



Welcome

Ristorante M'ama!



## Menu a la carte Winter



*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 the ingredients.  
I 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

## Ristorante M'ama!



Red prawns and scampi raw, tuna tartare and daily fish carpaccio  
with citrus fruit gel, lemon zest and ice cream with herbs 22

Creamed salt cod croquette with spicy savoy cabbage sautéed,  
with local “caciocavallo” cheese fondue 18

Soup of onion of Alife with smoked provola cheese 14

Seared octopus on potato cream  
sweet and sour onions and spelt salad 18

Cheese flan  
on broccoli purée and fried leeks 16

Beef carpaccio marinated in soy  
with salad artichokes and cacioricotta flakes 16

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

*Meryl Streep*



## Pasta

# Ristorante M'ama!

Homemade "scialatielli" pasta  
with broccoli and local clams 18

Risotto carnaroli "Cascina Gazzani" with porcini  
mushrooms and pumpkin 16

Home made tagliatelle with "cacio e pepe" sauce  
with shrimps tartare and lemon zest 20

Home made ravioli stuffed with "genovese" of Alife's beef and onion,  
served in his reduction sauce and "burrata" cream 18

Gragnano's pasta  
with Tramonti's beans & mussels 18

Fresh made ndunderi with cerry tomato sauce,  
"Provolone del Monaco dop" cheese flakes and basil 16

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

*Isabel Allende*



## Meat & fish

## Ristorante M'ama!



Fish stew with of the day with calamari, mussels, clams in a rich slow cooked sauce of cherry tomatoes and crunchy croutons 22

Local cod in flour with chickpea cream 18

Seared Tirreno's bluefin tuna with mustard and honey with Alife onion and sauteed cabbage 22

Braised beef in a reduced sauce with potatoes and mushrooms porcini sautéed 18

Pork belly cooked in low temperature with green apple purée and fried "polenta" 18

Seared lamb with roasted artichokes and potatoes 20

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

*George Bernard Shaw*



## Kids menu

# Ristorante M'ama!



Parma ham and cherries mozzarella from Agerola

12



Creamy soup of seasonal mixed vegetables with local olive oil

12

Pennette with "bolognese" sauce

14

Pasta with parmesan cheese cream



12

Hamburger from Chianina grilled with tomato and green salad  
(cheese optional)

15

Escalope of pork in bread crumbs served with salad and french fries

14



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

*Antoine de Saint Exupery*



**Benvenuti**

**Ristorante M'ama!**



## **Menu a la carte inverno**



*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

Ristorante M'ama!



Crudo di gamberi rossi, scampi, tartara di tonno con gelato alle erbe e carpaccio di pesce del giorno con gel di agrumi e zeste di limone	22
Crocchetta di baccalà mantecato con verza saltata e leggermente piccante e fonduta di caciocavallo	18
Zuppa di cipolle di Alife con provola affumicata	14
Polipo scottato su crema di patate, cipolle in agrodolce e insalatina di farro	18
Flan di formaggio su purea di broccoli e porro fritto	16
Carpaccio di manzo marinato alla soia con carciofi all'insalata e scaglie di cacioricotta	16

*"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*



## Primi

## Ristorante M'ama!



Scialatielli fatti in casa con broccoli e vongole veraci	18
Riso carnaroli della riseria Gazzani con funghi e zucca	20
Tagliatelle fatte in casa alla “cacio e pepe” con battuta di gamberi e scorzetta di limone semicandita	20
Raviolo ripieno di genovese di cipolla di Alife e manzo con suo ristretto e crema di burrata	18
Pasta mista di Gragnano con fagioli tabacchini di Tramonti e cozze	18
Ndunderi fatti in casa con salsa di pomodorini, scaglie di Provolone del Monaco DOP e basilico	16

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

*George Bernard Shaw*





## Secondi

Ristorante M'ama!



Filetto di pesce del giorno con calamaretto, cozze, vongole in guazzetto di pomodorini e crostini croccanti	22
Baccalà fritto su crema di ceci	18
Tonno rosso del Tirreno scottato con senape e miele con cipolla di Alife e verza saltata	22
Stracotto di manzo nel suo ristretto con patate e porcini saltati	18
Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura con purea di mele e polenta frita	18
Agnello scottato con carciofi e patate arrostate	20

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

*Virginia Wolf*



## Menu bambini

## Ristorante M'ama!



Prosciutto di Parma e mozzarella di Agerola

12



Passato di verdure di stagione con olio d'oliva extravergine

12

Pennette alla bolognese

14

Rigatoni con crema di parmigiano

12



Hamburger di Chianina con insalata e pomodori  
(formaggio su richiesta)

15

Cotoletta con patatine e insalata

14



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

*Antoine de Saint Exupéry*