



## Menu a la carte

*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.

**Please, you are begged to inform our staff in case of allergies or intolerances.**

**We have a menu where the allergenis are suitable for every dish**



## Hors d'oeuvre

Seared octopus with cream of peas,  
octopus mayonnaise, veil of crisp bread  
and dust of black olives

18

Mediterranean cod croquette  
on fennels cream and toasted walnuts-trees

16

Seared prawns with brandy  
on fava bean purée with crispy bacon

18

Parmesan pie with  
cream of asparagus and fried leek

14

Bruschettone with pork jowl,  
artichokes, dried tomatoes and “cacio e pepe” dressing

14

Beef carpaccio with mesclun salad  
and cherry mozzarella cheese

18

*First we eat, then we do everything else.*

*M.F.R. Fisher*



## Pasta

Ristorante M'ama!



Linguine with anchovies “colatura”  
and anchovies and walnuts-trees pesto

18

Seafood risotto  
Mediterranean style

22

Black cuttlefish home made tagliolini  
with fava beans cream and seared cod

18

Home made ndunderi  
with neapolitan ragù

16

Home made ravioli stuffed with beef “genovese”  
with ricotta cheese fondue

18

Spaghettone with sauce of  
red and yellow tomatoes

16

*Life is a combination of magic and pasta.*

*Federico Fellini*



## Fish and meat

Fish of the day fillet cooked in foil  
with sea food

22

Seared tuna fillet with onion cream  
and lemon and ginger sauce

24

Red mullet in tempura  
with vegetables salad and aioli sauce

20

Slow cooked beef stew  
with grilled artichokes and parmesan sphere

18

Supreme of chicken “cacciatora” style  
with potaoes millefeuille

18

Lamb flavoured with wild erbs  
with potatoes cream and broccoli

22

*Great food is like great sex. The more you have the more you want.*

*Gael Greene*



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 qualche caso utilizziamo un sistema di abbattimento della temperatura per preservare le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

In assenza dei prodotti freschi possiamo utilizzare prodotti surgelati.

Lo staff vi informerà di questa evenienza.

**Siete pregati di avvisare lo staff di intolleranze alimentari o di allergie**

**Disponiamo di un menù dove sono elencati tutti gli allergeni.**



## Antipasti

Polipo scottato con crema di piselli, maionese di polipo,  
velo di pane croccante e polvere di olive

18

Crocchetta di baccalà  
su crema di finocchi e noci tostate

16

Gamberone scottato al brandy  
su vellutata di fave e bacon croccante

18

Tortino di parmigiano  
con crema di asparagi e porro fritto

14

Bruschettone con guanciale, carciofi,  
pomodorini secchi e dressing cacio e pepe

14

Carpaccio di manzo con misticanza  
e ciliegine di fior di latte

18

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

*George Bernard Shaw*



## Primi

Ristorante M'ama!



Linguine alla colatura di alici  
con pesto di olive e noci

18

Risotto alla pescatora

22

Tagliolini fatti in casa al nero di seppia  
con crema di fave e baccalà scottato

18

Ndunderi della casa  
al ragù napoletano

16

Ravioli di genovese di manzo  
con fonduta di cacioricotta

18

Spaghettoni  
con salsa di pomodorini bicolore

16

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

*Federico Fellini*



## Secondi

Ristorante M'ama!



Filetto di pescato del giorno  
al cartoccio con frutti di mare  
22

Tonno scottato con crema di cipollotto  
e salsa al limone e zenzero  
24

Triglia in tempura  
con insalatina di verdure e salsa aioli  
20

Stracotto di manzo con carciofi arrostiti  
e sfere di parmigiano  
18

Suprema di pollo alla cacciatora  
con millefoglie di patate  
18

Agnello aromatizzato alle erbe  
con crema di patate e broccoli  
22

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

*Virginia Wolf*