



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

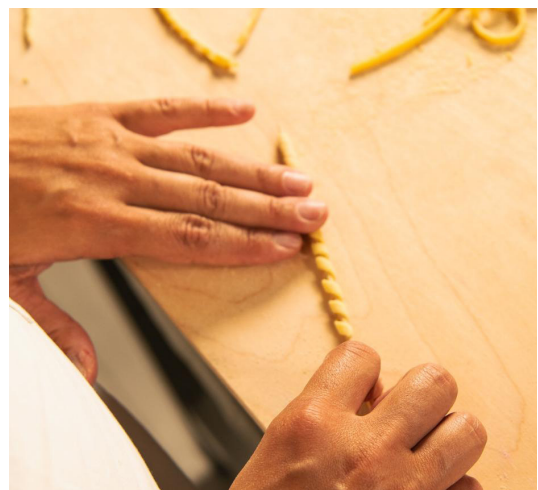
*Donna Lucia, Pastificio Gentile
Gragnano (NA)*

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 *Cereals*

2
Crostacei *Crustaceans*

3
Uova *Eggs*

4
Pesce *Fish*

5
Soia *Soy*

6
Arachidi *Peanut*

7
Latte *Milk*

8
Frutta a guscio *Nuts*

9
Sedano *Celery*

10
Senape *Mustard*

11
Sesamo *Sesame*

12
Anidride solforosa *Sulphites*

13
Lupini *Lupine*

14
Molluschi *Shellfish*