



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



*"Definirei la mia cucina come una passeggiata  
nel territorio in cui sono cresciuto: dal mare alla montagna attraverso rigogliosi orti,  
tra ricordi di vita e di esperienza..."*

*Chef Raffaele Amitrano*

*"I would like to define my kitchen as a walk  
through the territory in which I grew up: from the sea to the mountain  
and the luxuriant gardens, among memories of life and experience..."*

*Chef Raffaele Amitrano*



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**MENU DEGUSTAZIONE**  
*TASTING MENU*

**LA DEGUSTAZIONE DI .....**  
5 PORTATE

**PERCORSO NELLA TRADIZIONE DELLO CHEF .....**  
TASTING MENU IN THE TRADITION OF CHEF

5 Portate - 5 Courses

€ 90,00

**CON ABBINAMENTO VINI**  
WITH WINE PAIRING

€ 130,00

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



**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 DAGLI AGRUMI DELLA COSTIERA**  
RAW FISH SCENTED WITH COSTIERA'S CITRUS FRUITS

€ 45,00

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

€ 32,00

**CARPACCIO DI FASSANA 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 ALLA GENOVESE CON TARTARE DI PALAMITA AL FINOCCHIETTO**  
GENOVESE ZITI PASTA WITH BONITO FISH TARTARE AND FENNEL

€ 30,00

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

€ 35,00

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

€ 30,00

**MINISTRA DI PASTA E ZUPPA DI PESCI DI SCOGLIO**  
SOUP OF PASTA AND ROCK FISH

€ 35,00

**SARTU' DI MARE**  
SEA SARTU'

€ 30,00

**RAVIOLI DI GAMBERI, PROVOLA AFFUMICATA DEI MONTI LATTARI e FUNGHI PORCINI**  
SHRIMP RAVIOLI, SMOKED PROVOLA CHEESE FROM THE LATTARI MOUNTAINS 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 AT THE SALT, "ACQUA PAZZA STYLE" OR GRILLED

€ 12,00 / KG

**BACCALA' FRITTO CON FAGIOLI DI CONTRONE e PEPPERONE CRUSCO DI SENISE**  
FRIED COD WITH CONTRONE BEANS AND SENISE PEPPER

€ 34,00

**ASTICE ALLA CATALANA**  
CATALAN LOBSTER

€ 60,00

**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

\*

**MAIALINO NERO CASERTANO, PUREA DI MELA ANNURCA e CIPOLLOTTO NOCERINO**  
BLACK FILLET, OUR SWEET AND "GIARDINARA", PIZZAIOLA CHERRY TOMATOES

€ 30,00

**FILETTO DI MANZO, LA "NOSTRA GIARDINIERA" IN AGRODOLCE e  
POMODORINI ALLA PIZZAIOLA**  
BEEF FILLET, OUR SWEET AND SOUR "GIARDINIERA", PIZZAIOLA CHERRY TOMATOES

€ 38,00

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

€ 28,00



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



**DESSERT**

**BABA' NAPOLETANO CON CREMA ALLA VANIGLIA e SORBETTO ALL'ARANCIA**  
NAEPOLITAN BABA' baba 'with vanilla cream and orange sorbet

**DELIZIA AL LIMONE**  
LEMON DELIZIA

**TIRAMISU'**

**TARTELLETTA AL PROFUMO TROPICALE**  
Tropical tartlet

**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

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*