



## Menu a la carte

Il ristorante M'ama! aderisce all'alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

*The restaurant M'ama! joins the alliance Slow Food, a pact between cooks and small producers to promote food good, clean and fair territory and save biodiversity.*



Slow Food®  
**Alleanza dei Cuochi**

---



## Menu dell'alleanza Slow Food

Tris di montanara

Tartare di tonno e stracciata, tartare di scampi e crema di pistacchio, tartare di gamberi e lupini

*Tris of fried pizza*

*Tuna tartare and stracciata, scampi tartare and pistachio cream, shrimp tartare and lupins*

Allergeni: 1-2-3-4-6-7-8-13

Tubettone di Gragnano ai ceci di Cicerale con baccalà e cipolla agrodolce

*Tubettoni pasta with chickpeas of Cicerale with cod and sweet and sour onion*

Allergeni: 1-4-7-9

Selezione di formaggi

*Cheese selection*

Allergeni: 1-7

€ 50



Slow Food®

**Alleanza dei Cuochi**



## Menu del buon ricordo

Tagliolini fatti in casa cacio e pepe con gamberi crudi e zeste di limone sfusato amalfitano

*Homemade tagliolini "cacio e pepe" with raw shrimp and local lemon zests*

Allergeni: 1-2-3-7-9

Tonno scottato con senape, miele e scarola ripassata con olive

*Seared tuna with mustard, honey and sautéed escarole with olives*

Allergeni: 4-10

Millefoglie classica, con crema alle amarene e cioccolato al caffè

*Classic millefeuille, with sour cherry cream and coffee chocolate*

Allergeni: 1-3-7

€ 60

incluso 1 piatto del buon ricordo per ogni menu





**M'ama!**

**Antipasti**

Calamaretto ripieno di patate dolci e caciocavallo Jersey con crema di zucca e cips di patate viola

*Baby squid stuffed with sweet potatoes and Jersey's caciocavallo  
with pumpkin cream and purple potato chips*

€ 22

Allergeni: 1-3-4-9-7-6-8

Tris di montanara

Tartare di tonno e stracciata, tartare di scampi e crema di pistacchio, tartare di gamberi e lupini

*Tris of fried pizza*

*Tuna tartare and stracciata, scampi tartare and pistachio cream, shrimp tartare and lupins*

€ 24

Allergeni: 1-2-3-4-6-7-8-13

Crocchetta di baccalà con broccoli saltati e salsa aioli e pomodorino semi dry

*Cod croquette with sauteed broccoli and aioli sauce and dried tomatoes*

€ 22

Allergeni: 1-4-6-7-8-9

Zuppetta di cipolle e pastinaca con provola e crostino di pane

*Onion and parsnip soup with provola cheese and bread crouton*

€ 20

Allergeni: 1-7-9

Tartare di fassona con biscotto salato, riduzione di aceto balsamico e olio al tartufo nero

*Fassona tartare with salad biscuit, balsamic vinegar and black truffle oil*

€ 22

Allergeni: 1-7-12

Uovo croccante con porcini trifolati e scaglie di parmigiano 24 mesi

*Crispy egg with mushrooms and parmigiano flakes 24 months*

€ 18

Allergeni: 1-3-6-7-8-9

**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**



**M'ama!**

## Primi piatti

Tagliolino cacio e pepe con tartara di gamberi, e zeste di limone

*Tagliolino cheese and pepper with prawn tartare and lemon zest*

€ 22

Allergeni: 1-2-3-7-9

Tagliatelle fatte in casa al tartufo

*Homemade tagliatelle with truffle*

€ 24

Allergeni: 1-3-7-9

Raviolo ripieno di genovese di manzo con salsa di cacioricotta e demi glasse di vitello

*Ravioli filled with Genovese beef sauce with cacioricotta sauce and demi veal glaze*

€ 22

Allergeni: 1-3-7-9

Linguine alla colatura con mandorle tostate e grattugiata di limone

*Linguine with toasted almonds and grated lemon peel*

€ 20

Allergeni: 1-4-6-8-9

Risotto zucca, sgombro, salsa al prezzemolo e aglio nero grattugiato

*Pumpkin risotto, mackerel, parsley sauce and grated black garlic*

€ 22

Allergeni: 4-7-9

Tubettone di Gagnano ai ceci di Cicerale con baccalà e cipolla agrodolce

*Tubettone pasta with chickpeas of Cicerale with cod and sweet and sour onion*

€ 20

Allergeni: 1-4-7-9

**La vita è una combinazione di pasta e magia**

*Life is a combination of pasta and magic*

**Federico Fellini**



## Secondi piatti

Filetto di maiale in porchetta con purea di mela cotta e polenta fritta

*Pork fillet in porchetta with apple puree and fried polenta*

€ 20

Allergeni: 1-6-7-8-9

Pollo alla cacciatora con verdure tornite

*Chicken 'alla cacciatora' with turned vegetables*

€ 18

Allergeni: 7-9

Stracotto di manzo con patate al forno e riduzione di manzo

*Beef stew with baked potatoes and beef reduction*

€ 22

Allergeni: 1-7-9

Tonno croccante con broccoli saltati capperi e olive del Caizzano e salsa senape e miele

*Crispy tuna with sauteed broccoli, capers and Caizzano olives and mustard and honey sauce*

€ 24

Allergeni: 1-3-4-9-10

Rombo con crema di zucca, carciofi fritti e salsa al prezzemolo

*Turbot with pumpkin cream, fried artichokes and parsley sauce*

€ 24

Allergeni: 1-3-4-6-7-8-9

Zuppetta di pesce (trancio di pesce, gambero, frutti di mare, calamaro)  
con crostino di pane e scarola saltata.

*Fish soup (fish slice, shrimp, seafood, squid) with bread crouton and sautéed escarole.*

€ 25

Allergeni: 1-2-3-4-14

**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**



## Dessert

Tortino al cioccolato con gelato a vaniglia e salsa alle amarene  
*Chocolate cake with vanilla ice cream and black cherry sauce*

€ 9

Allergeni: 1-3-7

Mousse al cioccolato, marmellata all'albicocca e gelato allo zabaglione  
*Chocolate mousse, apricot jam and eggnog ice cream*

€ 9

Allergeni: 1-3-7

Semifreddo alla ricotta con pera caramellata, glassa al cioccolato bianco e gelato alla nocciola  
*Semifreddo with ricotta cheese with caramelized pear, white chocolate icing and hazelnut ice cream*

€ 9

Allergeni: 1-3-7-8

Crostatina calda all'arancia, ganache al cioccolato dulcey con gel e gelato all'arancia  
*Warm orange tart, dulcey chocolate ganache with gel and orange ice cream*

€ 9

Allergeni: 1-3-7

Millefoglie classica, con crema alle amarene e cioccolato al caffè  
*Classic millefeuille, with sour cherry cream and coffee chocolate*

€ 9

Allergeni: 1-3-7

Selezione di formaggi

*Cheese selection*

€ 14

Allergeni: 1-7

Gelati della casa

*Home made ice cream*

€ 8

Allergeni: 1-3-7

**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*



Montanara classica con pomodoro, parmigiano e basilico  
*Classic montanara fried pizza with tomato sauce, parmesan and basil*

€ 18

Allergeni: 1-7

Zuppa di verdure e legumi di stagione  
*Seasonal vegetables and legume soup*

€ 14

Allergeni: 7

Zuppetta di cipolle e pastinaca con provola e crostino aromatizzato  
*Onion and parsnip soup with provola cheese and crouton*

€ 20

Allergeni: 1-7-9

Uovo croccante con porcini trifolati e scaglie di parmigiano stagionato 24 mesi  
*Crispy egg with mushrooms and matured parmesan cheese 24 months*

€ 18

Allergeni: 1-3-6-7-8-9

**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**





Tagliolini fatti in casa cacio e pepe con zeste di limone sfusato amalfitano

*Homemade tagliolini "cacio e pepe" with local lemon zests*

€ 16

Allergeni: 1-3-7-9

Tagliatelle fatte in casa al tartufo

*Home meda tagliatelle with truffle*

€ 20

Allergeni: 1-7-8-9

Tubettone di Gragnano ai ceci di Cicerale

*Tubettone pasta with Cicerale's chick peas*

€ 18

Allergeni: 1-7-8-9

Risotto con zucca, porcini e aglio nero

*Risotto with pumpkins, porcini mushrooms and black garlic*

€ 20

Allergeni: 1-7-9

Spaghettoni ai pomodorini freschi e basilico

*Spaghetti with cherry tomatoes and basil*

€ 16

Allergeni: 1-9

**Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte**  
*Eating is a necessity. Eating intelligently is an art*

**Francois De La Rochefoucauld**



**M'ama!**

## **Allergeni**

I

Glutine *Cereals*

2

Crostacei *Crustaceans*

3

Uova *Eggs*

4

Pesce *Fish*

5

Soia *Soy*

6

Arachidi *Peanut*

7

Latte *Milk*

8

Frutta a guscio *Nuts*

9

Sedano *Celery*

10

Senape *Mustard*

11

Sesamo *Sesame*

12

Anidride solforosa *Sulphites*

13

Lupini *Lupine*

14

Molluschi *Shellfish*