



The kitchen of the M'ama! restaurant is built upon the excellence of local products and a cuisine linked to our traditions of freshness and quality . We have carefully selected our suppliers. With them we have teamed up to offer you the best there is. "I know the history of a food, know where it comes from . I have to imagine the hands that have grown, worked and cooked what I eat." (Petrini)

Our menu changes regularly to reflect the use of seasonal products. The menu indicates gluten free dishes and vegetarian options and, on request, we can prepare gluten free dishes using alternative products.

Enjoy your meal!

Allergen icons: Please communicate to your staff your food intolerances.



TREE NUTS



CELERY



GLUTEN



LUPIN



CRUSTACEANS



EGG



FISH



MILK



MOLLUSCS



MUSTARD



PEANUTS



SESAME



SOYBEANS

Our products are fresh and local. Sometimes we can use a system to reduce the temperature to preserve its characteristics. Other times, in the absence of fresh produce, we can use frozen products. The staff will inform you of this occurrence.





Marinated Sea bass
citrus flavored with crunchy celery salad
and apple julienne
16€



Scalded scallop
on velvet sauce of fava beans and crispy bacon
20€



Moscardino with pork belly cooked
at low temperature with crushed potatoes
and daikan salad with octopus sauce reduction
18€



Beef steak with roasted artichoke,
crispy bread veil and balsamic vinegar reduction
20€



Parmesan cheese savoury pie
on bed of cooked asparagus
with butter, crispy fried leek and dried tomatoes
16€



Sandwich with vegetarian burger,
caramelized raspberry onion
and rocket mayonnaise and celeriac chips
18€



Pacchero with velvet sauce of fava beans,
baccala and truffle oil
18€



Ndunderi on velvet sauce of peas
and bon bon of shrimp stuffed with burrata
20€



Risotto with clams
with puntarelle salad
20€



Tortelli stuffed with genovese beef
on provolone cheese fondue
20€



Gragnano Spaghettono with corbari tomatoes,
parmesan and basil
16€



Pasta and potatoes
in different textures
18€





Daily fish
with seasonal vegetables
26€



Mullet fish on corbari tomato gel
with caprese salad, basil crumble and smoked provola sauce
22€



Salted codfish fillet cooked at low temperature
on artichoke cream and orange reduction
and roasted artichokes
22€



Soused lamb in wine with cream
of fennel celeriac, asaragus in butter and potato cube
24€



Chicken chasseur
20€



“Conchese” rabbit with amalfitan lemons
and buttered spinaches, basil bread and crispy fennel salad
24€



Tiramisù with coffee
8€



Bavarian cream with
white chocolate namelaka
8€



Tortino con cuore caldo di cioccolato bianco
con gel di lamponi e gelato alla vaniglia
8€



Three chocolate mousse with pistachio cream
and caramelized almonds
8€



Lemon delight
8€



Sliced seasonal fruits
8€

Local cheese cutting board
14€



La cucina del ristorante M'ama! si fonda sui prodotti di eccellenza del territorio e su una cucina legata alle nostre tradizioni.

Fresco e di qualità. Abbiamo attentamente selezionato i nostri fornitori.

Con loro abbiamo avviato una collaborazione per offrirvi il meglio che c'è:

“Devo conoscere la storia di un alimento, sapere da dove viene. Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio.” (Petrini)

Il nostro menu viene cambiato periodicamente per evitare l'utilizzo di prodotti fuori stagione.

Sul menu indichiamo con appositi loghi i piatti gluten free e quelli vegetariani e su richiesta possiamo fare piatti gluten free utilizzando prodotti alternativi.

Non ci resta che augurarvi buon appetito!

Icone degli allergeni. E' consigliabile informare lo staff delle vostre intolleranze alimentari.



I nostri prodotti sono freschi e locali.

In alcuni casi utilizziamo un sistema di abbattimento della temperatura sia per preservarne le caratteristiche organolettiche sia per ragioni di sicurezza.

In rare circostanze - per la mancanza del prodotto fresco - possiamo utilizzare prodotti surgelati.

Nel caso lo staff provvederà ad informarvi.





Spigola marinata agli agrumi
con insalatina di sedano croccante
con agrumi e julienne di mela
16€



Capasanta scottata
su vellutata di fave e bacon croccante
20€



Moscardino con pancetta di maiale
cotto a bassa temperatura con patata schiacciata
e insalatina di daikan con riduzione di polpa di polipo
18€



Battuta di manzo con carciofo arrostito,
velo di pane croccante e riduzione di aceto balsamico
20€



Tortino di parmigiano
su letto di asparagi cotti al burro,
porro fritto croccante e pomodori secchi
16€



Panino con hamburger vegetariano,
cipolla caramellata al lampone, rucola e
e maionese all'aglio con chips di patate
18€



Pacchero con vellutata di fave,
baccala e olio al tartufo
18€



Ndunderi su vellutata di piselli
e bon bon di gamberi ripieni di burrata
20€



Risotto con vongole veraci bottarga
con insalatina di puntarelle
20€



Tortelli ripieni di genovese di manzo
su fonduta di provolone del monaco e fondo bruno
20€



Spaghettoni di Gragnano con pomodori corbari,
parmigiano e basilico
16€



Pasta e patate
in diverse consistenze
18€





Pescato del giorno
con verdure di stagione
26€



Triglie bacciate su gel di pomodoro corbari,
caprese di pomodoro e mozzarella
crumble al basilico e salsa di provola affumicata
22€



Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura
su crema di carciofi e riduzione di arance
e carciofi arrostiti
22€



Agnello marinato al vino
con crema di sedano rapa finocchio
e asparagi al burro
24€



Pollo alla cacciatora
20€



Coniglio alla conchese
con limoni della costiera, spinaci al burro,
pane al basilico e insalatina di finocchio croccante
24€



Tiramisu scomposto
al caffè corretto
8€



Bavarese ai frutti di bosco
con namelaka al cioccolato bianco
8€



Tortino con cuore caldo di cioccolato bianco
con gel di lamponi e gelato alla vaniglia
8€



Mousse ai tre cioccolati con crema al pistacchio
e mandorle caramellate
8€



Delizia al limone
8€



Tagliata di frutta
8€

Tagliere di formaggi
14€