



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 of our land.
Chef Raffaele Mascolo interprets the gastronomic tradition of the Amalfi Coast
through a 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



Tartelletta con verdure di stagione, purea di piselli Centogiorni, ravanelli, pomodorini gialli e rossi, zucchine, melanzane e carote

Seasonal vegetable tartlet with Centogiorni pea purée, radishes, yellow and red cherry tomatoes, zucchinis, aubergines and carrots

(1, 3, 5, 7, 9, 10)

Linguine di Gragnano con crema di zucchine, zucchine alla scapece con menta e Pecorino del Carmasciano

Gragnano linguine with zucchini cream, zucchinis alla scapece with mint and Carmasciano pecorino cheese

(1, 5, 7, 9, 10)

Cappone cotto a bassa temperatura su crema di carote, lamelle di tartufo e chips di tapioca allo zafferano di Tramonti

Slow-cooked capon on carrot cream, truffle shavings and Tramonti saffron tapioca chips

(1, 5, 9, 10)

Semifreddo alla nocciola ripieno di amarene e granella di nocciola

Hazelnut semifreddo filled with sour cherries and hazelnut crumble

(1, 3, 7, 8)



Menu del Buon Ricordo



Gnocchetti Margherita con pesto di rucola e vongole

Margherita gnocchetti with rocket pesto and clams

(1, 5, 7, 8, 9, 10, 14)

Tonno rosso scottato con senape, miele, finocchi e ravanelli all'insalata, gel di mirtillo

*Seared bluefin tuna with mustard, honey,
fennel and radish salad, blueberry gel*

(4, 6, 12)

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

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

(1, 3, 7)

65*

*

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



Antipasti Starters

Il nostro crudo: gamberi rossi, scampi, spigola marinata al caffè e anice,
tartare di tonno, sashimi di tonno marinato alla soia e agrumi

*Our raw seafood selection: red prawns, langoustines, coffee and anise-marinated sea bass, tuna
tartare and soy-citrus marinated tuna sashimi*

35

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 14)

Tartare di manzo con erbe, pepe al limone,
stracciata di mucca Jersey, zucchine all'aceto di mele e menta

*Beef tartare with herbs, lemon pepper, Jersey cow stracciata
and zucchini with apple vinegar and mint*

24

(1, 5, 7, 10, 12)

Tartelletta con verdure di stagione, purea di piselli Centogiorni,
ravanelli, pomodorini gialli e rossi, zucchine, melanzane e carote

*Seasonal vegetable tartlet with Centogiorni pea purée, radishes,
yellow and red cherry tomatoes, zucchini, aubergines and carrots*

22

(1, 3, 5, 7, 9, 10)

Polpo scottato con sedano rapa, sedano ghiaccio e salsa di mela verde

Seared octopus with celeriac, celery and green apple sauce

25

(1, 7, 9, 14)

Capasanta scottata con salsa di pomodoro giallo, capperi in fiore,
pomodoro rosso secco e frolla salata alle olive nere

*Seared scallop with yellow tomato sauce, caper blossoms,
dried red tomato and black olive shortcrust*

26

(1, 5, 7, 8, 10, 14)



Primi Piatti First Courses

Tagliolini cacio e pepe al limone, battuta di gamberi rossi e zeste di limone

Tagliolini cacio e pepe with lemon, red prawn tartare and lemon zest

26

(1, 2, 3, 5, 7, 9, 10)

Risotto Vialone Nano al profumo di mare, triglia scottata e pesca gialla

Vialone Nano risotto with seafood aromas, seared red mullet and yellow peach

28

(4, 7, 9)

Gnocchetti Margherita con pesto di rucola e vongole

Margherita gnocchetti with rocket pesto and clams

26

(1, 5, 7, 8, 9, 10, 14)

Raviolo ripieno di ricotta con salsa di pomodoro giallo e rosso,
gel al basilico, acciughe e colatura di alici di Cetara

*Ricotta-filled raviolo with yellow and red tomato sauce,
basil gel, anchovies and Cetara anchovy colatura*

26

(1, 4, 5, 7, 9)

Linguine di Gragnano con crema di zucchine,
zucchine alla scapece con menta e Pecorino del Carmasciano

*Gragnano linguine with zucchini cream,
zucchini alla scapece with mint and Carmasciano pecorino cheese*

25

(1, 5, 7, 9, 10)



Secondi Piatti Main Courses

Spigola scottata su crema di piselli Centogiorni e chips di zucchine

Seared sea bass on Centogiorni pea cream and zucchini chips

26

(1, 4, 5, 8, 10)

Tonno rosso scottato con senape, miele,
finocchi e ravanelli all'insalata, gel di mirtillo

*Seared bluefin tuna with mustard, honey,
fennel and radish salad, blueberry gel*

28

(4, 6, 12)

Entrecôte di manzo alla griglia in crosta di erbe aromatiche,
burro aromatizzato e millefoglie di patate

*Grilled beef entrecôte in aromatic herb crust
with flavoured butter and potato mille-feuilles*

28

(1, 3, 5, 7, 10)

Cappone cotto a bassa temperatura su crema di carote,
lamelle di tartufo e chips di tapioca allo zafferano di Tramonti

*Slow-cooked capon on carrot cream,
truffle shavings and Tramonti saffron tapioca chips*

26

(1, 5, 9, 10)

Baccalà cotto in olio con crema di peperone agrodolce
e insalata di rinforzo

*Olive oil-poached salt cod with sweet-and-sour pepper cream
and traditional Neapolitan salad*

27

(4, 9, 12)



Menu Vegetariano

Vegetarian menu

Tartelletta con verdure di stagione, purea di piselli Centogiorni, ravanelli, pomodorini gialli e rossi, zucchine, melanzane e carote

Seasonal vegetable tartlet with Centogiorni pea purée, radishes, yellow and red cherry tomatoes, zucchini, aubergines and carrots

(1, 3, 5, 7, 9, 10)

Trionfo verde: zucchine alla scapece, verdure alla griglia e patate al forno

Green Triumph: zucchini alla scapece, grilled seasonal vegetables, and roasted potatoes

15

(12)

**Burratina artigianale
con pomodorini gialli e rossi all'insalata**

Artisanal Burratina with yellow and red cherry tomatoes salad

20

(7)



Menu Vegetariano

Vegetarian menu

Linguine di Gragnano con crema di zucchine,
zucchine alla scapece con menta e Pecorino del Carmasciano

*Gragnano linguine with zucchini cream,
zucchini alla scapece with mint and Carmasciano pecorino cheese*

25

(1, 5, 7, 9, 10)

Gnocchetti Margherita con pesto di rucola

Margherita gnocchetti with rocket pesto

23

(1, 5, 7, 9, 10)

Spaghetti di Gragnano con pomodorini gialli e rossi,
Provolone del Monaco e basilico

*Gragnano spaghetti with yellow and red cherry tomatoes,
Provolone del Monaco cheese and basil*

20

(1, 7, 9)

Raviolo ripieno di ricotta
con salsa di pomodoro giallo e rosso, gel al basilico

*Ricotta-filled raviolo
with yellow and red tomato sauce and basil gel*

24

(1, 5, 7, 9)

Tagliolini cacio e pepe con zeste di limone

Cacio e pepe tagliolini with lemon zest

24

(1, 3, 5, 7, 9, 10)



Dolci Desserts

Semifreddo alla nocciola ripieno di amarene e granella di nocciola

Hazelnut semifreddo filled with sour cherries and hazelnut crumble

II

(1, 3, 7, 8)

Crostatina agli agrumi con gel agli agrumi,
ganache al cioccolato Dulcey e sorbetto all'arancia

Citrus tartlet with citrus gel, Dulcey chocolate ganache and orange sorbets

II

(1, 3, 7)

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

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

II

(1, 3, 7)

Torta alle carote, carote osmotizzate all'amaretto,
mousse allo yogurt e gelato al fiordilatte

Carrot cake with Amaretto liqueur-infused carrots, yogurt mousse and fiordilatte ice cream

II

(1, 3, 7)

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, in order to ensure the freshness and depending on seasonality and availability, are subjected to rapid temperature reduction.

The HACCP procedures adopted take into account the risk of cross-contamination and the staff is trained to manage 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; therefore, the possibility that food may come into contact with allergens cannot be excluded.

Lista degli allergeni

List of allergens

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