



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*

## 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*

\*

Spaghetto ai pomodori del Piennolo e basilico

*Spaghetti with Piennolo's tomatoes and basil*

\*

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

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

\*

Scorfano alla puttanesca con telline e scarola maritata

*Red scorpionfish in puttanesca style with clams and maritata escarole*

\*

Savarin babà al Rum, crema e amarena

*Babà Savarin with Rum, cream and black cherry*

€90 a persona

€90 per person



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



# Antipasti

## Starters

### **"Torino-Capri" andata e ri-Tonno**

Carpaccio di tonno con mela annurca e gel di cipolla alla Genevose  
*Tuna carpaccio with annurca apple and onion gel*

€26



Moscardini alla Luciana con cicoria e polenta

*Baby octopus "alla Luciana" style, cicory and polenta*

€24



Capesante scottate, cicoli napoletani e carciofi al finocchietto

*Sea scallops, pork belly and artichokes with fennel*

€26



Mozzarella di bufala con la nostra giardiniera e mandorle salate

*Buffalo milk mozzarella with pickled vegetables and salted almonds*

€20



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



# *Pasta e Liso*

## Pasta courses

Fusilloni con scarola, scampi crudi e terra di olive  
*Fusilloni with escarole, raw scampi and olive crumble*

€26



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

€26



Risotto allo zafferano con limone e tonno marinato in acqua di mare  
*Saffron risotto with lemon and sea water marinated tuna*

€28



Tortello al ragù napoletano con fonduta di provolone del Monaco  
e cioccolato fondente  
*Tortelli with Neapolitan ragù, provolone del Monaco cheese fondue  
and dark chocolate*

€24



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## *Secondi* Main courses

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

€35



Astice blu con lardo di Colonnata in zuppetta di lenticchie e provola  
*Blue lobster with Colonnata lard in a lentil and provola soup*

€38



Maialino nero Casertano alla birra con cipollotto bruciato e alici  
*Casertano black pig cooked in beer with spring onion and anchovies*

€32



Pollo con riduzione di Aglianico e friarielli al miele e peperoncino  
*Chicken with Aglianico wine reduction and friarielli with honey and chili pepper*

€30



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



## *Dessert*

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

€12



Delizia al limone  
*Lemon Delizia*

€12



La Pastiera di Mammà...  
*Mammà's pastiera...*

€12



Tiramisù espresso  
*Express Tiramisù*

€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

