

Ristorante M'ama!



Welcome



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.

Enjoy your meal!

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.

The allergens are indicated in the description of the dishes
Please inform the staff about any allergies and intolerance.

Allergen's list

- 1 Cereals with gluten
- 2 Crustaceans and products based on crustaceans
- 3 Eggs or egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut-based products
- 6 Soy
- 7 Milk and milk products

8 Nuts

- 9 Celery and celery-based products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and products based on celery seeds
- 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg
- 13 Lupins and products based on lupins
- 14 Molluscs and products based on molluscs



4
5
8
9

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

7
14

Seared scallops
on velvet sauce of fava beans and crispy bacon
20€

7
9
14

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

6
7

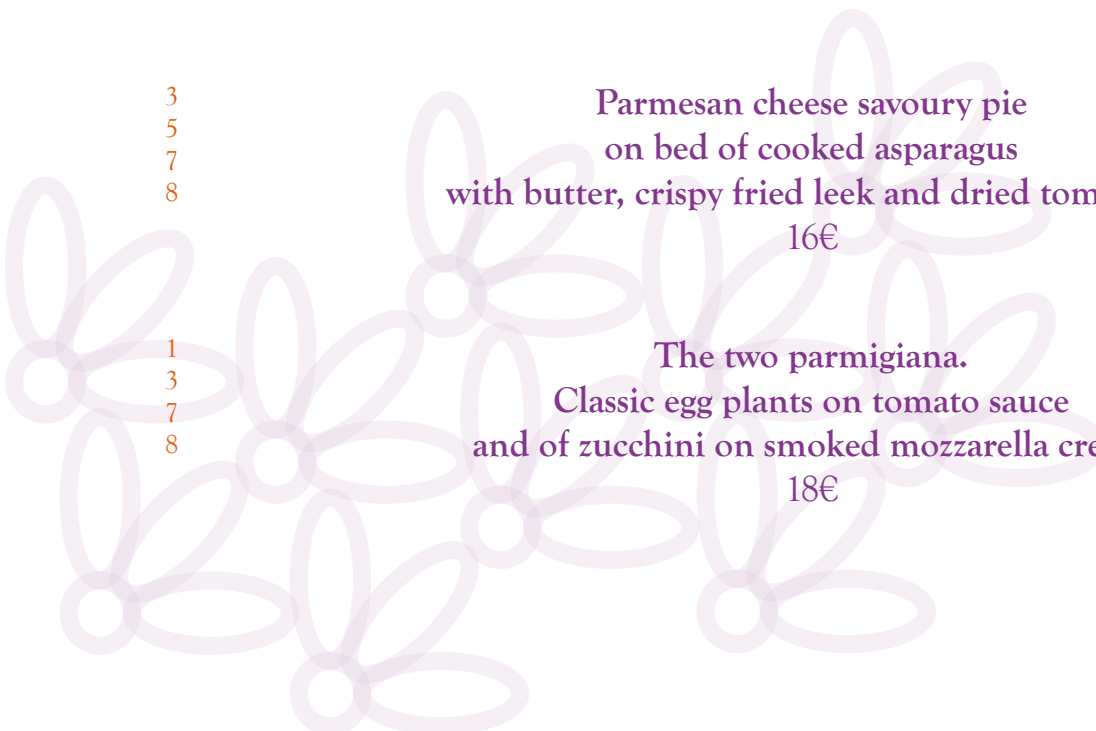
Beef carpaccio marinated in soy sauce
with mozzarella morsels
and fresh salad with reduction of balsamic vinegar
22€

3
5
7
8

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

1
3
7
8

The two parmigiana.
Classic egg plants on tomato sauce
and of zucchini on smoked mozzarella cream
18€





1
2
3
4
9

Home made noodles
in Mediterranean fish stew
22€

1
2
3
7
9

Home made “Ndunderi” on velvet sauce of peas
and bon bon of shrimp stuffed with burrata
20€

7
9

Risotto with radicchio
and taleggio cheese
22€

1
3
7
9

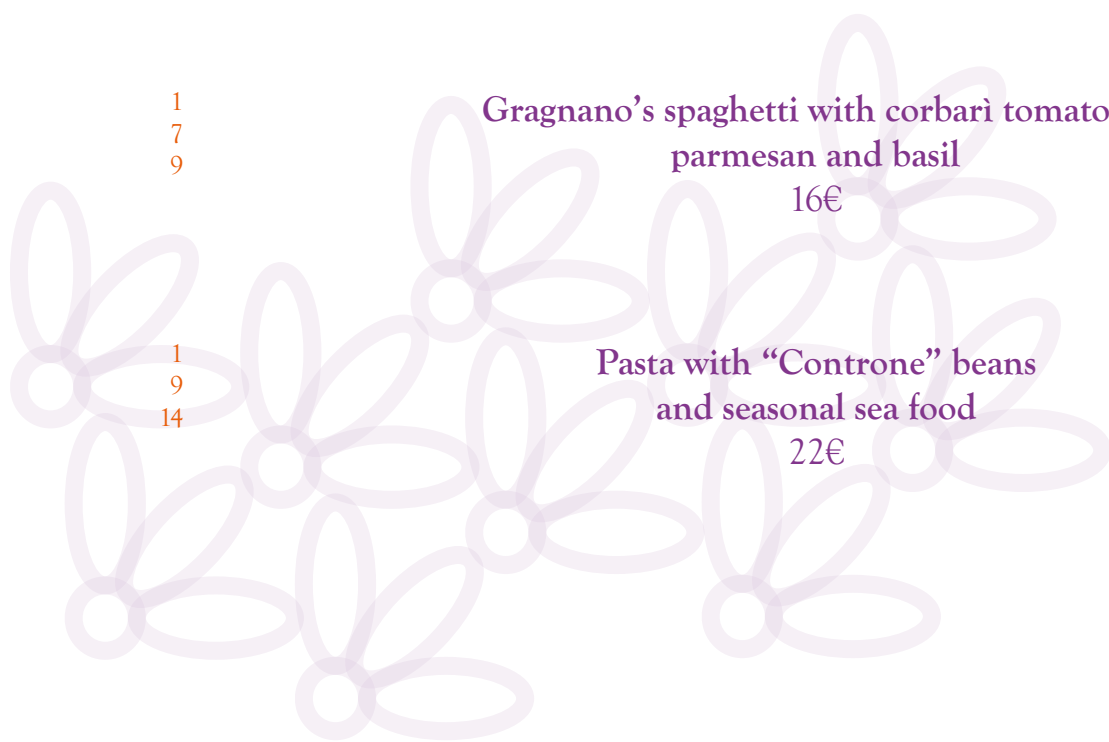
Tortelli stuffed with genovese beef
on provolone cheese fondue
20€

1
7
9

Gragnano's spaghetti with corbari tomatoes,
parmesan and basil
16€

1
9
14

Pasta with “Controne” beans
and seasonal sea food
22€





1
14

Turbot fillet with sea food
on Agerola's taralli cream and warm vegetable salad
26€

1
3
4
7
8

Silver scabbardfish parmigiana
with tomato, mozzarella and basil
on basil sauce
22€

1
4
7
8
9

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

1
5
7
8
9

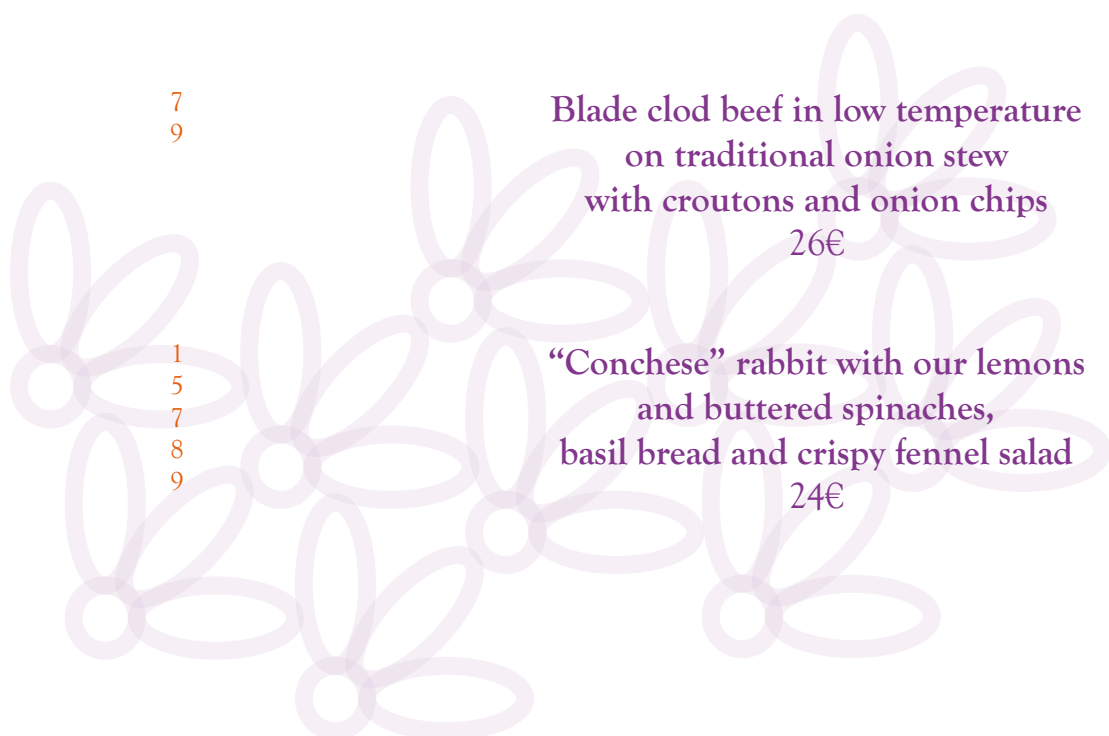
Soused lamb in wine with cream
of fennel celeriac, asaragus in butter and potato cube
24€

7
9

Blade clod beef in low temperature
on traditional onion stew
with croutons and onion chips
26€

1
5
7
8
9

"Conchese" rabbit with our lemons
and buttered spinaches,
basil bread and crispy fennel salad
24€



Ristorante M'ama!

Benvenuti



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)

Non ci resta che augurarvi buon appetito!

I nostri prodotti sono freschi e locali.

In alcuni casi sottoponiamo i prodotti ad un sistema di abbattimento delle temperatura sia per preservare le caratteristiche organolettiche per per ragioni di sicurezza.

In rare circostanze - in mancanza del prodotto fresco - possiamo utilizzare prodotti surgelati. Lo staff provvederà ad informarvi.

Gli allergeni sono indicati nelle descrizioni dei piatti.

In caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di informare lo staff.

Lista degli allergeni

1 Cereali contenente glutine

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova o prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia

7 Latte e prodotti a base di latte

8 Frutta a guscio

9 Sedano e prodotti a base sedano

10 Senape e prodotti a base senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi



4
5
8
9

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

7
14

Capasanta scottata
su vellutata di fave e bacon croccante
20€

7
9
14

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

6
7

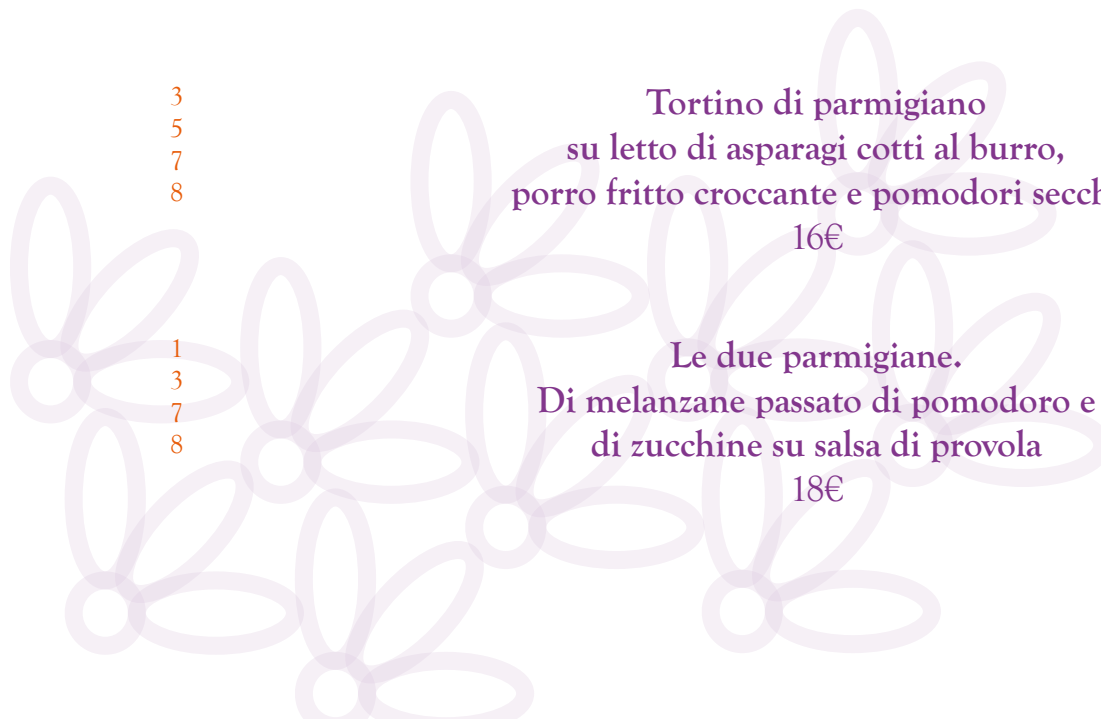
Carpaccio di manzo marinato in salsa di soia
con bocconcini di mozzarella
e insalatina fresca con riduzione di aceto basamico
22€

3
5
7
8

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

1
3
7
8

Le due parmigiane.
Di melanzane passate di pomodoro e
di zucchine su salsa di provola
18€





1
2
3
4
9

Tagliolini di pasta fresca
in guazzetto di pesce del Mediterraneo
22€

1
2
3
7
9

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

7
9

Risotto con radicchio
e taleggio dop
22€

1
3
7
9

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

1
7
9

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

1
9
14

Pasta e fagioli di Controne
con frutti di mare di stagione
22€





1
14

Filetto di rombo con frutti di mare
su crema di tarallo di Agerola e insalatina di verdure tiepide
26€

1
3
4
7
8

Parmigiana di pesce bandiera
con pomodoro, fior di latte e basilico
con salsa al basilico
22€

1
4
7
8
9

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

1
5
7
8
9

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

7
9

Cappello del prete di manzo
cotto a bassa temperatura su fondo di genovese
crostini e chips di cipolla
26€

1
5
7
8
9

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

