



Il ristorante M'ama! è un atto d'amore verso la buona tavola e i prodotti della nostra terra. Le mani dello chef Raffaele Mascolo interpretano la tradizione gastronomica della Costa d'Amalfi utilizzando i prodotti di piccoli produttori locali. Un patto fra cuoco e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e preservare il nostro patrimonio di biodiversità.

Buon appetito!

*The restaurant M'ama! is an act of love towards good food and the products of our land. The hands of chef Raffaele Mascolo interpret the gastronomic tradition of the Amalfi Coast using products from small local producers. A pact between cook and small producers to promote food good, clean and fair territory and preserve our biodiversity heritage.*

*Enjoy your meal!*

**Menu à la carte**



## Menu degustazione dell'Alleanza Slow Food

Zuppa di cipolle di Montoro, crostini al tartufo scorzone e provolone del Monaco

*Montoro onion soup, scorzone truffle croutons, provolone del Monaco cheese*

Allergeni: 1-7-9

Fusilli Sangiliani al ferretto con zucca, rana pescatrice e lamelle di mandorle tostate

*Hand made fusilli "Sangiliani" with pumpkin cream, anglerfish and toasted almond flakes*

Allergeni: 1-3-4-6-8-9

Ricciola scottata, lardo, maionese alle nocciole e involtino di verza e verdure Slow Food

*Seared amberjack fish, lard, hazelnut mayo and stuffed cabbage roll*

Allergeni: 7-9

Mousse al cioccolato fondente 70%, albicocca del Vesuvio,  
salsa al mou salato e gelato al cioccolato

*70 % Dark chocolate mousse, Vesuvio's apricot, mou sauce with chocolate ice cream*

Allergeni: 1-3-6-7-8

€ 50



Slow Food®  
Alleanza dei Cuochi

*Mangiare è incorporare un territorio  
Eating is incorporating a territory*

*Jean Brunhes*



## Menu del Buon Ricordo

Mezze maniche al ragu' di pescato del giorno

*Pasta Mezze maniche with fish of the day ragu'*

Allergeni: 1-4-9

Tonno scottato su salsa di senape e miele,  
scarole saltate, capperi e olive

*Searred tuna with sautéed escarole, capers, olives,  
mustard and honey dressing*

Allergeni: 1-2-4-14

Cre moso alla nocciola con amarene  
e crumble di cioccolato salato

*Hazelnut cremoso with black amarena cherries  
and salted chocolate crumbles*

Allergeni: 1-3-7-8

€ 60



*Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei  
Tell me what you eat and I will tell you who you are*

*Jean Anthelme Brillat-Savarin*



## Antipasti Appetizer

Zuppa di cipolle di Montoro, crostini al tartufo scorzone e provolone del Monaco

*Montoro onion soup, scorzone truffle croutons, provolone del Monaco cheese*

Allergeni: 1-7-9

€ 18

Tartare di tonno, caprino dei Monti Lattari,  
salsa al tarallo di Agerola, acciughe, chips di riso carnaroli

*Tuna tartare, Monti Lattari goat cheese,  
anchovies and tarallo of Agerola dressing, carnaroli rice chips*

Allergeni: 1-4-7-9

€ 24

Polpo scottato, crema di broccoli, spugna al nero di seppia e mayo all'aglio

*Seared octopus, broccoli cream, squid ink sponge with garlic mayo*

Allergeni: 1-6-7-8-9

€ 22

Souffle' di provolone del Monaco, vellutata di zucca e pane cristallo

*Provolone del Monaco cheese souffle, velvety pumpkin cream with crystal bread*

Allergeni: 1-7-9

€ 20

Calamaro ripieno di scarola, acciughe, olive caiazzane,  
pane biscotto e dressing di provola affumicata

*Stuffed squid with escarole, anchovies and Caiazzano olives,  
biscuit bread and smoked Provola cheese dressing*

Allergeni: 3-4-6-7-8-14

€ 22

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura su roux all'anice stellato con cime di rapa

*Slow cooked piglet belly with star anise sauce with turnip tops*

Allergeni: 1-9

€ 20

*Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene  
One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well*

*Virginia Wolf*



## Primi piatti

### Pasta

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe, tartara di gamberi e zeste di limone della Costa d'Amalfi

*Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe, shrimp tartare and Amalfi Coast lemon zest*

Allergeni: 1-2-3-7-9

€ 24

Ravioli ripieni di genovese di coniglio con jus agli agrumi e cipolla di Tropea in osmosi al limone

*Ravioli stuffed with rabbit Genovese with citrus fruit jus and Tropea onion with lemon osmosis*

Allergeni: 1-3-9

€ 22

Fusilli Sangiliani al ferretto con zucca, rana pescatrice e lamelle di mandorle tostate

*Hand made fusilli "Sangiliani" with pumpkin cream, anglerfish and toasted almond flakes*

Allergeni: 1-3-4-6-8-9

€ 24

Ndunderi con fonduta di blu di bufala, noci di Sorrento e tartufo scorzone

*Ndunderi with Bufala blue cheese fondue, Sorrento's walnuts and scorzone truffle*

Allergeni: 1-3-7-9

€ 22

Risotto mantecato allo zafferano di Tramonti con ragu di manzo agerolese con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e salsa alla cannella

*Creamy risotto with Tramonti saffron, Agerolese beef ragu with Parmigiano Reggiano 36 months fondue and cinnamon cream*

Allergeni: 1-6-8-9

€ 23

Mezze maniche al ragu' di pescato del giorno

*Pasta Mezze maniche with fish of the day ragu'*

Allergeni: 1-4-9

€ 22

*La vita è una combinazione di pasta e magia  
Life is a combination of pasta and magic*

*Federico Fellini*



## Secondi piatti Second course

Tonno scottato con salsa di senape e miele, scarole e olive nere saltate  
*Seared tuna with honey and mustard dressing, escarole and black olives*

Allergeni: 3-10

€ 25

Ricciola scottata, lardo, maionese alle nocciole e involtino di verza e verdure Slow Food  
*Seared amberjack fish, lard, hazelnut mayo and stuffed cabbage roll*

Allergeni: 7-9

€ 25

Frittura di gamberi, calamari e verdure di stagione con salsa agrodolce  
*Mixed fried fish (shrimps and calamari), seasonal vegetables with sweet and sour sauce*

Allergeni: 1-7-9-12

€ 22

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con carote, cavolfiore e patate tornite  
*Low temperature cooked beef cheek (cow) with carrots, cauliflower and turned potatoes*

Allergeni: 1-9

€ 25

Rolle' di pollo con crema di patate al forno e tuile di patata viola  
*Chicken rolls with potato's cream and tuile of purple potatoes*

Allergeni: 7-9

€ 23

Filetto di maialino in porchetta con porcini e mayo al tartufo  
*Pork fillet in porchetta with porcini mushrooms and truffle mayo*

Allergeni: 6-8-9

€ 24

*Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare  
The most fun things in life are either immoral, illegal or they make you fat*

*George Bernard Shaw*



## Menu vegetariano

Zuppa di cipolle di Montoro, crostini al tartufo scorzone e provolone del monaco

*Montoro onion soup, scorzone truffle croutons, provolone del Monaco cheese*

Allergeni: 1-7-9

€ 18

Souffle' di provolone del monaco, vellutata di zucca e pane cristallo

*Provolone del Monaco cheese souffle, velvety pumpkin cream with crystal bread*

Allergeni: 1-7-9

€ 20

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe e zeste di limone

*Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe and lemon zest*

Allergeni: 1-3-9

€ 20

Fusilli sangiliani al ferretto con zucca e lamelle di mandorle tostate

*Hand made fusilli "sangiliani" with pumpkin cream and toasted almond flakes*

Allergeni: 1-3-6-8-9

€ 20

Ndunderi con fonduta di blu di bufala, noci di sorrento e tartufo scorzone

*Ndunderi with Bufala blue cheese fondue, Sorrento's walnuts and scorzone truffle*

Allergeni: 1-3-7-9

€ 22

Risotto mantecato allo zafferano di tramonti con salsa alla cannella

*Creamy risotto with Tramonti saffron with cinnamon cream*

Allergeni: 1-6-8-9

€ 21

*E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano  
It's a love story about cooking. You have to fall in love with the products and then the people who cook them*

*Alain Ducasse*



## Dessert

Crostatina agli agrumi, ganache di cioccolato bianco e gelato all'arancia

*Citrus tart with white chocolate ganache and orange ice-cream*

Allergeni: 1-3-7

€ 10

Mousse al cioccolato fondente 70%, albicocca del Vesuvio,  
salsa al mou salato e gelato al cioccolato

*70 % Dark chocolate mousse, Vesuvio's apricot, mou sauce with chocolate ice cream*

Allergeni: 1-3-6-7-8

€ 10

Red velvet scomposta, spugna all'aceto di mela rossa e marmellata leggera al formaggio

*Messy Red Velvet cake, red apple vinegar sponge and light cheese jam*

Allergeni: 1-3-7

€ 10

Cre moso alla nocciola con amarene e crumble di cioccolato salato

*Hazelnut cremoso with black amarena cherries and salted chocolate crumbles*

Allergeni: 1-3-7-8

€ 10

Gelati della casa: cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè, vaniglia

*Home made ice creams: chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, vanilla*

Allergeni: 3-7-8

€ 8

Sorbetti della casa: limone, arancia, lampone, fragola

*Home made sorbets: lemon, orange, raspberry, strawberry*

Allergeni: -

€ 7

*Non esiste nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo  
There is nothing that cannot be solved with a smile and a good meal*

*Anonimo*



## Le nostre alleanze

Nella creazione del nostro menu stringiamo una alleanza con i piccoli produttori che hanno una attenzione, come noi, verso i prodotti buoni, puliti e giusti e che lavorino alla salvaguardia del territorio e della sua biodiversità.

Questi sono alcuni dei nostri partner:

Antichi pomodori di Napoli

*Azienda Agricola Vincenzo Egizio  
Brusciano (NA)*

Colatura di Alici di Cetara

*Acquapazza gourmet  
Cetara (SA)*

Zafferano di Tramonti

*Azienda agricola "Il Tintore"  
Tramonti (SA)*

Lupino gigante di Vairano

*Azienda Agricola Volpicelli  
Vairano Paternora (CE)*

Formaggi freschi e stagionati

*Caseificio Aurora  
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Fusilli sangiliani

*Come Tradizione  
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Olive caiazzane

*Come Tradizione  
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Composta di albicocca pellicchiella del Vesuvio

*Casale Pietropaolo  
Sant'Anastasia (NA)*

Riso carnaroli

*Tenuta Margherita  
Desana (VC)*

Pomodorino corbarino a pacchetelle

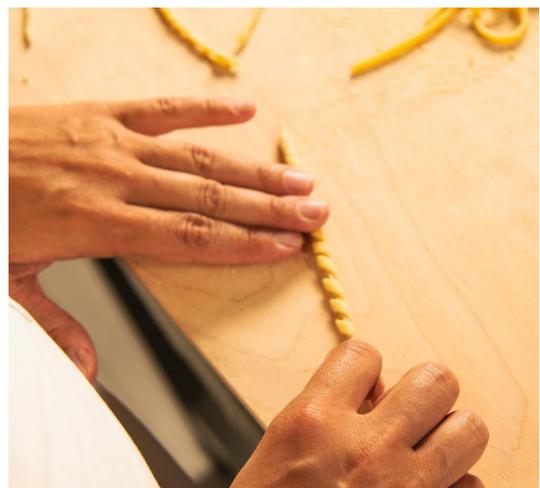
*Donna Lucia, Pastificio Gentile  
Gragnano (NA)*

Papaccella napoletana

*Azienda Agricola Vincenzo Egizio  
Brusciano (NA)*

*In the creation of our menu  
We make an alliance with the little ones  
producers who have attention,  
like us, towards good, clean and fair products  
and working to safeguard the territory  
and its biodiversity.*

*These are some of our partners:*





## Legenda

Costo del coperto: 2€

*Cover cost: 2€*

Alcuni prodotti, al fine di garantirne la freschezza anche in base alla stagionalità / disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura  
*Some products, in order to ensure the freshness also based on seasonality/ availability, are subjected to rapid temperature reduction*

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

*The adopted HACCP procedures take into account of the cross-contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils;*

*So, the possibility that the food could come into contact with allergens cannot be excluded.*

In alcuni casi i piatti si possono variare per accogliere le necessità legate alle intolleranze alimentari degli ospiti  
*In some cases the dishes may vary to accommodate the needs related to food intolerances of guests.*

### Lista degli allergeni

*List of allergens*

1 Glutine <i>Cereals</i>	8 Frutta a guscio <i>Nuts</i>
2 Crostacei <i>Crustaceans</i>	9 Sedano <i>Celery</i>
3 Uova <i>Eggs</i>	10 Senape <i>Mustard</i>
4 Pesce <i>Fish</i>	11 Sesamo <i>Sesame</i>
5 Soia <i>Soy</i>	12 Anidride solforosa <i>Sulphites</i>
6 Arachidi <i>Peanut</i>	13 Lupini <i>Lupine</i>
7 Latte <i>Milk</i>	14 Molluschi <i>Shellfish</i>