



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



*“La qualità e 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”*

*Chef Raffaele Amitrano*

*“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*



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**MENU DEGUSTAZIONE**  
*TASTING MENU*

**LA DEGUSTAZIONE DI RAFFAELE**  
RAFFAELE'S TASTING MENU

5 Portate - 5 Course

**TAGLIATELLA DI SEPPIA CON SEDANO, NOCI e COLATURA DI POMODORO MARINATO\***  
CUTTLEFISH TAGLIATELLE WITH CELERY, WALNUTS and MARINATED TOMATO SAUCE

**LA PARMIGIANA DI MELANZANE MAMMA'**  
EGGPLANT PARMIGIANA

**ZITI ALLA GENOVESE CON TARTARE DI TONNO AL FINOCCHIETTO**  
GENOVESE ZITI PASTA WITH TUNA FISH TARTARE AND FENNEL

**BACCALA 'IN UMIDO CON FAGIOLI DI CONTRONE e PEPERONE CRUSCO DI SENISE**  
SALTED CODFISH WITH CONTRONE BEANS AND SENISE PEPPER

**DELIZIA AL LIMONE**  
LEMON DELIZIA

€ 110,00



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**ANTIPASTI**  
STARTERS

**CAPRESE DI GAMBERI ROSSI**  
RED PRAWNS CAPRESE

€ 30,00

**TRASPARENZA DI PESCE BIANCO CON GERMOGLI ESTIVI**  
TRANSPARENCY OF WHITE FISH WITH SUMMER SPROUTS

€ 34,00

**SAUTE' DI VONGOLE E CROSTINI ALL'AGLIO ORSINO**  
SAUTE' OF CLAMS AND "ORSINO" GARLIC CROUTONS

€ 30,00

**CRUDO DI PESCE AL PROFUMO DEGLI AGRUMI DELLA COSTIERA**  
RAW FISH SCENTED WITH COSTIERA'S CITRUS FRUITS

€ 45,00

**TAGLIATELLE DI SEPPIA CON SEDANO, NOCI e COLATURA DI POMODORO MARINATO\***  
CUTTLEFISH TAGLIATELLE WITH CELERY, WALNUTS and MARINATED TOMATO SAUCE

€ 35,00

**CARPACCIO DI FASSONA CON TARTUFO NERO ESTIVO E STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA**  
FASSONA BEEF CARPACCIO WITH BLACK SUMMER TRUFFLE AND BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE

€ 35,00

**POLPETTE DI MELANZANE CON PESTO DI BASILICO E SALSA ALLA "CHIUMMENZANA"**  
EGGPLANT WITH BASIL PESTO AND "CHIUMMENZANA" SAUCE

€ 20,00



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**PRIMI PIATTI**  
RICE AND PASTA

**ZITI AL RAGU 'NAPOLETANO**  
ZITI PASTA WITH NEAPOLITAN RAGU'

€ 30,00

**PACCHERI DI GRAGNANO CON CROSTACEI, FRUTTI DI MARE e MOLLUSCHI**  
GRAGNANO PACCHERI PASTA WITH SHELLFISH and SEAFOOD

€ 35,00

**LINGUINE "MANCINI" CACIO e COZZE CON PEPERONCINI VERDI**  
LINGUINE "MANCINI" CHEESE and MUSSELS WITH BELL PEPPER

€ 30,00

**MINISTRA DI PASTA CON DI PESCI DI SCOGLIO**  
SOUP OF PASTA WITH ROCK FISH

€ 35,00

**RISOTTO CON RICCI DI MARE, LIMONE E SCAROLA**  
RISOTTO WITH SEA URCHINS, LEMON AND ESCAROLE  
*Minimo due persone -Minimum for 2 guests*

€ 36,00

**RAVIOLI DI GAMBERI PROVOLA e FUNGHI PORCINI\***  
SHRIMP RAVIOLI, SMOKED PROVOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

€ 30,00

**SPAGHETTI ALLA "NERANO"**  
SPAGHETTI LIKE IN "NERANO"

€ 28,00



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**SECONDI PIATTI DI PESCE**  
MAIN COURSES

**PESCATO DEL GIORNO AL SALE, AL FORNO e ALL'ACQUA PAZZA**  
FISH CATCH OF THE DAY IN SALT, CRUST "ACQUA PAZZA STYLE" OR BAKED

€ 12,00 / HG

**BACCALA 'IN UMIDO CON FAGIOLI DI CONTRONE e PEPERONE CRUSCO DI SENISE**  
SALTED CODFISH WITH CONTRONE BEANS AND SENISE PEPPER

€ 34,00

**ASTICE ALLA CATALANA**  
CATALAN LOBSTER

€ 70,00

**ROMBO ALLA MUGNAIA**  
MILLER'S TURBOT

€ 34,00

**FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI CON VERDURE DI STAGIONE IN TEMPURA**  
FRIED SHRIMP AND SQUID WITH TEMPURA SEASONAL VEGETABLES

€ 34,00



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**SECONDI PIATTI DI CARNE**  
MAIN COURSES

**MAIALINO NERO CASERTANO, PUREA DI MELA ANNURCA e CIPOLLOTTO NOCERINO**  
BLACK PIG FROM CASERTA, ANNURCA APPLE PUREE AND NOCERINO SPRING ONION

€ 30,00

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS, LA "NOSTRA GIARDINIERA" IN AGRODOLCE e  
POMODORINI ALLA PIZZAIOLA**  
SLICED BEEF BLACK ANGUS, OUR SWEET AND SOUR "GIARDINIERA",  
PIZZAIOLA CHERRY TOMATOES

€ 38,00

**POLLETTO AL FORNO CON PATATE AL ROSMARINO**  
ROASTED CHICKEN WITH ROSEMARY POTATOES

€ 28,00

*LUNCH SERVICE 12% - DINNER SERVICE 15%*

I piatti possono contenere i seguenti allergeni e i loro derivati:  
cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio,  
sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi.  
*All dishes may contain the following allergens and their derivatives:  
cereals, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybean, milk, nuts, celery,  
mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, lupins, molluscs.*

\* I piatti con asterisco sono prodotti con ingredienti surgelati all'origine  
*\* Dishes are produced with ingredients frozen to the origin*



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



## DESSERT

**BABA' NAPOLETANO CON CREMA ALLA VANIGLIA e SORBETTO ALL'ARANCIA**  
NAEPOLITAN BABA' WITH VANILLA CREAM AND ORANGE SORBET

**DELIZIA AL LIMONE**  
LEMON DELIZIA

**TIRAMISU'**

**TROPICAL**

**MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CASSIS e NOCCIOLA**  
DARK CHOCOLATE, CASSIS and HAZELNUT MOUSSE

€ 18,00

**SELEZIONE DI TORTE MAMMA'**  
MAMMA' CAKES SELECTION

€ 25,00

**GELATO e SORBETTI**  
ICE CREAMS and SORBETS

€ 15,00

*LUNCH SERVICE 12% - DINNER SERVICE 15%*

I piatti possono contenere i seguenti allergeni e i loro derivati:  
cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio,  
sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi.  
*All dishes may contain the following allergens and their derivatives:  
cereals, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybean, milk, nuts, celery,  
mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, lupins, molluscs.*

\* I piatti con asterisco sono prodotti con ingredienti surgelati all'origine  
*\* Dishes are produced with ingredients frozen to the origin*