



Il ristorante M'ama! è un atto d'amore
verso la cucina e i prodotti della nostra terra.
Lo chef Raffaele Mascolo interpreta la tradizione gastronomica della Costa d'Amalfi
attraverso una cucina contemporanea
che valorizza ingredienti selezionati da piccoli produttori locali.
Un dialogo tra cuoco e territorio, nel segno di un cibo buono, pulito e giusto.

Buon appetito!

*The restaurant M'ama! is an act of love
for cuisine and for the products from our land.
Chef Raffaele Mascolo interprets the gastronomic tradition of the Amalfi Coast
through contemporary cuisine
that highlights ingredients selected from small local producers.
A dialogue between the chef and the territory, in the spirit of food that is good, clean and fair.
Enjoy your meal!*



Menu degustazione dell'Alleanza Slow Food



Carpaccio di manzo agerolese marinato alla soia, maionese al tartufo,
pomodorini confit e scaglie di Parmigiano di Vacca Rossa

*Soy-marinated Agerola beef carpaccio, truffle mayonnaise,
confit cherry tomatoes and Vacca Rossa Parmigiano shavings*

(1, 3, 6, 7, 10)

Raviolo ripieno di genovese di manzo agerolese e cipolla di Alife,
crema di caciocavallo di mucca Jersey e lamelle di tartufo invernale

*Raviolo filled with Agerola beef genovese and Alife onion,
Jersey cow caciocavallo cream and winter truffle shavings*

(1, 3, 6, 7, 9, 10)

Cubotto di agnello panato ripieno di provola,
maionese alla nocciola di Giffoni e broccoli saltati

*Breaded lamb cube filled with provola cheese,
Giffoni hazelnut mayonnaise and sautéed broccoli*

(1, 3, 7, 8, 9)

Semifreddo alla nocciola di Giffoni glassato,
ripieno di amarene e granella di nocciola

*Glazed Giffoni hazelnut semifreddo
filled with sour cherries and hazelnut crumble*

(1, 3, 7, 8)



Menu del Buon Ricordo



Gnocchetti Margherita con pesto di rucola, pomodorino e vongole

Margherita gnocchetti with rocket pesto, cherry tomatoes and clams

(1, 6, 7, 8, 9, 10, 14)

Tataki di tonno ricoperto di sesamo nero, salsa alla senape e miele e verdure di stagione saltate

*Black sesame-crusted tuna tataki
with mustard and honey sauce and sautéed seasonal vegetables*

(4, 7, 10, 11)

Tarte al pistacchio, gel all'arancia, mousse allo yogurt, frutta di stagione e gelato alla vaniglia

Pistachio tart with orange gel, yogurt mousse, seasonal fruit and vanilla ice cream

(1, 3, 7, 8)

65*

*

Incluso il piatto in ceramica del Buon Ricordo
Includes the Buon Ricordo ceramic plate



Antipasti Starters

Carpaccio di manzo agerolese marinato alla soia, maionese al tartufo,
pomodorini confit e scaglie di Parmigiano di Vacca Rossa

*Soy-marinated Agerola beef carpaccio, truffle mayonnaise,
confit cherry tomatoes and Vacca Rossa Parmigiano shavings*

22

(1, 3, 6, 7, 10)

Calamaro ripieno di patate e provola,
crema di zucca e nero di seppia, patate fiammifero

*Squid stuffed with potatoes and provola cheese,
pumpkin cream and squid ink, matchstick potatoes*

25

(1, 3, 7, 9, 14)

Polpo scottato su crema di cavolfiore,
broccoli saltati e spugna al prezzemolo

*Seared octopus with cauliflower cream,
sautéed broccoli and parsley sponge*

24

(1, 3, 6, 7, 9, 10, 14)

Tartare di tonno, capperi in fiore,
pomodoro San Marzano “Miracolo di San Gennaro” secco,
crumble di olive e stracciata di mucca Jersey

*Tuna tartare, caper blossoms,
dried “Miracolo di San Gennaro” San Marzano tomato,
olive crumble and Jersey cow stracciata*

26

(1, 3, 4, 6, 7, 10)

Burratina con pomodorini e basilico

Burratina with cherry tomatoes and basil

18

(7)



Primi Piatti First Courses

Tagliolino cacio e pepe con tartare di gamberi rossi e zeste di limone candito

Cacio e pepe tagliolini with red prawn tartare and candied lemon zest

26

(1, 2, 3, 6, 7, 9, 10)

Gnocchetti Margherita con pesto di rucola, pomodorino e vongole

Margherita gnocchetti with rocket pesto, cherry tomatoes and clams

25

(1, 6, 7, 8, 9, 10, 14)

Linguine con scampi e crema di fagioli di Controne

Linguine with langoustines and Controne bean cream

26

(1, 2, 9)

Raviolo ripieno di genovese di manzo agerolese e cipolla di Alife,
crema di caciocavallo di mucca Jersey e lamelle di tartufo invernale

*Raviolo filled with Agerola beef genovese and Alife onion,
Jersey cow caciocavallo cream and winter truffle shavings*

26

(1, 3, 6, 7, 9, 10)

Risotto Vialone Nano con porcini, mandorle,
salsa al Blu di Bufala e speck croccante

*Vialone Nano risotto with porcini mushrooms, almonds,
Blu di Bufala cheese sauce and crispy speck*

26

(7, 8, 9)



Secondi Piatti Main Courses

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura
con millefoglie di patata Biancona e il suo fondo

Slow-cooked beef cheek with Biancona potato millefeuille and its jus

26

(9, 12)

Ricciola in oliocottura con vellutata di cavolfiore,
cavoletti di Bruxelles e ravanelli all'insalata

*Oil-poached amberjack with cauliflower velouté,
Brussels sprouts and radish salad*

28

(4, 7, 9)

Cubotto di agnello panato ripieno di provola,
maionese alla nocciola di Giffoni e broccoli saltati

*Breaded lamb cube filled with provola cheese,
Giffoni hazelnut mayonnaise and sautéed broccoli*

26

(1, 3, 7, 8, 9)

Ombrina scottata con porcini saltati,
salsa di patate, rosmarino e limone

*Seared meagre with sautéed porcini mushrooms,
potato sauce, rosemary and lemon*

28

(4, 9)

Tataki di tonno ricoperto di sesamo nero,
salsa alla senape e miele e verdure di stagione saltate

*Black sesame-crusted tuna tataki
with mustard and honey sauce and sautéed seasonal vegetables*

28

(4, 7, 10, 11)



Menu Vegetariano

Vegetarian Menu

Insalata Caprese

Caprese salad

18

(7)

Burratina con pomodorini e basilico

Burratina with cherry tomatoes and basil

18

(7)

Tagliolino cacio e pepe con zest di limone candito

Cacio e pepe tagliolini with candied lemon zest

22

(1, 3, 7, 9)

Gnocchetti con pesto di rucola e pomodorini

Gnocchetti with rocket pesto and cherry tomatoes

22

(1, 7, 8, 9)

Risotto con porcini, mandorle e salsa al Blu di Bufala

Risotto with porcini mushrooms, almonds and Blu di Bufala cheese sauce

24

(7, 8, 9)



Dolci Desserts

Semifreddo alla nocciola di Giffoni glassato,
ripieno di amarene e granella di nocciola

Glazed Giffoni hazelnut semifreddo filled with sour cherries and hazelnut crumble

IO

(1, 3, 7, 8)

Bavarese al tiramisù con glassa al pralinato al caffè,
gel al Baileys e gelato al caffè

Tiramisù Bavarian cream with coffee praline glaze, Baileys gel and coffee ice cream

IO

(1, 3, 7)

Mousse alla banana con glassa al cioccolato bianco, salsa mou,
crumble al caramello salato e gelato al popcorn e caramello

*Banana mousse with white chocolate glaze, toffee sauce,
salted caramel crumble and popcorn and caramel ice cream*

IO

(1, 3, 7)



Dolci Desserts

Tarte al pistacchio, gel all'arancia, mousse allo yogurt,
frutta di stagione e gelato alla vaniglia

Pistachio tart with orange gel, yogurt mousse, seasonal fruit and vanilla ice cream

10

(1, 3, 7, 8)

Gelati della casa (vaniglia, cioccolato, caffè e nocciola)

Homemade ice cream (vanilla, chocolate, coffee and hazelnut)

8

(1, 3, 5, 7, 8, 10)

Sorbetti della casa (limone, arancia)

Homemade sorbets (lemon, orange)

8



Alcuni prodotti, al fine di garantire la freschezza nel rispetto della stagionalità e disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura.

Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata e 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 spazi ed utensili; pertanto non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino in contatto con gli allergeni.

Some products may undergo rapid temperature reduction to ensure freshness, depending on seasonality and availability.

Our HACCP procedures take into account the risk of cross-contamination, and our staff are trained accordingly.

However, in some cases, operational requirements may involve the use of shared preparation areas and utensils.

Therefore, the possibility of food coming into contact with allergens cannot be completely excluded.

Lista degli allergeni

List of allergens

1 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	8 Frutta a guscio / Nuts
2 Crostacei / Crustaceans	9 Sedano / Celery
3 Uova / Eggs	10 Senape / Mustard
4 Pesce / Fish	11 Sesamo / Sesame seeds
5 Arachidi / Peanuts	12 Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
6 Soia / Soybeans	13 Lupini / Lupin
7 Latte / Milk	14 Molluschi / Molluscs