



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI





MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



*"La qualità ed il rispetto delle materie prime sono al centro della mia cucina.  
Semplicità, ricerca e tradizione riscoprono i sapori di una volta  
proprio come quelli di Mammà"*

*"Quality and respect for raw materials are the principles of my cuisine.  
Simplicity, research and tradition rediscover the flavors of the past  
just like those of Mammà"*

*Chef Raffaele Amitrano*

## Smart Menu

Scelta di due piatti salati

*Choise of two dishes*

€45 a persona

€45 for person

## MENU DEGUSTAZIONE

### Tasting Menu

*"Scopri la tradizione"*

*"Discover the tradition"*

Tagliatella di seppia con sedano, cremoso di nocciola e limone salato

*Cuttlefish tagliatelle with celery, halzenut cream and salted lemon*



Uovo a 65°C con cavolfiore, alici e tartufo nero

*65°C egg, cauliflower, anchovies and black truffle*



Pasta e patate con ricciola affumicata, polpo e ricci di mare

*Pasta and potatoes with smoked amberjack, octopus and sea urchins*



Scorfano alla puttanesca, telline, scarola maritata e bagna cauda

*Red scorpionfish in puttanesca style, claims, maritata escarole and bagna cauda*



Savarin babà al Ratafià, crema e amarena

*Babà Savarin with Ratafià, cream and black cherry*

€85 a persona

€85 for person



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## MENU DEGUSTAZIONE

### *Tasting Menu*

*"Scopri la tradizione"*

*"Discover the tradition"*

Tagliatella di seppia con sedano, cremoso di nocciola e limone salato  
*Cuttlefish tagliatelle with celery, hazelnut cream and salted lemon*



Uovo a 65°C con cavolfiore, alici e tartufo nero  
*65°C egg, cauliflower, anchovies and black truffle*



Pasta e patate con ricciola affumicata, polpo e ricci di mare  
*Pasta and potatoes with smoked amberjack, octopus and sea urchins*



Scorfano alla puttanesca, telline, scarola maritata e bagna cauda  
*Red scorpionfish in puttanesca style, clams, maritata escarole and bagna cauda*



Savarin babà al Ratafià, crema e amarena  
*Babà Savarin with Ratafià, cream and black cherry*

€85 a persona

€85 for person



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## *Antipasti* Starters

Lingua frita con salsa verde, purea di sedano rapa e barbabietola  
*Fried tongue with green sauce, celeriac purée and beetroot*  
€24



Moscardini alla Luciana, cicoria e polenta  
*Baby octopus "alla Luciana" style, cicory and polenta*  
€24



Capesante scottate, nervetti e carciofi alla mentuccia  
*Sea scallops, veal nerves and artichokes with mint*  
€26



Uovo 65°C , cavolfiore, alici e tartufo nero  
*65° Egg, cauliflower, anchovies and black truffle*  
€22



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



# *Pasta e Liso*

## Pasta courses

Plin cacio e pepe con crudo di gamberi rossi  
*Plin stuffed "cacio e pepe" and raw red prawn*

€26



Pasta mista in zuppa di pesce piccante  
*Pasta in hot chili fish soup*

€26



Risotto alla nocciola, salsiccia di Bra e mandarino  
*Risotto with hazelnut, sausage from Bra and tangerine*

€24



Spaghetto ai pomodori del Piennolo e basilico  
*Spaghetto with Piennolo's tomatoes and basil*

€22



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## *Secondi*

### *Main courses*

Crudo e cotto del Mar Mediterraneo con salsa all'acqua pazza  
*Raw and cooked from Mediterranean sea with "acqua pazza" sauce*

€35



Baccalà in olio cottura, zucca e caffè  
*Braised cod, pumpkin and coffee*

€32



Stracotto di guancia di vitello all'aglianico,  
purée di patate e topinambur  
*Stewed veal cheek in aglianico wine,  
potato puree and jerusalem artichokes*

€30



Petto di anatra con mela annurca,  
scampo crudo e arancia  
*Duck breast with annurca apple,  
raw scampi and orange*

€35



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## Dessert

Savarin babà al Ratafià, crema e amarena

*Babà Savarin with Ratafià, cream and black cherry*

€12



Pesca, cacao e amaretti

*Peach, cocoa and macaroons*

€12



La Pastiera di Mammà...

*Mammà's pastiera...*

€12



Zabaione, meliga e caffè

*Eggnog, meliga biscuit and coffee*

€12



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## ALLERGENI E INTOLLERANZE

### *Allergens and Intolerances*



GLUTINE | CEREALS CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI | SEA FOOD



UOVO | EGGS



PESCE | FISH



ARACHIDI | PEANUTS



SOIA | SOY



LATTE E DERIVATI | MILK



FRUTTA A GUSCIO | NUTS



SEDANO | CELERY



SENAPE | MUSTARD



SESAMO | SESAME SEEDS



SOLFITI | SULPHITE



LUPINI | LUPINS



MOLLUSCHI | CLAMS

*\*Vi informiamo che per mantenere un elevato standard qualitativo dei nostri piatti, durante la fase di lavorazione il cibo può subire un processo di abbattimento di temperatura, positiva o negativa a +2° o a -18°, che attraverso la conservazione sottovuoto ne mantiene inalterate le proprietà organolettiche.*

*\*We inform you that in order to keep a high quality standard of our menu, during food processing ingredients can undergo a temperature abatement process, positive or negative at +2° or -18°, which through vacuum storage keeps its organoleptic properties unchanged.*



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI

