



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)

**La Nocciola – mousse alle nocciole di Giffoni
con croccante al cioccolato e salsa alle amarene**

*The Hazelnut – 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 (salsa rossa)

*Mascarpone semifreddo with chocolate glaze,
coffee powder and coffee ice cream (red sauce)*

IO

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

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

IO

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

*The Hazelnut – Giffoni hazelnut mousse
with chocolate crunch and sour cherry sauce*

IO

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

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

IO

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