
DA CARAN

ANTICA OSTERIA



DAL 1851

UNA STORIA CHE PARTE DA LONTANO

L'Osteria "Da Caran" è da sempre un'istituzione della nostra città.

Nata nel 1851 come stazione di cambio per i cavalli delle carrozze mercantili dirette a Genova, sorge in Via Genova 1: non a caso, proprio da qui partiva la prima strada che collegava La Spezia al capoluogo ligure.

Con il passare degli anni, questo antico casale si è trasformato in un luogo di ritrovo, dove pranzi conviviali e pomeriggi di svago animavano le giornate.

Si giocava a carte, a bocce, si raccontavano storie e si brindava con un "goto" di vino, circondati dal verde del giardino e dal profumo della cucina.

Nel tempo si sono succeduti molti gestori, ma i primi furono i Massa-Carrani: è proprio da loro che nasce il nome "Caran".

Le storiche cantine dell'osteria offrivano vino in grandi quantità, venduto in damigiane e fiaschi.

Con il cambiare delle abitudini, arrivarono i quartini e i bicchieri al banco, segnando una nuova epoca per l'Osteria.

Già alla fine degli anni '40 il menù proponeva piatti della tradizione locale come la mes-ciù, il baccalà, lo stoccafisso e i muscoli ripieni.

E oggi, nel rispetto di questa eredità, uniamo la storia alla creatività della cucina moderna, arricchendo l'offerta con pizze, focacce e la nostra amatissima farinata.

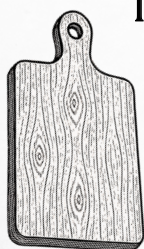
Benvenuti Da Caran Antica Osteria:
Qui ogni piatto racconta una storia.
Buon appetito!

PARTIAMO DALLA CUCINA

GLI ANTIPASTI

Comincia bene, comincia da qui

TERRA



TAGLIERI

MISTO CLASSIC 15€
Mix di Salumi e Formaggi

REGALE per 2 25€
Salumi, Formaggi e Torte*
Salate fatte in casa

XXL pensato per 4 40€
Salumi, Formaggi, Miele, Composte
e Marmellate, Torte Salate*, Ravioli
Fritti e Burratine

MARE

MUSCOLI



RIPIENI 14,90€**
Tradizionali, come noi

MARINARA 12,90€
Sfumati con vino e pepe

ACCIUGHE



IL TRIS 14,90€
Al limone, fritte* e ripiene**

I PRIMI PIATTI

Il primo amore non si scorda mai

PASTA FRESCA e SECCA



TRENETTE 12,90€
con Pesto* fatto in casa,
patate e fagiolini

TAGLIOLINI 13€
con Muscoli, pomodorini
e prezzemolo fresco

PASTA RIPIENA



RAVIOLI SP. 13€
Ripieni di carne e borragie
conditi con il Nostro ragù

PANSOTTI 12€
Basilico e Pinoli, serviti
con burro e salvia

MES-CIUA



Tradizionale
zuppa spezzina di
fagioli cannellini,
ceci e farro

9,90€

VOGLIA DI
TRADIZIONE ?

TESTAROLI



Pasta antica
cotta a legna in
speciali "testi" e
servita con il
Nostro Pesto*

11,90€

VOGLIA DI
STORIA ?

Lista allergeni di ogni pietanza e Tabella allergeni sono consultabili a fine menù

PANE E COPERTO 1,50€

I SECONDI

Andiamo dritti al sodo

INIZIAMO DAL PESCE:



**STOCCAFISSO
CON PATATE E OLIVE** 15,90€
Bollito e saltato in padella



**BACCALA'
A MODO NOSTRO*** 15,90€
Croccante e morbido: fritto e
servito con cipolle in agrodolce

FRITTO MISTO 2.0* 16€
Intramontabile fritto di calamari,
gamberi e julienne di verdure

PROFUMI DI CASA
E SAPORI
DI UNA VOLTA:
I NOSTRI CLASSICI
SENZA TEMPO

ABBINA UN
OTTIMO BIANCO



"Cà Vidè" Doc 6€ 24€
Colli di Luni, 100% Vermentino

"La Bianca" Igt 6€ 22€
Lig. Levante, Vermentino e Malvasia

Gewürztraminer Docg 7€ 28€
Elena Walch, 100% Gewürztraminer

"Maralba" Doc 7€ 29€
Marco Felluga, Ribolla Gialla

PER ARRIVARE ALLA CARNE:

**ARISTA DI MAIALE
COME A CASA DELLA NONNA** 10,90€
Morbido arrosto servito con patate al forno

**CONIGLIO ALLA SPEZZINA
COTTURA LENTA E AMOREVOLE** 14€
Succulenta carne bianca dal sapore intenso e
aromatico, accompagnata da olive taggiasche

È IL MOMENTO DEI MAESTRI:

QUI CI VA UN
GRAN ROSSO



"La Merla della Miniera" 8€ 32€
95% Canaiolo e 5% Massaretta

"Auxo" Doc 7€ 24€
Colli di Luni. Sangiovese, Canaiolo

Il Bruciato di Bolgheri 8€ 37€
100% Sangiovese

Chianti Classico Monsanto 7€ 28€
100% Sangiovese

**STINCO
COME SI DEVE** 19,90€
Intero stinco brasato per circa 3 ore



LE RIBS 18,90€
DA MANGIARE CON LE MANI
Costine di maiale in salsa BBQ home
made servite con patate rustiche*



GUANCE DI MAIALE 21,90€
Cotte a bassa temperatura nel
Chianti DOC: 68°C per 36 ore

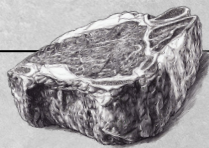
TAGLIATA CLASSIC 19,90€
Controfiletto di Manzo alla griglia
servito con CONTORNO A SCELTA



TAGLIATA PROFUMATA 26,90€
Controfiletto di Manzo alla griglia
servito con TARTUFO E GRANA
+ CONTORNO A SCELTA

Patate Fritte*, Patate al Forno 5€
Verdure Grigliate o Forno 5,90€

SUA MAESTÀ
LA BISTECCA



BLACK ANGUS IRLANDESE

Texture morbida e succulenta
dal sapore intenso, con note
dolci e sapide.

+ TRIS DI CONTORNI

59,90€/KG

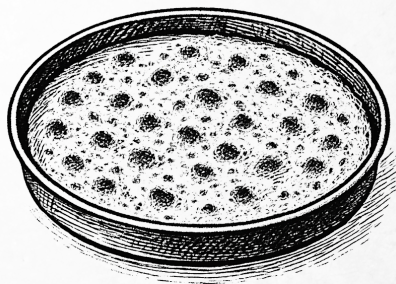
E ORA SIAMO ALLA PIZZERIA



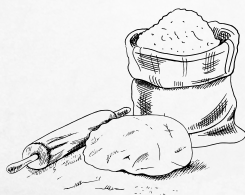
LA FARINATA IMPERDIBILE

Solo da noi un sapore così

	CLASSICA	2,50€
F A R C I T A	STRACCHINO	3€
	PESTO	3,90€
	CIPOLLE IN AGRODOLCE	3,50€
	LARDO DI COLONNATA	3,90€



Qualche info sul nostro impasto..



Per le nostre pizze utilizziamo Farina "INFIBRA":
una miscela di farine di grano tenero "TIPO 1"
con GERME DI GRANO TOSTATO.
All'impasto vengono poi aggiunti
pochi grammi di lievito.
Il tutto viene infine lasciato LIEVITARE PER 48 ORE
a temperatura controllata.

LE PIZZE SPECIAL



→ IMPERDIBILI

→ TUTTE DA PROVARE!

PARMA 14€

Pomodoro, Crudo di Parma 18 mesi, Pomodorini, Rucola e 100gr di Burrata

JACK 13€

Crema di zucca, Mozzarella Fior di latte, Provola affumicata e Pancetta Croccante

MARGOT 10€

Mozzarella Fior di Latte, Fiori di Zucca e Gorgonzola D.o.p

BORGHESE 12€

Mozzarella Fior di Latte, Datterini Gialli, Acciughe, 100gr di Burrata e Basilico

BOSCAIOLA 2.0 14€

Crema di Tartufo, Mozzarella Fior di latte, Pomodori Ciliegini, Cotto e Porcini

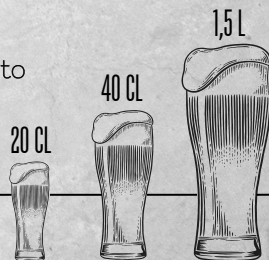
PARODI 14€

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Porcini, Salsiccia e Pesto

NICO IL PIZZA-MAKER
APPROVED



BIRRETTA?



Moretti Baffo D'Oro	3,50€	5,90€	19,90€
Icnusa non filtrata	3,90€	6,50€	21,90€
Moretti Rossa	3,90€	6,50€	21,90€

BASE BIANCA

Mozzarella Fior di Latte e..



SALSICCIA & FRIARIELLI 10€

Mozzarella Fior di latte, Salsiccia e Friarielli

NOCI & MIELE 9,50€

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola D.o.p, Noci e miele "Il Mio Miele" di Maicol Solari

COMODA 12€

Mozzarella Fior di Latte, Bufala D.o.p, Mortadella e Granella di Pistacchio

SALMONATA 12€

Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, Salmone affumicato, Rucola e Pomodorini

STRINA 10€

Mozzarella Fior di Latte, Provola affumicata, Salsiccia, Patate bollite e Pancetta

COLONNATA 12€

Mozzarella Fior di Latte, Patate Bollite, Rosmarino, Pecorino e Lardo di Colonnata

BASE ROSSA

Pomodoro, Mozzarella e..



LORIS 10€

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolle e Gorgonzola D.o.p

ORLANDO FURIOSO 13,90€

Pomodoro, Mozzarella, Provola affumicata, Porcini, Salsiccia e scaglie di Grana

ZINGARA 9,50€

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Salame piccante e Olive

ITALIA 10,50€

Pomodoro, Pomodori Ciliegini, 100gr di Burrata, Olio all'aglio, Origano e Basilico

PRIMAVERA 11,90€

Pomodoro, Mozzarella, Crudo, Rucola e scaglie di Grana

CAMPANA 10€

Pomodoro, Acciughe, Capperi, 100gr di Burrata, Olio all'aglio e Origano

LE FOCACCE

Il sapore che non ti aspetti



NOSTRA 13,90€

100gr di Burrata, Porchetta di Ariccia IGP e Melanzane alla Griglia

CRURA 13,90€

100gr di Burrata, Crudo di Parma, Radicchio rosso e crema di Aceto Balsamico

TOSCANA 12,90€

Stracchino, Crudo di Parma, Pomodorini e Pecorino a fine cottura

VEGANA 9,90€

Patate Bollite, Friarielli, Pomodori secchi e Noci

LE CLASSICHE



MARGHERITA 8€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte e Basilico

DIAVOLA 9€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte e Salame piccante

SPECK & MASCARPONE 9,50€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Speck e Mascarpone

CAPRICCIOSA 9,50€

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Cotto, Funghi, Salame piccante e Carciofi

VEGETARIANA 8,50€

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Melanzane e Peperoni

WURSTEL 8,50€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte e Wurstel

NOSTROMO 9,50€

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Tonno, Cipolla e Origano

NOTE PER I CLIENTI:

AD OGNI AGGIUNTA DI INGREDIENTE CORRISPONDERÀ UNA VARIAZIONE DI PREZZO.

Funghi Porcini +3,50€	Burrata +3,50€	Impasto senza glutine +2€
Funghi Champignon +2,50€	Bufala +2,90€	altro +0,90€
Salumi +2€	Gorgonzola +2,90€	
Crudo di Parma +3,50€	Stracchino, Provola +1,90€	

Nelle nostre cucine utilizziamo ingredienti contenenti gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento ue 1169/11 allegato II, specificati alla fine del menù. La nostra attenzione alle allergie è molto alta, nella composizione dei piatti sono indicati gli allergeni contenuti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, alcuni nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -36°C. (**)

Nel caso in cui il mercato non fosse in grado di soddisfare le nostre richieste, alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti da prodotti surgelati all'origine di alta qualità che non andranno ad intaccare la qualità finale del piatto. (*)

Lista allergeni di ogni pietanza e Tabella allergeni sono consultabili a fine menù

LA CARTA DEI DOLCI

C'È SEMPRE SPAZIO PER UN DESSERT



TIRAMISÙ  6,50€
Un classico senza tempo

**TORTA DI MELE
CON OLIO EXTRAVERGINE E NOCI** 5,90€
Deliziosa, secondo la ricetta di Papà Diego



PANNACOTTA 
AI FRUTTI DI BOSCO 6,50€
con Topping e Frutta fresca

PANNACOTTA 
BASILICO E PINOLI 6,90€
Dessert rivisitato in chiave Ligure



**SORBETTO DI FRUTTA
AL CUCCHIAIO**  5,50€
Mango, Mela Verde, Melone, Lampone
Vodka +0,50€

CRÈME BRULÈ  5,90€
Fresca crema ricoperta da una
crosta di zucchero caramellato



**MOUSSE CIOCCOLATO
RHUM E AMARETTI** 7€
Un assaggio tira l'altro

SORBETTO AL LIMONE  4,90€
da bere o mangiare al cucchiaino
Vodka +0,50€



Nelle nostre cucine utilizziamo ingredienti contenenti gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento ue 1169/11 allegato II, specificati alla fine del menù. La nostra attenzione alle allergie è molto alta, nella composizione dei piatti sono indicati gli allergeni contenuti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, alcuni nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -36°C. (**)

Nel caso in cui il mercato non fosse in grado di soddisfare le nostre richieste, alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti da prodotti surgelati all'origine di alta qualità che non andranno ad intaccare la qualità finale del piatto. (*)

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSSI

	%vol	
La Merla della Miniera igt	13	32€
Azienda Agricola Terenzuola. 95% Canaiolo, 5% Massareta.		
Il Bruciato di Bolgheri	14,5	37€
Azienda Agricola Antinori. 100% Sangiovese.		
SaSyR di Toscana	13,5	24€
Azienda Agricola Rocca delle Macie. Sangiovese e Syrah.		
Pinot Nero Elena Walch	13	29€
Elena Walch srl. 100% Pinot Nero.		
Chianti Classico Famiglia Zingarelli	14	28€
Azienda Agricola Rocca delle Macie. 95% Sangiovese, 5% Merlot.		
Auxo Colli di Luni Doc	14	24€
Azienda Agricola Ca Lunae Bosoni. Sangiovese, Canaiolo e Ciliegio.		
Cornice Pein igt	13	28€
Azienda Agricola Cornice. Merlot, Syrah, Ciliegio.		
MonSanto Chianti Classico 2022 Docg	14	28€
Fattoria Monsanto di Bianchi Fabrizio. 100% Sangiovese.		
MonRosso Chianti Docg 2021 Docg	13,5	24€
Fattoria Monsanto di Bianchi Fabrizio. 100% Sangiovese.		

VINI BIANCHI

	%vol	
“Cà Vidè” Doc Vermentino dei Colli di Luni	13	24€
Azienda Agricola Tenuta Marchini. 100% Vermentino.		
“Etichetta Nera” Doc Vermentino dei Colli di Luni	12,5	28€
Azienda Agricola Ca Lunae Bosoni. 100% Vermentino.		
“La Bianca” Igt Liguria di Levante	12,5	22€
Azienda Agricola Ca Lunae Bosoni. Vermentino e Malvasia.		
“Bonazolae” Dop Colline di Levante	12,5	29€
Azienda Vinicola Cà du Ferrà. Vermentino, Bosco e Albarola.		
Gewürztraminer Docg Elena Walch	13,5	28€
Elena Walch Tramin. 100% Gewürztraminer.		
“Maralba” Doc Ribolla Gialla del Collio	13,5	29€
Marco Felluga Gradisca d'Isonzo. 100% Ribolla Gialla.		

BOLLICINE

	%vol	
Altemasi DOC Millesimato Metodo Classico Brut	12,5	32€
Cantina Viticoltori del Trentino. 100% Chardonnay. <i>Trento Doc</i>		
Berlucchi ‘61 Extra Brut	12,5	41€
Az. Agricola Berlucchi. 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. <i>Franciacorta</i>		
“Corderie” Superiore DOCG Valdobbiadene Extra Dry	11	22€
A.C. Astoria Crocetta del Montello Treviso. 100% Glera. <i>Prosecco</i>		

CHIUDIAMO CON IL BEVERAGE



LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

LASCIATI TENTARE
DALLE 50CL



Messina Cristalli di sale	5,90€
Erdinger Weiss	6,90€
Paulaner Dunkel	5,90€
-----	5,90€

OPPURE ANDIAMO
SULLE 33CL



Corona 33cl	4,50€
Tennent's 33cl	5€
zero alcol	4,90€
San Miguel 33cl 	5€

LE GASSATE AL VETRO 33CL



Coca-Cola	3,50€
Coca-Cola ZERO	3,50€
Fanta	3,50€
Sprite	3,50€

LE FRESCHE IN LATTINA 33CL



Lemon Soda	3€
EstaThe Limone	3€
EstaThe Pesca	3€

CULLIGAN

ACQUA MICROFILTRATA

Naturale	0.75L	2€
Gassata	0.75L	2€

VINO DELLA CASA



Bianco Fermo (Ca Lunae Bosoni)	3€	3€	10€
Bianco Frizzante (Bosoni)	6€	6€	10€
Rosso (Ca Lunae Bosoni)	6€	6€	10€

CAFFETTERIA

Espresso	1,50€
Dcaffeinato	1,50€
Ginseng	2€
Orzo	2€
Macchiato	1,50€
Doppio	3€
Cappuccino	3,50€
Corretto	2,50€

AMARI & CO

Limoncino	Rhum
Mirto	Honey Jack Daniels
Sambuca	Vecchia Romagna
Amaro del Capo	5€
Montenegro	
Camatti	Grappa Morbida
Jegermeister	Grappa Barricata
Branca menta	
Fernet	4,50€
3,50€	

TABELLA ALLERGENI E IDENTIFICAZIONE PIATTI

Allergeni:

- | | | |
|--------------------|--------------|--------------------|
| 1. Arachidi | 6. Lupini | 11. Solfiti |
| 2. Crostacei | 7. Uova | 12. Semi di sesamo |
| 3. Frutta a guscio | 8. Sedano | 13. Mostarda |
| 4. Glutine | 9. Molluschi | 14. Pesce |
| 5. Latticini | 10. Soia | |

CUCINA

ANTIPASTI

- | | | |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| Misto Classic: 4,5,7 | Muscoli alla Marinara: 9 | Tris di acciughe: 4,7,14 |
| Regale: 4,5,7 | Muscoli Ripieni: 3,4,5,7,9 | |
| XXL: 4,5,7 | | |

PRIMI

- | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------|
| Ravioli SP: 4,5,7,8 | Trenette al Pesto: 3,4,5 | Mes-Ciua: 4 |
| Pansotti: 4,5,7 | Spaghetti ai muscoli: 4,9 | Testaroli: 3,4,5 |

SECONDI

- | | | |
|----------------------|---------------------|------------------------|
| Stoccafisso: 14 | Arista di maiale: 8 | Stinco: 8,11 |
| Baccalà: 4,11,14 | Coniglio alla SP: 3 | Guance di maiale: 8,11 |
| Fritto Misto: 2,4,14 | | |

DOLCI

- | | | |
|----------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Tiramisù: 5 | Panna cotta Basilico: 5 | Mousse cioccolato: 3,4,5,10 |
| Torta di mele: 3,4,7 | Sorbetto al cucchiaino: 5 | Crème Brulee: 5,7 |
| Panna Cotta FDB: 5 | | |

PIZZERIA

FARINATA

- Stracchino: 5
Pesto: 3

FOCACCE

- | | |
|---------------|---------------|
| Nostra: 4,5 | Toscana: 4,5 |
| Crura: 4,5,11 | Vegana: 3,4,5 |

PIZZE SPECIAL

- | | | |
|-----------------|---------------|----------------------|
| Parma: 4,5 | Margot: 4,5 | Boscaiola: 4,5,10,11 |
| Jack: 3,4,5,7,8 | Borghese: 4,5 | Parodi: 4,5,7,8,13 |

PIZZE base BIANCA

- | | | |
|---------------------|-------------------|------------------------------------|
| Colonnata: 4,5 | Comoda: 3,4,5 | Strina: 4,5,7,8,13 |
| Noci e Miele: 3,4,5 | Salmonata: 4,5,14 | Salsiccia e Friarielli: 4,5,7,8,13 |

PIZZE base ROSSA

- | | | |
|-------------------|-----------------|-----------------------------|
| Loris: 4,5,7,8,13 | Italia: 4,5 | Primavera: 4,5 |
| Zingara: 4,5 | Campana: 4,5,14 | Orlando Furioso: 4,5,7,8,13 |

PIZZE CLASSICHE

- | | | |
|------------------|------------------|-------------------------|
| Margherita: 4,5 | Wurstel: 4,5 | Vegetariana: 4,5 |
| Diavola: 4,5 | Capricciosa: 4,5 | Speck e Mascarpone: 4,5 |
| Nostromo: 4,5,14 | | |

❖

DA CARAN
ANTICA OSTERIA
DAL 1851

Vuoi prenotare o chiederci qualcosa?
Siamo sempre felici di sentirti!

☎ Chiama lo 0187 700453

💬 Oppure scrivici su WhatsApp o Chiama al 349 6284229

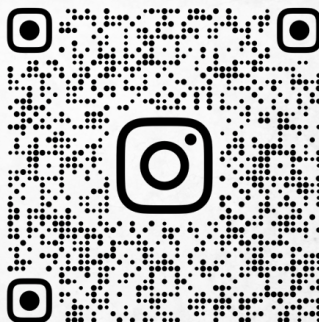
Un messaggio e il tuo tavolo è già più vicino! 📞

SEGUICI SUI SOCIAL:

IL PROFUMO NON SI SENTE...
MA LE FOTO PARLANO CHIARO!

Scansiona il QR e vieni a
curiosare nel nostro
mondo.

Spoiler: ti verrà fame.



DAI UN'OCCHIATA
AL NOSTRO SITO WEB

osteriadacaran.it

🔍 Scopri l'atmosfera,
i piatti e le novità.
Basta un click: inquadra il
QR e visita il nostro sito.

I NOSTRI ORARI ESTIVI

	PRANZO	CENA
LUNEDI	CHIUSO	19:15-23:00
MARTEDI	CHIUSO	19:15-23:00
MERCOLEDI	CHIUSO	CHIUSO
GIOVEDI	CHIUSO	19:15-23:00
VENERDI	12:15-15:00	19:15-23:00
SABATO	12:15-15:00	19:15-23:00
DOMENICA	12:15-15:00	19:15-23:00

DA CARAN
ANTICA OSTERIA

