



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



**Crocchetta di baccalà e patate mantecato  
su crema di fagioli di Controne e cipollotto scottato**

*Creamed cod and potato croquette  
on Controne bean cream and seared spring onion*

(1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10)

**Pasta patate e totani con chips di patate viola**

*Pasta with potatoes and squid, purple potato chips*

(1, 6, 7, 9, 10, 12, 14)

**Grigliata di pesce del giorno con gamberone rosso  
e calamaro del Mediterraneo, ristretto di pesce  
su crema di piselli e verdure glassate**

*Grilled catch of the day with Mediterranean red prawn  
and squid, fish reduction, pea cream and glazed vegetables*

(2, 4, 6, 7, 9, 10, 14)

**Mousse alle nocciole di Giffoni  
con croccante al cioccolato e salsa alle amarene**

*Giffoni hazelnut mousse  
with chocolate crunch and sour cherry sauce*

(1, 3, 6, 7, 8, 10)



## Menu del Buon Ricordo



### Gnocchetti Margherita con pesto, rucola e vongole

*Margherita gnocchetti with pesto, rocket and clams*

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

### Tonno rosso del Mediterraneo scottato con semi di sesamo su crema di cipollotto scottato e involtino di verza con verdure e provola

*Seared tuna with sesame seeds, spring onion cream,  
savoy cabbage roll, vegetables and smoked provola*

(4, 7, 9, 11)

### Bavarese al cioccolato bianco con frutti di stagione e spuma allo yogurt

*White chocolate Bavarian cream,  
seasonal fruit and yogurt foam*

(1, 3, 6, 7, 8, 10)

65\*

\*

Incluso il piatto in ceramica del Buon Ricordo

*Includes the Buon Ricordo ceramic plate*



## Antipasti Starters

Crocchetta di baccalà mantecato, fagioli di Controne e cipollotto scottato

*Creamed cod croquette with Controne beans and seared spring onion*

22

(1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10)

Polpo scottato con crema di piselli, spugna al nero di seppia e salsa aioli

*Seared octopus with pea cream, squid ink sponge and aioli*

24

(1, 3, 5, 6, 9, 10, 14)

Tartare di manzo con bruschetta di pane di segale, purea di patate viola, fonduta di Provolone del Monaco e polvere di cioccolato fondente

*Beef tartare with rye bread bruschetta, purple potato purée, Provolone del Monaco fondue and dark chocolate powder*

22

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

Carpaccio di spigola con salsa all'arancia e verdure ripassate alla lemongrass

*Sea bass carpaccio with orange sauce and lemongrass sautéed vegetable*

24

(4, 6, 8, 9)

Uovo poché con funghi saltati

*Poached egg with sautéed mushrooms*

20

(1, 3, 6, 8, 9, 10)



## Primi Piatti First Courses

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

*Tagliolini cacio e pepe with shrimp tartare and lemon zest*

26

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

Pasta patate e totani con chips di patate viola

*Pasta, potatoes and squid with purple potato chips*

24

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

Raviolo ripieno di ricotta e basilico  
con crema di piselli e pesce serra scottato

*Ricotta and basil raviolo with pea cream and seared bluefish*

26

(1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

Risotto con crema di asparagi, polpette di maiale  
e fonduta di Provolone del Monaco

*Risotto with asparagus cream, pork meatballs and Provolone del Monaco fondue*

24

(3, 6, 7, 8, 9, 10)

Linguine con pesto di pistacchio e caprino Paolo Amato

*Linguine with pistachio pesto and Paolo Amato goat cheese*

22

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



## Secondi Piatti Main Courses

Baccalà in olio cottura con crema di fagioli di Controne,  
crumble di olive nere e marmellata di pomodorino del Piennolo

*Salt cod cooked in olive oil with Controne bean cream,  
black olive crumble and Piennolo tomato jam*

25

(1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10)

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con funghi saltati

*Slow-cooked beef cheek with sautéed mushrooms*

26

(7, 9, 12)

Rollè di coniglio al profumo di agrumi, panato con panko  
ed erbe spontanee su crema di patate e carote glassate

*Citrus-scented rabbit roulade, breaded with panko  
and wild herbs, with potato cream and glazed carrots*

24

(1, 3, 6, 7, 10)

Tonno scottato con semi di sesamo su crema di cipollotto  
e involtino di verza con verdurine e provola

*Seared tuna with sesame seeds, spring onion cream  
and cabbage roll with vegetables and provola cheese*

26

(4, 7, 9, 11)

Misto di pesce e verdure glassate su crema di piselli e ristretto di pesce

*Mixed fish with glazed vegetables, pea cream and fish reduction*

28

(2, 4, 6, 7, 9, 10, 14)



## Dolci Desserts

Semifreddo al mascarpone, glassa al cioccolato,  
polvere di caffè e gelato al caffè

*Mascarpone semifreddo with chocolate glaze,  
coffee powder and coffee ice cream*

10

Crostatine agli agrumi, gel al limone, ganache a limone e gelato all'arancia

*Citrus tartlets with lemon gel, lemon ganache and orange ice cream*

10

Mousse alle nocciole di Giffoni  
con croccante al cioccolato e salsa all'amarene

*Giffoni hazelnut mousse  
with chocolate crunch and sour cherry sauce*

10

Bavarese al cioccolato bianco  
con frutti di stagione e spuma allo yogurt

*White chocolate bavarian cream  
with seasonal fruit and yogurt foam*

10

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

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

8

Sorbetti della casa (limone, arancia)

*Homemade sorbets (lemon, orange)*

7



# Menu Vegetariano

## Vegetarian Menu

### Caprese pomodoro e mozzarella

*Caprese salad with tomato and mozzarella*

18

(7)

### Uovo poché con funghi porcini trifolati e chips di riso allo zafferano di Tramonti

*Poached egg with sautéed porcini mushrooms  
and Tramonti saffron rice chips*

20

(1, 6, 8, 9, 10)

### Burrata su crema di piselli

*Burrata with pea cream*

20

(7)

### Gnocchi con pesto di rucola

*Gnocchi with rocket pesto*

22

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



# Menu Vegetariano

## Vegetarian Menu

Pasta patate e provola affumicata

*Pasta with potatoes and smoked provola cheese*

**22**

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

Tagliolini cacio e pepe con zest di limone

*Tagliolini cacio e pepe with lemon zest*

**22**

(1, 6, 7, 9, 10)

Risotto con asparagi e Provolone del Monaco

*Risotto with asparagus and Provolone del Monaco*

**22**

(3, 7, 9)

Linguine con pesto di pistacchio e caprino Paolo Amato

*Linguine with pistachio pesto and Paolo Amato goat cheese*

**22**

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



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                             |
| Soia / Soy              | Anidride solforosa / Sulphites |
| 6                       | 13                             |
| Arachidi / Peanut       | Lupini / Lupine                |
| 7                       | 14                             |
| Latte / Milk            | Molluschi / Shellfish          |