



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.

Menu à la carte



Menu dell'Alleanza Slow Food

Capesante scottato con crema di fagioli di Controne,
sedano con pomodorini semi dry e marmellata di corbarino

*Seared scalopps with Controne beans cream, celery,
semi-dried yellow and red tomatoes and Corbarino tomato jam*

Allergeni: 14-9-6-8

Gnocchetti "Margherita" fatti in casa con vongole, pesto di rucola,
pomodori secchi e noci di Sorrento

Handmade Gnocchi with clams, arugola pesto, dried tomatoes and walnuts

Allergeni: 1-9-14-7-6-8

Semifreddo di ricotta e pera, marmellata di pera pennata di Agerola
e gelato alla ricotta salata

Ricotta and pear semifreddo, Agerola pennata pear jam and salted ricotta ice cream

Allergeni: 1-3-7

€ 50



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

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

Jean Brunhes



Menu del Buon Ricordo

Ravioli ripieno di ricotta, colatura e maggiorana, maionese alle acciughe,
crema di basilico e peperoncino del fiume salato

*Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese, anchovies "colatura" and marjoram,
anchovies mayonnaise, basil and sautéed green "Del Fiume" chili cream*

Allergeni: 1-3-4-7-9

Tonno scottato con vellutata di cipollotto,
salsa senape e miele, scarole saltate, capperi e olive

*Seared tuna with sauteed spring onion velouté,
sautéed escarole, capers, olives, mustard and honey dressing*

Allergeni: 1-2-4-14

Cremoso alla nocciola, con amarena e briciole al cioccolato salato

Glazed and praline hazelnut mousse, with sour cherry and salted chocolate crumble

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

Il nostro crudo di pesce
scampo, gambero rosso, tartare di tonno, burrata, tartare di ricciole,
carpaccio di spigola, baccalà, gel al limone, gelato alle erbe)

*Our fish crudites
sea foods, langoustine, red prawns, tuna tartare with burrata cheese, amberjack tartare,
sea bass and codfish carpaccio, lemon gel and herbs gelato*

Allergeni: 2-4-7-14

€ 40 (€70 x 2)

Polipo scottato con crema di patate, limone e zenzero, maionese al prezzemolo e ravanelli

Seared octopus with potatoes, lemon and ginger cream with parsley and radish mayo

Allergeni: 14-8-6-7

€ 22

Capesante scottato con crema di fagioli di Controne,
sedano con pomodorini semi dry e marmellata di corbarino

*Seared scalopps with Controne beans cream, celery,
semi-dried yellow and red tomatoes and Corbarino tomato jam*

Allergeni: 14-9-6-8

€ 24

Tortino di zucchine con vellutata di pomodoro giallo e Julien di verdure croccanti

Zucchini flan with yellow tomatoes velouté and crunchy vegetables Julienne

Allergeni: 1-3-9-7-6-8

€ 18

Battuta di manzo agerolese con scaglie di provolone del Monaco,
erbe spontanee, chips di pane carasau, salsa all'aglio ed emulsione di basilico

*“Agerolese” beef tartare, wild herbs, shaved provolone del Monaco cheese,
“carasau” bread chips, garlic sauce and basil emulsion*

Allergeni: 1-6-7-8

€ 22

*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

Risotto di melanzane, pesce bandiera scottato, polvere di melanzane, marmellata di pomodorini di Corbara e dressing al formaggio

Silver scabbardfish and eggplant Risotto, with eggplant powder, Corbarino tomatoes jam and cheese dressing

Allergeni: 1-4-7-9

€ 23

Spaghettone Gentile al pomodoro giallo con caviale di pomodoro rosso antico di Napoli e salsa al basilico

Spaghettone "Gentile" with yellow tomatoes, ancient Naples red tomatoes caviar and basil sauce

Allergeni: 1-2-3-7-9

€ 20

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe, tartara di gamberi e zeste di limone

Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe, shrimps tartare and lemon zest

Allergeni: 1-2-3-7-9

€ 24

Ravioli ripieno di ricotta, colatura e maggiorana, maionese alle acciughe, crema di basilico e peperoncino del fiume salato

Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese, anchovies "colatura" and marjoram, anchovies mayonnaise, basil and sautéed green "Del Fiume" chili cream

Allergeni: 1-3-4-7-9

€ 23

Gnocchetti "Margherita" fatti in casa con vongole, pesto di rucola, pomodori e noci di Sorrento

Handmade Gnocchi with clams, arugola pesto, dried tomatoes and walnuts

Allergeni: 1-9-14-7-6-8

€ 22

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

Federico Fellini



Secondi piatti Second course

Agnello (Costine, rollè e polpetta) con crema di sedano, rapa, porro croccante, verdure di stagione e maionese al prezzemolo

Lamb with celeriac puree, crunchy leeks and seasonal vegetables, parsley mayonnaise

Allergeni: 1-3-7-9

€ 24

Anatra con crema di carote e zenzero, insalata di fagiolini e ravanelli all'insalata

Duck breast with carrot and ginger cream, puntarelle and radish salad

Allergeni: 7-9

€ 25

Picanha con riduzione al vino rosso, salsa alle pesche gialle e patate novelle

Picanha with wine and yellow peaches sauce and roasted baby potatoes

Allergeni: 1-7-9-12

€ 26

Spigola cotta a bassa temperatura con crema di piselli, pane al nero di seppia e pomodoro secco, olio al prezzemolo

Low temperature cooked Mediterranean Sea bass, peas cream, black squid ink bread and dried tomatoes, parsley olive oil

Allergeni: 1-3-4-9

€ 26

Tonno scottato con vellutata di cipollotto, salsa senape e miele, scarole saltate, capperi e olive

Seared tuna with sauteed spring onion velouté, sautéed escarole, capers, olives, mustard and honey dressing

Allergeni: 1-2-4-14

€ 26

Frittura di gamberi, calamari e verdure di stagione con salsa agrodolce

Mix fried fish and seasonal vegetables with sweet and sour sauce

Allergeni: 1-2-3-4-14

€ 22

*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

Tartelletta con crema di piselli e verdure di stagione

Peas cream tartlet, and seasonal vegetables

Allergeni: 1-3-9

€ 20

Tortino di zucchine con vellutata di pomodoro giallo e Julien di verdure croccanti

Zucchini flan with yellow tomatoes velouté and crunchy vegetables Julienne

Allergeni: 1-3-9-7-6-8

€ 18

Pasta di Gragnano alla Nerano con zucchine, fiori di zucca, basilico e spuma di provola

Gragnano's pasta Nerano style with zucchini flowers, basil and Agerola's provola foam

Allergeni: 1-6-8-3-7-9

€ 22

Spaghettone Gentile al pomodoro giallo con caviale di pomodoro rosso antico di Napoli e salsa al basilico

Spaghettone "Gentile" with yellow tomatoes, ancient Naples red tomatoes caviar and basil sauce

Allergeni: 1-2-3-7-9

€ 20

Risotto di melanzane, polvere di melanzane, marmellata di pomodorini di Corbara e dressing al formaggio

Eggplant Risotto, with eggplant powder, Corbarino tomatoes jam and cheese dressing

Allergeni: 1-4-7-9

€ 21

Gnocchetti "Margherita" fatti in casa con pesto di rucola, pomodori e noci di Sorrento

Handmade Gnocchi with arugula pesto, dried tomatoes and walnuts

Allergeni: 1-9-14-7-6-8

€ 20

*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

Pralinato al caffè ripieno di mousse all'arancia e zuppa inglese,
savoiaro bagnato al caffè e gelato al caffè

Coffee praline filled with orange mousse, trifle and coffee Savoiaro mousse, coffee ice cream

Allergeni: 1-3-7

€ 10

Cre moso alla nocciola, con amarena e briciole al cioccolato salato

Glazed and praline hazelnut mousse, with sour cherry and salted chocolate crumble

Allergeni: 1-3-7-8

€ 10

Semifreddo di ricotta e pera, marmellata di pera pennata di Agerola
e gelato alla ricotta salata

Ricotta and pear semifreddo, Agerola pinnata pear jam and salted ricotta ice cream

Allergeni: 1-3-7

€ 10

La nostra delizia al limone scomposta

(spugna gialla, crema al limone, gelato e caramella al limone)

Our delizia al limone (sponge cake, lemon pastry cream, lemon ice cream and lemon drop)

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



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>