie di grana padano, dressing caesar's.....€ 15,00

Caesar's salad with lettuce, chicken, croutons, Grana Padano cheese flakes, caesar's dressing

(1- 6 - 10 - 7 - 3 - 9 - 4 - 11)

 Insalata vegetariana con misticanza, pomodorini, melanzane, zucchine, peperoni, semi....€ 15,00

Vegetarian salad with mixed salad, cherry tomatoes, aubergines, courgettes, peppers, seeds

(11)

 Caprese con mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodoro e basilico.....€ 14,00

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese from Campania, tomatoes, and basil

(7)

Club sandwich e patatine con pane Americano, pollo, bacon, pomodoro, uovo, maionese e insalata.....€ 16,00

Club sandwich and chips with American bread, chicken, bacon, tomato, eggs, mayonnaise and salad

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

Primi piatti - First courses

Spaghetti alle vongole secondo tradizione con tarallo Napoletano.....€ 20,00

Traditional recipe of spaghetti pasta with clams and Neapolitan tarallo bread

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

Scialatielli Amalfitani ai frutti di mare con cozze, vongole, lupini e pomodorini.....€ 22,00

Amalfi seafood scialatielli pasta with mussels, clams, lupini beans, and cherry tomatoes

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

Risotto Carnaroli invecchiato, al "Caciocavallo e Pepe del Madagascar" con limone e tartare di gambero* rosso.....€ 24,00

Aged Carnaroli risotto with "Caciocavallo cheese and Pepe del Madagascar", with lemon and red prawn* tartare

(2 - 7 - 12)

Mezzi paccheri Gragnanesi al ragù di astice con pomodorini gialli e rossi.....€ 25,00

Gragnanesi mezzi paccheri pasta with lobster ragù, yellow and red cherry tomatoes

(1 - 2 - 6 - 9 - 10 - 12)

Aggiunta di mezza astice al piatto..... + € 8,00

Add half a lobster to the dish



Ravioli Capresi ripieni di caciotta e maggiorana con salsa pomodoro, basilico e burrata.....€ 18,00

Caprese ravioli pasta filled with caciotta cheese and marjoram with tomato sauce, basil and buffalo burrata cheese

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

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

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

(1 - 6 - 10 - 7 - 3)



Trofie di pasta fresca al pesto di basilico all'Amalfitana con limone e mandorle tostate€ 18,00

Trofie pasta with basil Amalfi style pesto, lemon, and toasted almonds

(1 - 6 - 10 - 8)



: piatto vegetariano – vegetarian dish

Secondi piatti - Second courses

Baccalà* in oliocottura con erbe aromatiche su vellutata di patate profumata al limone
e le sue chips.....€ 20,00

Cod* in oil with aromatic herbs on a cream of lemon-flavored potatoes and its chips

(1 - 2 - 4 - 14 - 3)

Zuppa di pesce del Marinaio con polpo*, calamari, gamberi*pescato, frutti di mare
e crostini di pane fritti.....€ 26,00

Sailor's fish soup with octopus*, calamari, shrimp*, seafood, and fried bread croutons

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

Fish & chips di branzino e baccalà*con patatine e salsa tartara.....€ 23,00

Fish and chips with sea bass and cod fish* accompanied by chips and tartar sauce

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

Filetto di branzino all'acqua pazza con pomodorini e julienne di verdure saltate.....€ 22,00

Sea bass fillet in crazy water with cherry tomatoes and julienned seasonal vegetables

(4)

Frittura di calamari e gamberi*con verdurine 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 meatballs in tomato sauce and basil

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

La Tagliata di entrecote con rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano.....€ 23,00

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

(7 - 3)

Suprema di pollo alla diavola con verdure di stagione saltate e salsa sweet chili.....€ 20,00

"Diavola" style chicken supreme with sautéed seasonal vegetables and sweet chili sauce

(6-10)

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

*In lack of fresh raw material could be used frozen

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:

pan di spagna bagnato al limoncello, crema al limone ,copertura chantilly al limone.....€ 8,00

Delizia al Limone:

Sponge cake soaked in limoncello, lemon cream, lemon Chantilly topping

(1 - 3 - 6 - 7 - 10)

Cuore Caldo:

soffice caldo al cioccolato fondente al 70% con cuore cremoso (cottura 8 min.).....€ 8,00

Warm 70% dark chocolate heart (cook 8 min.)

(1 - 3 - 6 - 7 - 10)

Il Babà Napoletano bagnato al rum con crema pasticcera e panna montata.....€ 8,00

Neapolitan Baba soaked in rum with custard and whipped cream

(1 - 3 - 6 - 7 - 10)

Tiramisù:

cremoso al mascarpone, savoiardi bagnati al caffè espresso, crema al caffè, croccante

al cioccolato fondente€ 8,00

Tiramisù:

creamy mascarpone, ladyfingers soaked in espresso coffee, coffee cream, dark chocolate brittle

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

La nostra Millefoglie con crema diplomatica, cioccolato bianco e amarene.....€ 8,00

Our Millefoglie with diplomatica cream, white chocolate and black cherries

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

Coperto – **Cover Charge**.....€ 2,50