



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 interpret the gastronomic tradition of the Amalfi Coast using products from small local producers. A pact between cook and small producers to promote food good, clean and fair territory and preserve our biodiversity heritage.

Menu à la carte



Menu dell'Alleanza Slow Food

Polipetto alla Luciana con olive caiazzane e capperi di Salina
Presidi Slow Food, crostino di pane saltato in padella

*Luciana-style octopus with Caiazzana olives and Slow Food capers from Salina
and sautéed bread crouton*

Allergeni: 1-14

Linguine integrali con carciofi Violetto di Schito e pecorino Carmasciano Presidi Slow Food

Whole wheat linguine with Violetto di Schito artichokes and Carmasciano pecorino cheese

Allergeni: 1-7-9

Tartelletta con ricotta dolce, maggiorana, pomodoro candito
e marmellata di pomodorini Presidi Slow Food

Tartlet with sweet ricotta cheese, marjoram, candied tomato and Slow Food cherry tomato jam

Allergeni: 1-3-7-8

€ 50



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Mangiare è incorporare un territorio

Eating is incorporating a territory

Jean Brunhes



Menu del Buon Ricordo

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe, battuto di gamberi e zeste di limoni di Amalfi

Homemade tagliolini with cacio e pepe, shrimps tartare and Amalfi lemon zest

Allergeni: 1-2-9

Tonno scottato con senape miele e scarola ripassata con olive caiazzane

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

Allergeni: 4-10

Bavarese al pistacchio, gel all'arancia, gelato con mousse alla vaniglia del Madagascar

Pistachio bavarois, orange gel, ice cream with Madagascar vanilla mousse

Allergeni: 1-3-7-8

€ 60



*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

Polipetto alla Luciana con olive caiazzane e capperi di Salina
Presidi Slow Food, e crostino di pane saltato in padella

*Luciana-style octopus with Caiazzana olives and Slow Food capers from Salina
and sautéed bread crouton*

Allergeni: 1-14

€ 20

Battute di gamberi crudi con burrata di mucca Jersey, con timo limone e chips di riso

Raw prawns cannoli filled with Jersey burrata cheese, with lemon thyme and rice chips

Allergeni: 1-2-7

€ 22

Crocchetta di baccalà con verza saltata, confettura di pomodorino corbarino e anice stellato

Codfish croquette with sautéed Savoy cabbage and star anise cherry tomato jam

Allergeni: 1-6-8

€ 20

Carpaccio di manzo con spinacina, pere pennate Presidio Slow Food, noci di Sorrento, provolone del Monaco

Beef carpaccio with spinach, Slow Food prickly pears, Sorrento walnuts, provolone del Monaco cheese

Allergeni: 1-6-7-8

€ 18

Tortino di carciofi Violetto di Schito con pomodoro antico di Napoli è Presidio Slow Food

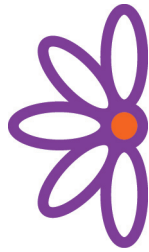
Violetto di Schito artichokis pie with ancient tomatoes from Naples Slow Food

Allergeni: 1-6-7-8

€ 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

Main course

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe, battuto di gamberi e zeste di limoni di Amalfi
Homemade tagliolini with cacio e pepe, chopped raw shrimps and Amalfi lemon zest

Allergeni: 1-2-9

€ 22

Risotto agli agrumi della costa di Amalfi con calamaretti spillo fritti e gel agli agrumi di Praiano
Amalfi Coast citrus risotto with fried squid and Praiano citrus gel

Allergeni: 1-6-8-9

€ 24

Ziti con ragu bianco di coda di vacca Agerolese e limone del nostro orto
Ziti with white ragu of cow's tail from Agerola and lemon from our garden

Allergeni: 1-7-9

€ 22

Linguine integrali con carciofi Violetto di Schito e pecorino Carmasciano Presidio Slow Food
Whole wheat linguine with Violetto di Schito artichokes and Carmasciano pecorino cheese

Allergeni: 1-7-9

€ 20

Ravioli ripieni di rana pescatrice, patate di Agerola, limone amalfitano e guazzetto di mare

Raviolo stuffed with monkfish, Agerola's potatoes, Amalfi lemon and fish ragout

Allergeni: 1-2-4-9-14

€ 24

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

Federico Fellini



Secondi piatti

Side dish

Manzo agerolese scottato con burro alle erbe di Praiano e millefoglie di patate

Agerola's boneless ribeye with Praiano herb and potatoes

Allergeni: 1-9

€ 24

Stinco di maiale stracotto alla birra e verdure di stagione del nostro orto

Beer-braised shauk with and seasonal vegetables from our garden

Allergeni: 1-9-12

€ 20

Ricciola in oliocottura con cavolfiori saltati e in crema

Amberjack in oil with sautéed and creamed cauliflowers

Allergeni: 1-6-8

€ 24

Tonno scottato con salsa senape e miele di acacia, scarola saltata, capperi di Salina e olive caiazzane presidi Slow Food

Seared tuna with mustard sauce and acacia honey, sautéed escarole, capers from Salina and Slow Food caiazzane olives

Allergeni: 4-10

€ 22

Zuppetta di pescato del giorno

Daily fish soup

Allergeni: 1-2-4-14

€ 26

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

Mousse al limoncello e cioccolato bianco, crumble agli agrumi amalfitani,
gel al limone di Praiano e aria di prosecco

Limoncello and white chocolate mousse, Amalfi citrus crumble, Praiano lemon gel and prosecco foam

Allergeni: 1-3-7-14

€ 10

Bavarese al pistacchio, gel all'arancia, gelato con mousse alla vaniglia del Madagascar

Pistachio bavarois, orange gel, ice cream with Madagascar vanilla mousse

Allergeni: 1-3-7-8

€ 10

Tartelletta con ricotta dolce, maggiorana, pomodoro candito
e marmellata di pomodorini Presidi Slow Food

Sweet ricotta cheese tart with marjoram, candied tomatoes and Slow Food cherry tomatoe

Allergeni: 1-3-7-8

€ 10

Cre moso alla nocciola glassato e pralinato con amarena e crumble al cioccolato salato

Glazed and praline hazelnut mousse with sour cherry and salted chocolate crumble

Allergeni: 1-3-7-8

€ 10

Gelati della casa: cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè, vaniglia

Home made ice creams: chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, vanilla

Allergeni: 3-7-8

€ 8

Sorbetti della casa: limone, arancia, lampone, fragola

Home made sorbets: lemon, orange, raspberry, strawberry

Allergeni: -

€ 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*

Anonimo



Menu vegetariano

Tortino di carciofi Violetto di Schito con pomodoro antico presidio Slow Food

Violetto di Schito artichoke pie with ancient tomatoes Slow Food

Allergeni: 1-6-7-8

€ 18

Insalata Caprese

Caprese Salad with sliced mozzarella cheese and tomatoes

Allergeni: 7

€ 12

Zuppetta di verdure e legumi di stagione

Seasonal vegetables and legume soup

Allergeni: 7

€ 14

Risotto al limone con gel agli agrumi della costa di Amalfi

Lemon risotto and citrus gel of Amalfi Coast

Allergeni: 1-6-8-9

€ 20

Linguine integrali con carciofi Violetto di Schito e pecorino Carmasciano Presidio Slow Food

Whole wheat linguine with Violetto di Schito artichokes and Carmasciano pecorino cheese

Allergeni: 1-7-9

€ 20

Caponatina con verdure di stagione

Caponata bread biscuit with seasonal vegetables

Allergeni: 1-7

€ 14

*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



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>