

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



2
4

Seared Seafood salad on sea water gel
with sliced daikon, carrots and radish

20€

1
5
7

Seared scallops on a lemon leaf with vegetables
cous cous on a zucchini velvet sauce

22€

1
3
4
5
7
8

Anchovies with provola on aubergine caviar
and tomato stuffed with vegetables

18€

1
6
7

Marinated beef in soya with crispy bread,
melon cantaloupe and mozzarella

22€

1
3
5
7
8

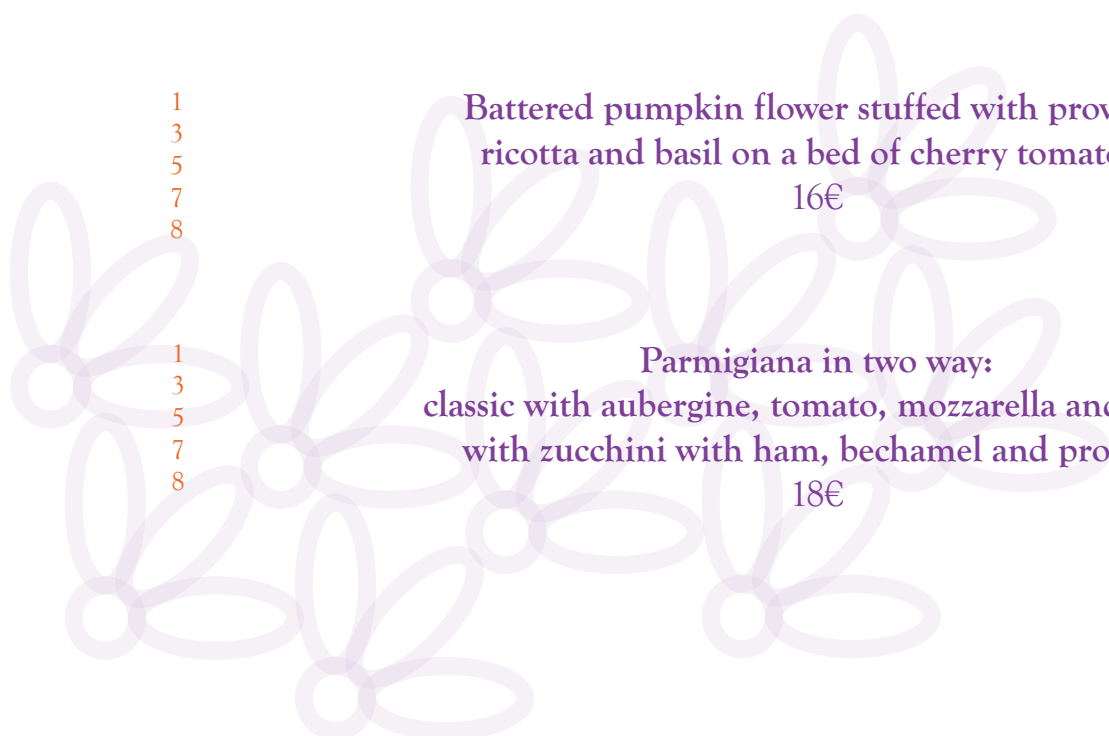
Battered pumpkin flower stuffed with provola,
ricotta and basil on a bed of cherry tomatoes

16€

1
3
5
7
8

Parmigiana in two way:
classic with aubergine, tomato, mozzarella and basil;
with zucchini with ham, bechamel and provola

18€





1
2
3
4
7
9

Fresh made tagliatelle with squid ink
with red Sicilian shrimp and carrot puree
24€

1
2
3
4
7
9

Home made ravioli stuffed with ricotta cheese
with silver scabbardfish
20€

1
2
3
4
7
9

Home made ravioli stuffed with red gurnard fish
with yellow tomato sauce
16€

1
4
9

Gragnano's pasta with tuna and onion sauce
"genovese" style
22€

2
4
7
9

Risotto with zucchini sauce
and local squid
20€

1
7
9

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





1
2
4
7
9

Grilled Mediterranean turbot
on seafood stew and fennel breadsticks
26€

1
3
4
5
7
8

Silver scabbardfish "parmigiana"
on aubergine cream
22€

4
10
12

Seared tuna with mustard and honey sauce
with crudité of salad zucchini and sweet and sour onionse
26€

3
7
8

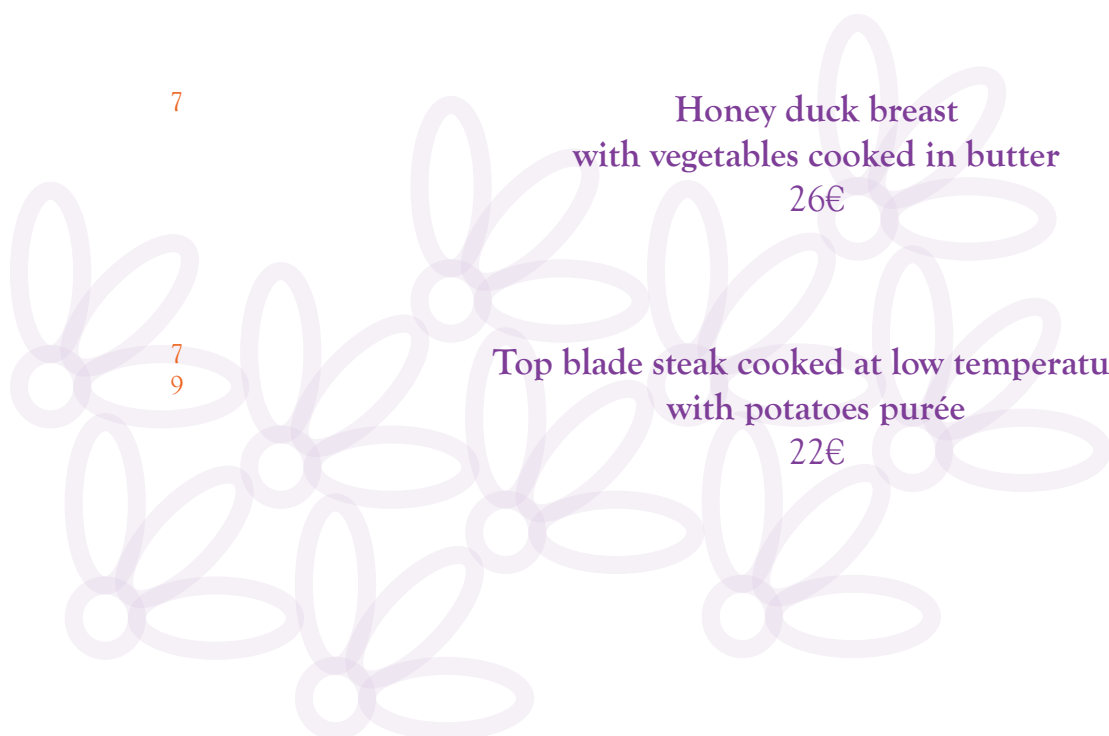
Lamb stuffed with potatoes,
breaded in pistachios grain with grilled vegetables
26€

7

Honey duck breast
with vegetables cooked in butter
26€

7
9

Top blade steak cooked at low temperature
with potatoes purée
22€



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



2
4

Insalata di mare scottata su gel di acqua di mare
con sciffonata di daikon, carote e ravanelli

20€

1
5
7

Capasanta scottata su foglia di limone
con cous cous di verdure su vellutata di zucchine alla scapece

22€

1
3
4
5
7
8

Alici bacciate alla provola su caviale di melanzane
e pomodoro ripieno di verdure

18€

1
6
7

Prosciutto di manzo marinato alla soya
su velo di pane croccante, cantalupo e mozzarella

22€

1
3
5
7
8

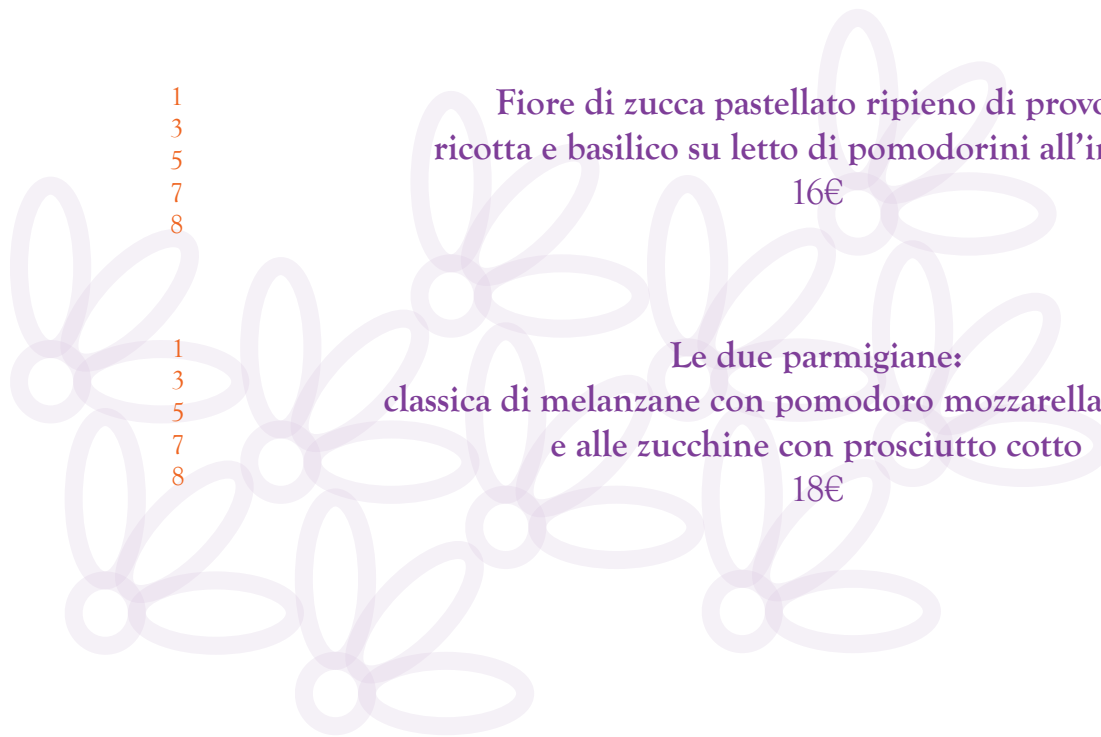
Fiore di zucca pastellato ripieno di provola
ricotta e basilico su letto di pomodorini all'insalata

16€

1
3
5
7
8

Le due parmigiane:
classica di melanzane con pomodoro mozzarella e basilico
e alle zucchine con prosciutto cotto

18€





1
2
3
4
7
9

Tagliatelle al nero di seppia con gambero rosso di Sicilia
e purea di carote
24€

1
2
3
4
7
9

Raviolo ripieno di provola e melanzane
con pesce bandiera scottato
20€

1
2
3
4
7
9

Raviolo ripieno di coccio
con salsa ai pomodori gialli
16€

1
4
9

Zito alla genovese di tonno
22€

2
4
7
9

Risotto con crema di zucchine
e calamaro scottato
20€

1
7
9

Spghettone di Gragnano con pomodoro bio,
parmigiano e basilico
16€





1
2
4
7
9

Rombo alla griglia su guazzetto
ai frutti di mare e grissino al finocchietto
26€

1
3
4
5
7
8

Parmigiana di pesce bandiera
su crema di melanzane
22€

4
10
12

Tonno scottato con salsa di senape e miele
con crudità di zucchine all'insalata e cipolle in agrodolce
26€

3
7
8

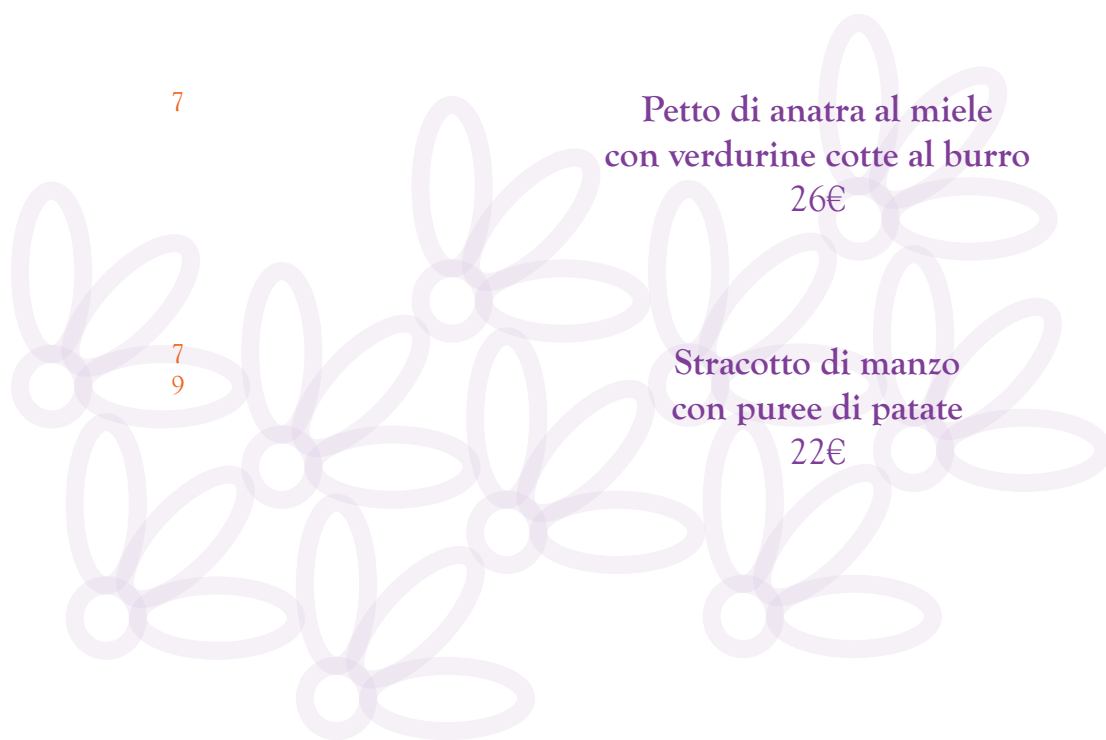
Agnello ripieno di patate impanato
nella granella di pistacchi con verdure alla griglia
26€

7

Petto di anatra al miele
con verdurine cotte al burro
26€

7
9

Stracotto di manzo
con puree di patate
22€



Ristorante M'ama!



Welcome



*There is no sincere love
than the love of food.*

George Bernard Shaw

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



1
3
7

Cocoa tart, caramel
and chocolate ganache

8€

1
3
7

Tiramisu mousse
with Baileys heart and cocoa sauce

8€

1
3
5
7

Ricotta and pear
classic of the Amalfi Coast revisited

8€

1
3
7

Exotic mezzaluna with mango,
chantilly coffee cream and passion fruit

8€

1
3
5
7

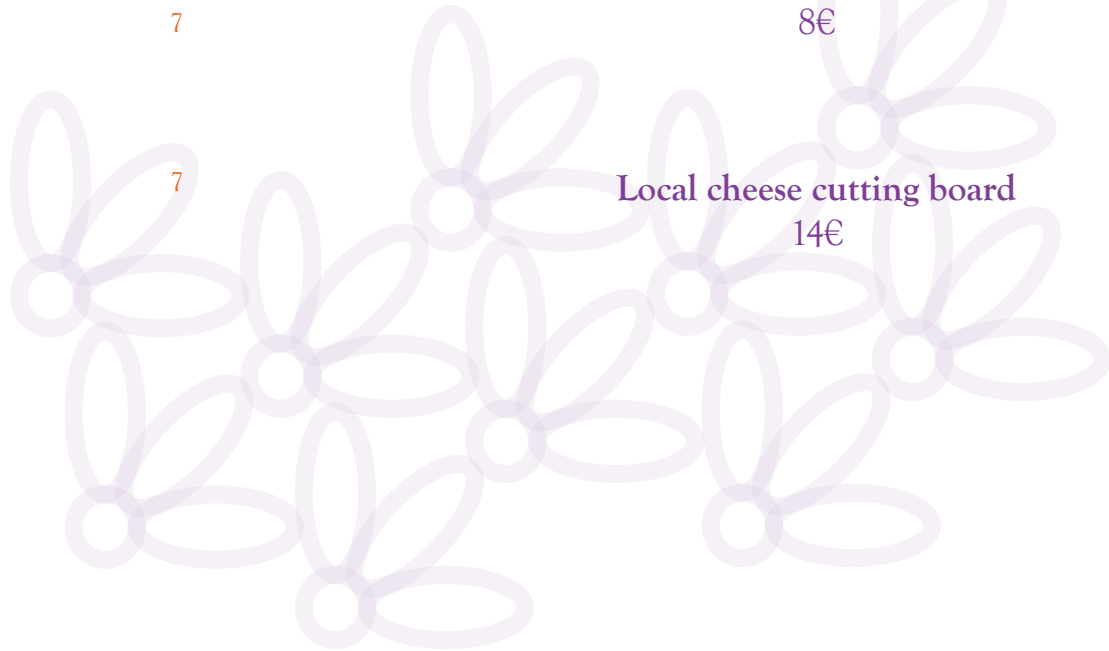
Four shades of
chocolate

8€

7

Local cheese cutting board

14€



Ristorante M'ama!

Benvenuti



*Non c'è amore più sincero
di quello per i dolci.*

George Bernard Shaw

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 sedano

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



1
3
7

Crostata al cacao,
mou e ganache di cioccolato
8€

1
3
7

Mousse al tiramisù
con cuore di Baileys e salsa al cacao
8€

1
3
5
7

La classica ricotta e pera
rivisitata da Filippo
8€

1
3
7

Mezzaluna esotica
con mango, crema chantilly al caffè e passion fruit
8€

1
3
5
7

Quattro sfumature
di cioccolata
8€

7

Tagliere di formaggi
della Campania
8€

