



*Welcome*

## Spring season 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



## *Antipasti*

### **Raw fish trip**

Mediterranean cod carpaccio with black olives powder and dried tomato, red tuna tartara with wild erbs sorbet and raw shrimps with sunny orange fluid gel

22

### **Salt cod croquettes**

Creamed salt cod croquettes on fennel pureed and toasted Sorrento's walnut

16

### **Schrimps with brandy**

Shrimps fallen through the brandy on chick beans sauce and crispy bacon

20

### **Octopus and peas**

Seared octopus on peas cream with thin layer of baked bread black olives powder and garlic maionnaise

18

### **Parmesan cheese flan**

Parmigiano dop cheese 24 monts aged flan with seared asparagus and fried leek

16

### **Beef carpaccio**

Black Angus marinated with soya and citrus with mesclun salad and mozzarella's cherries of Agerola

18

*Everything that truly makes us happy  
is quite simple: love, sex and food!*

*Meryl Streep*



## Pasta

### **Linguine with anchovies “Colatura”**

Gragnano's linguine of pasta Cuomo with Armatore's anchovies and colatura and olives and walnuts pesto 18

### **Fisherman's risotto**

Carnaroli rice of “Cascina Gazzani” in fisherman's style with local fish ragout 22

### **Coastal “Cacio e pepe”**

Home made tagliatelle with “cacio e pepe” sauce with schrimps tartara and lemon zest 20

### **Ravioli with “genovese”**

Fresh made ravioli stuffed with beef and onion ragout on cacioricotta cheese fondue and fond de veau 18

### **Spaghetti with cherry tomatoes**

Gragnano's spaghetti of Cuomo pasta factory with cherry tomatoes sauce 16

### **Sea & potatoes pasta**

Mezzo pacchero Gragnano's pasta with dried tomatoes and sea food 20

*Gluttony and lust,  
the only deadly sins worth committing*

*Isabel Allende*



## *Second course*

### **Daily fish in cartoccio**

Daily fish with cherry tomatoes sauce and sea food baked in parcel

24

### **Mediterranean red tuna**

Seared Mediterranean red tuna with spring onion puree with coastal lemon sauce drops and wild mint

22

### **Fish & vegetables tempura**

Selection of daily fish and seasonal vegetables in tempura with garlic sauce

20

### **Beef stew**

Low temperature cooked round roll beef with baked artichokes, parmesan spheres and reduction of beef

18

### **Lamb with herbs**

Local herbs flavored lambs with cream potatoes and romanesco broccoli

22

### **Cicken cacciatore**

Low temperature cooked chicken with cherry tomatoes sauce and potatoes parmigiana

18

*There is no love sincerer  
than the love of food*

*George Bernard Shaw*



*Benvenuti*

## Menu a la carte di primavera

*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." (Petrucci)*

*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

### Viaggio nel crudo

Carpaccio di baccalà con polvere di olive nere e pomodoro secco,  
tartara di tonno con sorbetto alle erbe  
e gambero crudo con gel all'arancia 22

### Crocchetta di baccalà

Crocchetta di baccalà mantecato su vellutata di finocchi  
e noci di Sorrento tostate 16

### Gamberi al brandy

Gamberoni sfumato al brandy su salsa di ceci  
e bacon croccante 20

### Polipo e piselli

Polpo scottato su crema di piselli con velo di pane  
croccante, polvere di olive nere e maionese all'aglio 18

### Flan di Parmigiano

Tortino di Parmigiano dop 24 mesi  
con asparagi saltati e porro fritto 16

### Carpaccio di manzo

Black Angus marinato alla soia e agrumi  
con misticanza e ciliegine di fior di latte di Agerola 18

*Una delle cose più belle della vita è il modo in cui  
dobbiamo interrompere regolarmente tutto ciò che stiamo  
facendo per dedicare la nostra attenzione al cibo.*

*Luciano Pavarotti*





## La pasta

### **Linguine alla colatura di alici**

Linguine di Gragnano pastificio Cuomo con acciughe e colatura di alici Armatore e pesto di olive e noci 18

### **Risotto alla pescatora**

Riso carnaroli della riseria Gazzani alla pescatora con ragù di mare 22

### **Cacio e pepe in costiera**

Tagliatelle di pasta fatta in casa alla "cacio e pepe" con battuta di gamberi e scorzetta di limone 20

### **Ravioli alla genovese**

Ravioli di pasta fresca ripieno di genovese su fonduta di cacioricotta e fondo bruno 18

### **Spaghettone ai pomodorini**

Spaghettone di Gragnano pastificio Cuomo con salsa di pomodorini datterini 16

### **Pasta e patate di mare**

Mezzo pacchero di Gragnano con patate di Agerola e pomodoro essiccato con frutti di mare 20

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

*George Bernard Shaw*



## *A secondi*

### **Pescato del giorno al cartoccio**

Filetto di pescato del giorno al cartoccio  
con guazzetto di pomodorini e frutti di mare

24

### **Tonno rosso del Mediterraneo**

Tonno rosso del Mediterraneo scottato con purea di cipollotto  
e gocce di salsa al limone della costiera e menta selvatica

22

### **Tempura di pesce**

Selezione di pesce del giorno in tempura  
con tempura di verdure di stagione e salsa all'aglio

20

### **Stracotto di manzo**

Girello di manzo cotto a bassa temperatura  
con carciofi arrostiti, sfere di parmigiano e ristretto di manzo

18

### **Agnello alle erbe**

Agnello aromatizzato alle erbe selvatiche  
con crema di patate e broccoli romani

22

### **Pollo alla cacciatora**

Pollo cotto a bassa temperatura su brunoise di verdure  
salsa di pomodorini e parmigiana di patate

18

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

*Virginia Wolf*