



**Ristorante M'ama!**





benvenuti!

La cucina del ristorante M'ama! si fonda sui **prodotti di eccellenza del territorio** e su una cucina legata alle nostre tradizioni.

**Fresco e di qualità.** Abbiamo attentamente selezionato i nostri fornitori. Con loro abbiamo avviato una collaborazione per offrirvi il meglio che c'è.

“Devo conoscere la storia di un alimento, sapere da dove viene. Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio.” (Petrini)

Il menu viene cambiato periodicamente per evitare l'utilizzo di prodotti fuori stagione. Sul menu indichiamo con appositi loghi i piatti gluten free e quelli vegetariani. Su richiesta possiamo fare piatti gluten free utilizzando prodotti alternativi. In mancanza di prodotto fresco è possibile che venga usato un prodotto surgelato. Per alcuni prodotti - per la sicurezza dei nostri clienti - procediamo ad un abbattimento di temperatura del prodotto.



Piatto gluten free



Piatto in cui in alcuni periodi possiamo utilizzare prodotti surgelati



Piatto vegetariano



Piatto con prodotti soggetti ad abbattimento di temperatura con apposite attrezzature



Chi non ama le donne il vino e il canto,  
è solo un matto non un santo!

Arthur Schopenhauer

## antipasti

### Gran crudo del Mediterraneo

Fantasia di crudo dello chef dalla selezione del pescato del giorno

28€



### Mare e orto in tempura

Selezione di pescato del giorno e di verdure locali in tempura

15€



### Involtini di melanzane

con fiore di zucca pastellato

16€



### Carpaccio di polipo

con insalatina di spinaci novelli

18€



### Bauletto di scarola

Bauletto di pasta fillo ripieno di scarola con olive nere e capperi su purè di patate nostrane al sapore di colatura di alici di Cetara

14€



### La doppia caprese

Caprese calssica con treccia di mozzarella su pomdori sorrentini e caprese calda con treccina grigliata in foglie di limone e pomodori secchi

16€



La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.

Anthelme Brillat-Savarin

## primi piatti

### Scialatielli ai frutti di mare 20€

Scialatielli al prezzemolo fatti in casa con vongole veraci e cozze

### Risottino allo sfusato 18€

con limone sfusato della Costa d'Amalfi e scampi del Mediterraneo

### Spaghetti piccanti alla cetarese 18€

Spaghetti al peperoncino del pastificio Cuomo di Gragnano profumati alla colatura di alici cetarese.

### Gnocchetti "Margherita" 18€

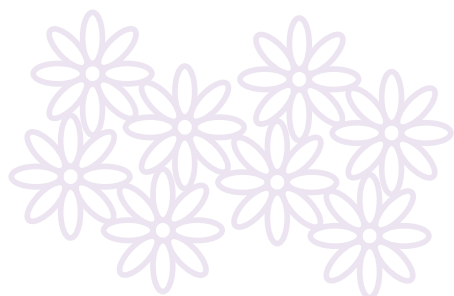
Gnocchi fatti in casa con vongole veraci e pesto di rucola selvatica

### Ndunderi "cu 'o rraù" 16€

Ndunderi fatti in casa con ricotta agerolese conditi con ragù classico napoletano.

### Spaghettoni ai pomodorini 16€

Spaghetti del pastificio Cuomo con pomodorini del piennolo e basilico



*Nessuno può essere saggio a stomaco vuoto.*

George Elliot

## secondi piatti

### Filetto di pesce alla sorrentina

Filetto di pesce del giorno grigliato con tartara di tonno al limone e concassè di pomodori con pesto di basilico

25€



### Tonno grigliato

Scottata di tonno rosso alla griglia con cipolline all'agrodolce e insalatina di finocchi e arancia

23€



### Totano ripieno

Totano ripieno con pane biscottato su crema di patate

20€



### Filetto alle erbe

Filetto di manzo alle erbe spontanee su letto di patate sauteè

28€

### Rollè di coniglio

Rollè di coniglio al limone sfusato con insalatina di campo

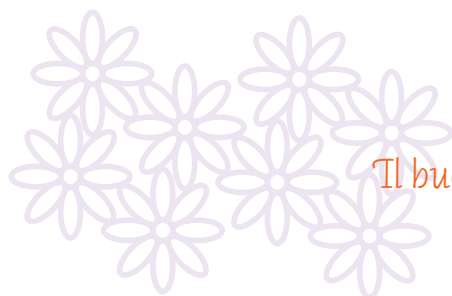
20€



### Costolette di agnello

Costolette di agnello grigliate su letto di asparagi e salsa alla menta

22€



*Il buon cibo è il fondamento della vera felicità.*

Auguste Escoffier



## dessert

### Sorbetto allo sfusato

Sorbetto al limone sfusato amalfitano dei nostri giardini

6€

### Babà al cioccolato

Babà condito al rhum in salsa di cioccolato fondente

6€

### Mousse

al torroncino con salsa al cioccolato bianco e nocciola

6€

### Delizia al limone

Pan di spagna bagnato al limoncello con crema di limone e copertura

6€

### Brivido al cioccolato

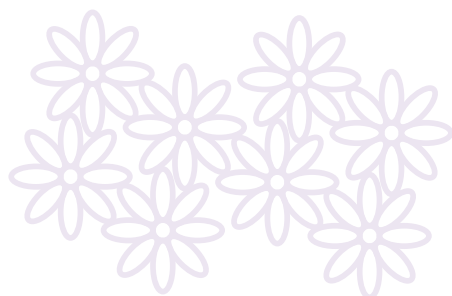
Tortino al cioccolato amaro con cuore caldo e pallina di gelato alla vaniglia

6€

### Tiramisù al cacao

Tiramisu al caffè con copertura di cacao e gocce di cioccolata

6€



*Siamo alla frutta. Per fortuna poi arriva il dolce!*

Edmund Andros







## welcome!

The kitchen of the Restaurant M'Ama! is based on the **quality products** of the territory and it's a kitchen linked to our traditions.

**Fresh and of quality.** We have carefully selected our suppliers . With them we have cooperate to offer you the best there is .

The menu is changed regularly to prevent the use of product out of season. On the menu are specyfied by special logos the dishes gluten free and those vegetarian. In lack of fresh product , we may use a frozen product . For certain products - for the safety of our customers - we proceed to a reduction in temperature of the product .



Gluten free



Dish where in some periods we can use frozen products



Vegetarian



Dish with products subject to reduction of temperature with special equipment



The discovery of a new dish is more precious to mankind than the discovery of a new star.

Anthelme Brillat-Savarin

## starter

### Great raw from Mediterranean

Chef's special raw from selection of catch of the day

28€



### Mediterranean cod in tempura

Cod and local vegetables tempura

15€



### Egg plants roll

Egg plants roll with pumpkins blossom pastry

16€



### Octopus carpaccio

with fresh spinach salad

18€



### Vegetables strudel

Box of fillo dough fried with chicory endive with black olives and capers on potatoes purè with drops of Cetara's anchovies "colatura"

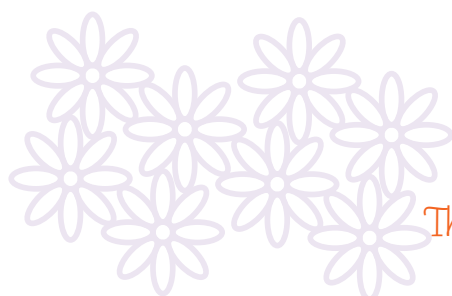
14€



### Double caprese

Classic caprese salad with mozzarella and Sorrento's tomato vs hot caprese with grilled mozzarella in lemon leaves with dried tomatoes

16€



There are many important things in life.  
The first is eating. I don't know the others.

Carl William Brown

## pasta

### Scialatielli of the coast

Home made parsley pasta with local shellfish

20€

### Risotto amalfitano

with lemon from our garden and Mediterranean scampi

18€



### Spicy spaghetti Cetara style

Chili pepper Gragnano's spaghetti flavoured with "colatura di alici" from Cetara

18€



### Gnocchetti of "Margherita"

Home made gnocchi with local clams and rocket pesto

18€

### Ndunderi with ragù

Home made "ndunderi" with ricotta cheese with classic neapolitan sauce with meatball and sausage

16€



### Spaghettoni

Gragnano's spaghetti with cherry tomato sauce and basil

16€



*I repent of my diets, the delicious dishes rejected out of vanity,  
as much as I lament the lost opportunities to make love.*

## second dishes

### Fish of the day

Fish of the day grilled with tuna tartara with lemon and Sorrento's tomatoes concassè with basil pesto

25€



### Grilled tuna

Grilled tuna steak with sweet and sour onions with fennel and orange salad

23€



### Stuffed squid

Local squid stuffed on potatoes cream

20€



### Beef fillet with erbs

Beef fillet grilled with wild erbs on a bed of potatoes sautée

28€

### Rabbit roll

Rabbit roll with lemon from our garden with green salad

20€



### Lamb steak

Breaded lamb chop with erbs with asparagus in mint sauce

22€



*Tell me what you eat and I will tell you who you are.*

Anthelme Brillat Savarin

## dessert

### Sorbetto

Sorbet with lemon from our garden

6€

### Babà with chocolate

Rhum babà (small livened cake) in chocolate sauce

6€

### Mousse

with nougat and white chocolate and nuts sauce

6€

### Delizia

Sponge cake with lemon covered with cream

6€

### Hot thrill

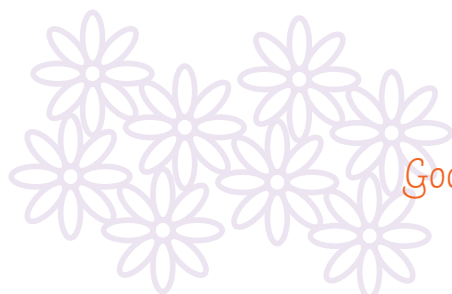
Bitter chocolate cake with hot heart and vanilla ice cream

6€

### Cacao tiramisù

Coffee tiramisù with cacao and chocolate pearls

6€



Good food is the foundation of an authentic happiness.

Auguste Escoffier