



Il ristorante M'ama! è un atto d'amore verso la buona tavola e i prodotti della nostra terra. Le mani dello chef Raffaele Mascolo interpretano la tradizione gastronomica della Costa d'Amalfi utilizzando i prodotti di piccoli produttori locali. Un patto fra cuoco e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e preservare il nostro patrimonio di biodiversità.

Buon appetito!

The restaurant M'ama! is an act of love towards good food and the products of our land. The hands of chef Raffaele Mascolo bring to life the gastronomic tradition of the Amalfi Coast using products from small local producers. A pact between the chef and small producers to promote the good, clean and fair food of the territory and preserve our biodiversity heritage.

Enjoy your meal!

Menu à la carte



Menu degustazione dell'Alleanza Slow Food

Burratina con crema di broccoli calabresi, pomodorini secchi gialli e rossi
Burratina with Calabrian broccoli cream, yellow and red sun-dried tomatoes
Allergeni: 6,7,8,9

Linguine aglio, olio, cime di rapa e pecorino
Linguine with garlic, oil, turnip tops, and pecorino cheese
Allergeni: 1,7,9

Rollè di pollo con Tofu, crema di funghi e verdure glassate
Chicken Roulade with Tofu, Mushroom Cream, and Glazed Vegetables
Allergeni: 6,7,8,9

La nocciola. Semifreddo a nocciola ripieno di amarene e ricoperto di glassa Rocher
Hazelnut semifreddo filled with sour cherries and coated in Rocher glaze
Allergeni: 1,3,7,8

€ 65



Mangiare è incorporare un territorio
Eating is incorporating a territory

Jean Brunhes



Menu del Buon Ricordo

Gnocchetti Margherita con vongole veraci e pesto di rucola
Margherita gnocchetti with clams and rocket pesto

Allergeni: 1,6,7,8,14

Totano imbottito con olive del caiazzane e capperi di salina su crema di
patate e ristretto di totano

*Stuffed squid with Caiazzane olives and Salina capers on a bed of potato cream and squid
reduction.*

Allergeni: 1,3,7,9

Crostatina agli Agrumi della Costiera, sorbetto all'arancia
Citrus tartlet from the Amalfi Coast with orange sorbet

Allergeni: 1,3,7

€ 65



Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei
Tell me what you eat and I will tell you who you are

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Antipasti

Appetizer

Polpo scottato con crema di carciofi, chips di Topinambur e maionese di polpo

Seared octopus with artichoke cream, Jerusalem artichoke chips, and octopus mayonnaise

Allergeni: 6,8,9,14

€ 24

Zuppa di cipolla con blu di bufalo e crostini al tartufo

Onion soup with buffalo blue cheese and truffle croutons

Allergeni: 1,7,9

€ 18

Gamberone con vellutata di fagioli, cotechino arrostito e maionese al tabasco

King prawn with bean velouté, roasted cotechino, and Tabasco mayonnaise

Allergeni: 2,6,8,9,

€ 22

Tris di crostini ai 5 cereali (tartare di tonno con granelle di pistacchio, tartare di gamberi con polvere di arancia, tartare di pescato del giorno con menta)

Trio of multigrain crostini (tuna tartare with pistachio crumble, prawn tartare with orange powder, catch of the day tartare with mint)

Allergeni: 1,2,4,6,8,9,14

€ 26

Cubotto di Vitello, broccoli saltati, fonduta di Provolone e il suo ristretto

Veal cube with sautéed broccoli, Provolone fondue, and its reduction

Allergeni: 1,3,7,9

€ 22

Burratina con crema di broccoli calabresi, pomodorini secchi gialli e rossi

Burratina with Calabrian broccoli cream, yellow and red sun-dried tomatoes

Allergeni: 6,7,8,9

€ 18

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene
One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well

Virginia Wolf



Primi piatti

Pasta

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe, tartara di gamberi e zeste di limone della Costa d'Amalfi

Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe, shrimp tartare and Amalfi Coast lemon zest

Allergeni: 1,2,3,7,9

€ 24

Riso cavolo viola, cozze grigliate, salsa ai pomodorini del Piennolo e chips al prezzemolo

Purple cabbage rice with grilled mussels, Piennolo cherry tomato sauce, and parsley chips

Allergeni: 1,9,14

€ 24

Ravioli con stracotto di maialino, salsa alle castagne, crema al formaggio e chips di maialino

Ravioli with slow-braised suckling pig, chestnut sauce, cheese cream, and crispy suckling pig

Allergeni: 1,3,9

€ 24

Linguine aglio, olio, cime di rapa e pecorino

Linguine with garlic, oil, turnip tops, and pecorino cheese

Allergeni: 1,7,9

€ 22

Tubetti con fagioli Cannellini e triglia scottata

Tubetti pasta with cannellini beans and seared red mullet

Allergeni: 1,4,9

€ 24

Calamarata con ragù di mare

Calamarata pasta with seafood ragù

Allergeni: 1,2,4,14

€ 25

La vita è una combinazione di pasta e magia
Life is a combination of pasta and magic

Federico Fellini



Secondi piatti

Second course

Zuppa di pesce e crostacei con insalata mista

Fish and shellfish soup with mixed salad

Allergeni: 1,4,9,14

€ 28

Baccalà in oliocottura, vellutata di broccoli, pomodoro secco, polvere di olive nere e capperi in fiore

Cod cooked in olive oil with broccoli velouté, sun-dried tomato, black olive powder, and caper flowers

Allergeni: 4,9

€ 24

Stracotto di manzo con patate al forno

Braised beef with roasted potatoes

Allergeni: 1,7,9

€ 25

Rollè di pollo con Tofu, crema di funghi e verdure glassate

Chicken Roulade with Tofu, Mushroom Cream, and Glazed Vegetables

Allergeni: 6,7,8,9

€ 24

Filetto di maiale in porchetta, glassato al burro alle erbe, millefoglie di zucca e patate e maionese alla nocciola

Pork fillet "porchetta style" glazed with herb butter, pumpkin and potato millefeuille, and hazelnut mayonnaise

Allergeni: 6,7,8,9

€ 24

Totano imbottito con olive del caizzane e capperi di salina su crema di patate e ristretto di totano

Stuffed squid with Caiazzane olives and Salina capers on potato cream and squid reduction

Allergeni: 6,7,9

€ 25

Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare
The most fun things in life are either immoral, illegal or they make you fat

George Bernard Shaw



Le nostre alleanze

Nella creazione del nostro menu stringiamo una alleanza con i piccoli produttori che hanno una attenzione, come noi, verso i prodotti buoni, puliti e giusti e che lavorino alla salvaguardia del territorio e della sua biodiversità.

Questi sono alcuni dei nostri partner:

Antichi pomodori di Napoli

*Azienda Agricola Vincenzo Egizio
Brusciano (NA)*

Colatura di Alici di Cetara

*Acquapazza gourmet
Cetara (SA)*

Zafferano di Tramonti

*Azienda agricola "Il Tintore"
Tramonti (SA)*

Lupino gigante di Vairano

*Azienda Agricola Volpicelli
Vairano Paternora (CE)*

Formaggi freschi e stagionati

*Caseificio Aurora
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Fusilli sangiliani

*Come Tradizione
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Olive caiazzane

*Come Tradizione
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Composta di albicocca pellicchiella del Vesuvio

*Casale Pietropaolo
Sant'Anastasia (NA)*

Riso carnaroli

*Tenuta Margherita
Desana (VC)*

Pomodoro corbarino a pacchetelle

*Donna Lucia, Pastificio Gentile
Gragnano (NA)*

Papaccella napoletana

*Azienda Agricola Vincenzo Egizio
Brusciano (NA)*

*In the creation of our menu
We make an alliance with the little ones
producers who have attention,
like us, towards good, clean and fair products
and work to safeguard the territory
and its biodiversity.*

These are some of our partners:





Menu vegetariano Veggie menu

Zuppa di cipolla con blu di bufalo e crostini al tartufo
Onion soup with buffalo blue cheese and truffle croutons

Allergeni: 1,7,9

€ 18

Burratina con rucola e pomodorini gialli e rossi
Burratina with arugula and yellow and red cherry tomatoes

Allergeni: 7

€ 20

Misto di verdure di stagione grigliate
Mixed grilled seasonal vegetables

Allergeni:

€ 12

Hamburger vegano di lenticchie e verdure di stagione
Vegan burger with lentils and seasonal vegetables

Allergeni:

€ 15

E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano
It's a love story about cooking. You have to fall in love with the products and then the people who cook them

Alain Ducasse



Menu vegetariano Veggie menu

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe e zeste di limone
Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe and Amalfi Coast lemon zest

Allergeni: 1,3,7,9

€ 22

Riso cavolo viola, salsa ai pomodorini del Piennolo e chips al prezzemolo
Purple cabbage rice, Piennolo cherry tomato sauce, and parsley chips

Allergeni: 1,9,14

€ 22

Linguine aglio, olio, cime di rapa e pecorino
Linguine with garlic, oil, turnip tops, and pecorino cheese

Allergeni: 1,7,9

€ 22

Tubetti con fagioli Cannellini
Tubetti pasta with cannellini beans

Allergeni: 1,4,9

€ 20

Non esiste nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo
There is nothing that cannot be solved with a smile and a good meal

Anonimo



Legenda

Costo del coperto: 2€

Cover cost: 2€

Alcuni prodotti, al fine di garantirne la freschezza anche in base alla stagionalità / disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura
Some products, in order to ensure the freshness also based on seasonality/ availability, are subjected to rapid temperature reduction

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

The adopted HACCP procedures take into account of the cross-contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; So, the possibility that the food could come into contact with allergens cannot be excluded.

In alcuni casi i piatti si possono variare per accogliere le necessità legate alle intolleranze alimentari degli ospiti
In some cases the dishes may vary to accommodate the needs related to food intolerances of guests.

Lista degli allergeni *List of allergens*

1 Glutine <i>Cereals</i>	8 Frutta a guscio <i>Nuts</i>
2 Crostacei <i>Crustaceans</i>	9 Sedano <i>Celery</i>
3 Uova <i>Eggs</i>	10 Senape <i>Mustard</i>
4 Pesce <i>Fish</i>	11 Sesamo <i>Sesame</i>
5 Soia <i>Soy</i>	12 Anidride solforosa <i>Sulphites</i>
6 Arachidi <i>Peanut</i>	13 Lupini <i>Lupine</i>
7 Latte <i>Milk</i>	14 Molluschi <i>Shellfish</i>



DESSERT MENU



Vorrei avere un bel fisico
ma non quanto desidero un dessert

I want to have a good body,
but not as much as I want dessert

cit. Jason Love

Selezione di formaggi dei monti Lattari
Cheese selectionm from Lattari mountain

Allergeni: 7

€14

Affettato di frutta fresca di stagione
Sliced fresh seasonal fruit

Allergeni:

€11

Gelati della casa: cioccolato, nocciola,
pistacchio, caffè, vaniglia, fragola
*Home made ice creams: chocolate, hazelnut,
pistachio, coffee, vanilla, strawberry*

Allergeni: 3 7 8

€8

Sorbetti della casa: limone, arancia, ananas
Home made sorbets: lemon, orange, pineapple

Allergeni: -

€7



La Nocciola

Semifreddo a nocciola ripieno di amarene e ricoperto di glassa Roche
*Hazelnut semifreddo filled with sour cherries and covered in Roche
glaze*

Allergeni: 1,3,7,8
€10

Tegolina al pistacchio

Bavarese al pistacchio e cioccolato bianco con montata leggera alla
vaniglia, gel agli agrumi e gelato alla vaniglia
*Pistachio and white chocolate Bavarian cream with light vanilla
mousse, citrus gel, and vanilla ice cream*

Allergeni: 1,3,7,8
€10

La crostatina

Crostatina calda agli agrumi, gel agli agrumi, ganache al cioccolato
e caramello salato e sorbetto all'arancia
*Warm citrus tartlet, citrus gel, chocolate ganache with salted
caramel, and orange sorbet*

Allergeni: 1,3,7
€10

Ricotta e pera

Mousse di ricotta, pere sciropate marmellata di pere pennate,
spugna e crumble a gianduia e gelato a ricotta salata
*Ricotta mousse, syrupy pears, pear jam with penne pears,
gianduia sponge and crumble, and salted ricotta ice cream*

Allergeni: 1,3,7
€10



