



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

Parmigiana di melanzane con pomodoro antico di Napoli, salsa al basilico e salsa al formaggio

*Eggplant parmigiana with ancient Naples's tomato, basil sauce, and cheese sauce*

Allergeni: 1,6,7,9

Ravioli caprese con colatura di pomodoro San Marzano, salsa al basilico e pomodori gialli

*Caprese ravioli with San Marzano tomato essence, basil sauce, and yellow tomatoes*

Allergeni: 1,3,6,7,9

Rollè, costine e polpette di agnello con crema di peperone agrodolce, cipolle in osmosi e melanzane a barchetta con fondo di agnello

*Lamb trio rollè, ribs, and meatballs with sweet and sour pepper cream, osmosis onions, and boat-shaped eggplant with lamb jus*

Allergeni: 1,7,9

Gelatina al latte, biscotto al muesli, mousse allo yogurt, frutta di stagione e gelato alla vaniglia

*Milk jelly with muesli biscuit, yogurt mousse, seasonal fruit, and vanilla ice cream*

Allergeni: 1,3,6,7,8

€ 70



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

*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

Tonno scottato con semi di sesamo senape e miele con insalata di rinforzo  
*Mediterranean Tuna scalded with rolls of cabbage stuffed with vegetables and smoked provola  
of the Lattari Mountains, parsley oil*

Allergeni: 4,7

Delizia al limone scomposta

*Deconstructed lemon delizia*

Allergeni: 1,3,7

€ 70



*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

Il crudo.

Carpaccio di tonno con gamberi, scampi, tartara di pescato del giorno, gelato alle erbe, gel al limone, lamponi e frutti di bosco

*The raw selection.*

*Tuna carpaccio with prawns, scampi, catch-of-the-day tartare, herb gelato, lemon gel, raspberries, and wild berries*

Allergeni: 2,4,14

€ 40

Polpo scottato con crema di peperone giallo e rosso, pesto di olive verdi e cialda al prezzemolo

*Searched octopus with yellow and red bell pepper cream, green olive pesto, and parsley wafer*

Allergeni: 1,6,9,14

€ 24

Crocchetta di baccalà e patate con scarola capperi e olive e spuma di provolone

*Salt cod and potato croquettes with escarole, capers, olives, and provolone foam*

Allergeni: 1,3,4,7,9

€ 22

Burratina con rucola e pomodorini gialli e rossi

*Burratina with arugula and yellow and red cherry tomatoes*

Allergeni: 7

€ 20

Carpaccio di manzo agerolese marinato alla soia con salsa di acciughe, tartufo estivo e sfera di Parmigiano invecchiato 36 mesi

*Agerolese beef carpaccio marinated in soy sauce with anchovy sauce, summer truffle and aged 36-month Parmesan sphere*

Allergeni: 1,4,5,6,7

€ 24

Parmigiana di melanzane con pomodoro antico di Napoli, salsa al basilico e salsa al formaggio

*Eggplant parmigiana with ancient Naples's tomato, basil sauce, and cheese sauce*

Allergeni: 1,6,7,9

€ 20

*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

Tubetti con frutti di mare, patate, pomodori gialli e rossi e fiori di zucca

*Seafood tubetti pasta with potatoes, yellow and red tomatoes, and zucchini flowers*

Allergeni: 1,9,14

€ 24

Risotto agli agrumi della costa d'Amalfi con salvia, carpaccio di tonno e salsa al prezzemolo

*Citrus risotto from the Amalfi Coast with sage, tuna carpaccio, and parsley sauce*

Allergeni: 4,6,7,8,9

€ 26

Ravioli caprese con colatura di pomodoro San Marzano, salsa al basilico e pomodori gialli

*Caprese ravioli with San Marzano tomato essence, basil sauce, and yellow tomatoes*

Allergeni: 1,3,6,7,9

€ 22

Linguine alla Nerano con tartara di manzo, menta e scaglie di Pecorino

*Nerano linguine with zucchini, beef tartare, mint and Pecorino shavings*

Allergeni: 1,6,7,8,9

€ 24

Gnocchetti Margherita con pesto di rucola, vongole e pecorino

*Margherita gnocchetti with arugula pesto, clams, and Pecorino*

Allergeni: 1,3,7,9,14

€ 26

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

*Federico Fellini*



## Secondi piatti Second course

Rana pescatrice alla Wellington ripieno di scarola con capperi e olive,  
sedano rapa e riduzione di pesce

*Monkfish wellington stuffed with escarole with capers and olives, celeriac and fish reduction*

Allergeni: 1,3,4,9

€ 26

Tonno scottato con semi di sesamo, senape e miele con insalata di rinforzo

*Seared tuna with sesame seeds, mustard and honey, and Neapolitan-style vegetable salad*

Allergeni: 4,10,11

€ 26

Misto di pesce e crostacei alla griglia con crema di zucchine e menta su fondo di pesce

*Mixed grilled fish and crustaceans with zucchini and mint cream on fish jus*

Allergeni: 1,2,4,7,9,14

€ 28

Picanha alla griglia con patate al forno, gel alle pesche gialle e riduzione di vino

*Grilled Picanha with roasted potatoes, yellow peach gel and wine reduction*

Allergeni: 1,2,9

€ 26

Rollè, costine e polpette di agnello con crema di peperone agrodolce,  
cipolle in osmosi e melanzane a barchetta con fondo di agnello

*Lamb trio rollè, ribs, and meatballs with sweet and sour pepper cream, osmosis onions,  
and boat-shaped eggplant with lamb jus*

Allergeni: 1,7,9

€ 26

Petto d'anatra in cottura lenta, spiga di mais alla griglia,  
salsa di basilico e mirtillo, riduzione di fondo d'anatra

*Slow-cooked duck breast with grilled corn, basil and blueberry emulsion,  
served with a rich duck jus 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)*

Pomodorino corbarino a pacchetelle

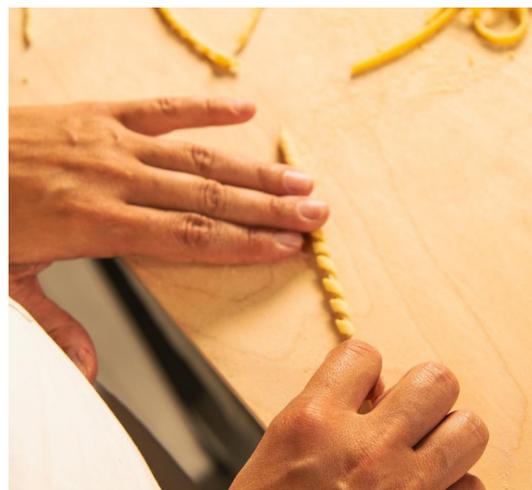
*Donna Lucia, Pastificio Gentile  
Gragnano (NA)*

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

Insalata caprese con mozzarella di vacca jersey, pomodori e basilico  
*Caprese salad with mozzarella, tomatoes and basil*

Allergeni: 7

€ 15

Parmigiana di melanzane con pomodoro antico di Napoli, salsa al basilico e salsa al formaggio  
*Eggplant parmigiana with ancient Naples's tomato, basil sauce, and cheese sauce*

Allergeni: 1,6,7,9

€ 20

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

Risotto agrumi della costa d'Amalfi con salvia e salsa al prezzemolo  
*Citrus risotto from the Amalfi Coast with sage and parsley sauce*

Allergeni: 2,4,7,9

€ 22

Ravioli caprese con colatura di pomodoro San Marzano, salsa al basilico e pomodori gialli  
*Caprese ravioli with San Marzano tomato essence, basil sauce, and yellow tomatoes*

Allergeni: 1,3,6,7,9

€ 22

Tubetti con patate, pomodori gialli e rossi e fiori di zucca  
*Tubetti pasta with potatoes, yellow and red tomatoes, and zucchini flowers*

Allergeni: 1,9,14

€ 21

Linguine alla Nerano con scaglie di Pecorino  
*Linguini Nerano style with zucchini, mint and Pecorino cheese shavings*

Allergeni: 1,7,9

€ 22

*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>