



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

Smart Menu

Scelta di due piatti salati

Choice of two dishes

€48 a persona

€48 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

