



Benvenuti

Ristorante M'ama!



## Menu a la carte "autunnale"



*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 temperature sia per preservare le caratteristiche organolettiche sia 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



## Antipasti

1 Calamaretto ripieno di patate e provola su vellutata di zucca,  
3 noci tostate, spugna al nero di seppia e pera sciroppata  
5  
7 18  
8  
14

1 Millefoglie di ricotta e spinacino al burro, uova di quaglia  
3 e tartufo accompagnata da una salsa al vino rosso  
7 22

3 Giardino Margherita  
5 (zucca, castagne, ravanelli, rapa rossa, finocchi,  
7 zucchini, sedano, lattuga, radicchio, ecc..)  
8 servita su una maionese di soya con senape in grani  
9 16  
10

1 Trittico di alici  
3 ripiene alla provola, impanate alle nocciola e marinate  
4 su caponata con pane biscottato di Agerola,  
5 pomodoro, mozzarella e basilico  
7 18  
8

1 Carpaccio di manzo con rucola, grana,  
6 porcini crudi e salsa al vino rosso  
7 20  
12

1 Polpo alla griglia con crema di sedano rapa, chips di mela annurca,  
3 maionese di polipo e crumble alle olive nere  
5 22  
7  
8  
9

*Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare.*

*George Bernard Shaw*



## Primi

2  
7  
9

Risotto allo zafferano con stracciatella di mozzarella  
e gamberoni rossi di Sicilia

24

1  
3  
7  
9  
14

Tagliatella all'uovo con crema di zucca, polipo scottato,  
lamelle di tartufo e nocciole tostate

22

1  
7  
9

Ndunderi al pecorino con pomodorini,  
broccoli e calamari

20

1  
7

Spaghettone di Gragnano  
con salsa al pomodoro fresco

28

1  
3  
7  
9

Raviolo ripieno di genovese di manzo  
su vellutata di patate

22

1  
9  
14

Calamarata con asparagi  
e frutti di mare del giorno

22

*La vita è una combinazione di pasta e magia.*

*Federico Fellini*



## Secondi

1  
3  
4  
7  
8  
9

Stracotto di manzo  
con crochè di patate su crema ai porcini  
24

1  
3  
4  
5  
8  
9

Baccalà fritto su crema di fagioli cannellini,  
chips di riso e cipolla in agrodolce  
22

4  
7

Pescato del giorno al sale  
con verdure alla griglia su crema di finocchio  
26

7

Filetto di maiale in porchetta con spiga bollita  
castagne arrostiti e salsa di mela annurca  
24

3  
4  
11

Tonno al sesamo con crema al limone  
con spaghetti di verdure (porri, zucchine e carote)  
26

7  
9

Agnello cotto al vino rosso con verdure di stagione  
e crema di sedano e rapa  
26

*Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene.*

*Virginia Wolf*



## Dessert “autunnali”



*Non c'è amore più sincero  
dell'amore per il cibo.*

*George Bernard Shaw*

I nostri prodotti sono freschi e locali.

In alcuni casi sottoponiamo i prodotti ad un sistema di abbattimento delle temperature 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



1  
3  
7

M'ama o non m'ama? M'ama!  
mousse arancia e liquirizia su biscuit alla vaniglia,  
croccantino al miele e meringa italiana

8

1  
3  
5  
7  
8

Cuoppo della tradizione  
calzoncelli fritti ripieni di cioccolato al latte e castagne  
con castagnole bagnate di alchermes

8

1  
3  
7

Red velvet scomposta  
Spugna rossa, cremoso al formaggio,  
caramello salato, crema al burro e gelato alla vaniglia

8

1  
3  
5  
7  
8

Tenerina d'autunno  
torta tenerina con crema di arachidi, caramello  
e croccante alle nocciole, accompagnato da gelato alla panna

8

1  
3  
7  
8

White lightness  
mousse allo yougurt su torta al pistacchio,  
gel al lampone e gommosa al lime

8

