



Welcome

Summer 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." (Petriini)*

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

Red prawns, scampi, tuna tartare with herbal ice cream and redfish carpaccio with orange gel and lemon zest

22

Salt cod croquettes

Creamed salt cod croquette with celery, turnip and green apple puree

18

San Jacques seashell

Seared scallops with pea cream, air of orange, hazelnut crumble

20

Sea food salad

Octopus, prawns, mussels, clams salad and squid noodles with lettuce gel and candied lemon

18

Fresh burrata cheese

Jersey cow burrata of Aurora dairy with eggplants and tomato cream and parsley-flavored crouton

16

Beef carpaccio

Black angus carpaccio with curly endive chicory and olives salad, anchovy sauce and cacioricotta cheese flakes

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 raviolo stuffed with mozzarella and maggiorana cheese, with cherries mozzarella and light tomato sauce 20

Margherita style gnocchi

Home made gnocchi with rocket and basil pesto with clams and cherry tomatoes concassé 18

Spaghetti with tomato sauce

Gragnano's spaghetti with cherry tomatoes sauce and “Provolone del Monaco Dop” cheese 16

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

Isabel Allende



Secoud course

Daily fish

Fish fillet of the day

with zucchini cream and seafood

22

Tuna tataki

Breaded tuna with sesame bread panko seared,
with smoked potato cream and lemon gel

22

Mediterranean cod

Cod fillet in cooking oil with a cream of yellow tomatoes
with capers in bloom and olive powder

24

Cube veal

Breaded veal cube

with roasted new potatoes and hazelnut mayonnaise

20

Duck breast

Seared duck breast and peppers
with pine nut wafer and honey

22

Pig cheek

Low temperature cooked cheek pork meat

with tomato soup, seared friggiteli and crouton

20

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

George Bernard Shaw



Kids menu

Ham and mozzarella

Parma ham and Agerola's cherries mozzarella



12

Vegetables creamy

Seasonal mixed vegetables creamy soup with local olive oil

12

Bolognese!

Pennette with "bolognese" sauce

14



Macaroni and cheese

Pasta with parmesan cheese cream

12

Hamburger & salad

Chianina hamburger grilled with tomato and green salad

15

Cotoletta

Breaded chicken with french fries and maionnaise



14

*All grown-ups were once children...
but only few of them remember it.*

Antoine de Saint Exupery



Benvenuti

Menu a la carte estivo

*La cucina del ristorante M'ama! si fonda sui prodotti di eccellenza del territorio e su una cucina legata alle vostre 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

Gamberi rossi, scampi, tartara di tonno con gelato alle erbe e carpaccio di scorfano con gel di arance e zeste di limone

22

Crocchetta di baccalà

Crocchetta di baccalà mantecato con purea di sedano rapa e fette di mela verde

18

Conchiglia di San Giacomo

Capasanta scottata con crema di piselli, aria all'arancia, crumble alle nocciole

20

Insalata di mare

Insalata di polipo, gamberi, cozze, vongole e tagliatelle di totano con gel di lattuga e limone candito

18

Burrata

Burrata di jersey del caseificio Aurora con crema di melanzane a funghetto e crostino di pane aromatizzato al prezzemolo

16

Carpaccio di manzo

Carpaccio di black angus con scarola e olive, salsa di acciughe e scaglie di cacioricotta

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 colatura di alici Armatore, pane aromatizzato al limone e finocchietto 18

Risotto alla parmigiana di pesce

Riso carnaroli della riseria Gazzani con purea di melanzane, pesce del giorno scottato e salsa al formaggio 22

Cacio e pepe in costiera

Tagliatelle fatte in casa alla "cacio e pepe" con battuta di gamberi e zeste di limone 20

Ravioli caprese

Raviolo ripieno di fior di latte e maggiorana con ciliegine di fior di latte e colatura di pomodoro 20

Gnocchetti alla Margherita

Gnocchetto al pesto di rucola e basilico con vongole veraci e concassè di pomodorini 18

Spaghettone ai pomodorini

Spaghettone di Gragnano con salsa di pomodorini e Provolone del Monaco DOP 16

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

George Bernard Shaw



I secondi

Pescato del giorno

Filetto di pesce del giorno
con crema di zucchine e frutti di mare

22

Baccalà mediterraneo

Filetto di baccalà in olio cottura con vellutata di pomodori gialli
con capperi in fiore e polvere di olive

24

Tataki di tonno

Tonno panato al sesamo e pane panko scottato,
con crema di patate fumè e gel di limone

22

Cubo di vitello

Cubotto di vitello panato
con patate novelle e maionese alla nocciola

20

Petto d'anatra

Petto d'anatra scottato e purea di peperoni
con cialda di pinoli e miele

22

Guancia di maialino

Guancia di maialino cotta a bassa temperatura con pappa al pomodoro
e peperoncini di fiume saltati e crostino di pane

20

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

Virginia Wolf



Menu bambini

Prosciutto e mozzarella

Prosciutto di Parma e mozzarella di Agerola



12

Crema di verdure

Passato di verdure di stagione con olio d'oliva extravergine

12

Bolognese!

Pennette alla bolognese

14

Pasta al formaggio

Rigatoni con crema di parmigiano



12

Hamburger

Hamburger di Chianina con insalata e pomodori

15

Cotoletta

Cotoletta di pollo con patatine e maionese



14

*Ogni adulto è stato bambino...
ma non tutti lo ricordano.*

Antoine de Saint Exupéry