



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 Salvatore La Ragione

*"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 Salvatore La Ragione



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

LA DEGUSTAZIONE DI SALVATORE
5 PORTATE

PERCORSO NELLA TRADIZIONE DELLO CHEF SALVATORE
TASTING MENU IN THE TRADITION OF CHEF SALVATORE

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

SAUTE' DI VONGOLE
CLAMS SAUTE'

€ 30,00

TRASPARENZE DI PESCE BIANCO
WHITE FISH CARPACCIO

€ 34,00

POLIPETTI ALLA LUCIANA
BABY OCTOPUS "ALLA LUCIANA"

€ 30,00

TAGLIATELLA DI SEPPIA CON GERMOGLI ESTIVI *
CUTTLEFISH "TAGLIATELLA" WITH SUMMER LEAVES

€ 32,00

CRUDO DI PESCE AI PROFUMI DELLA COSTIERA
OUR RAW FISH WITH COAST FLAVORS

€ 45,00

**CARPACCIO DI SCOTTONA AL TARTUFO DEL TABURNO
CON SALSA DI POMODORINI SECCHI E ORIGANO**

BEEF CARPACCIO WITH "TABURNO" TRUFFLE,
DRIED CHERRY TOMATOES AND ORIGANO

€ 35,00

POLPETTE DI MELANZANE
EGGPLANT MORSELS

€ 20,00

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



PRIMI PIATTI
RICE AND PASTA

ZITI AL RAGU' NAPOLETANO
ZITI PASTA WITH NEAPOLITAN RAGU'

€ 28,00

PACCHERI MANTECATI CON CROSTACEI FRUTTI DI MARE E MOLLUSCHI
PACCHERI PASTA WITH CRUSTACEANS, SEAFOOD MOLLUSCS

€ 35,00

"LA MINISTRA DI MARE"
MIXED PASTA SOUP WITH REEF FISH

€ 35,00

RISOTTO AL LIMONE...TARTARE DI ORATA
LEMON RISOTTO... SEA BREAM TARTARE

€ 33,00

RAVIOLI DI GAMBERI PROVOLA E PORCINI *
RAVIOLI PASTA FILLED WITH PRAWNS, PROVOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

€ 30,00

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE
SEAFOOD "SCIALATIELLI HOME MADE PASTA"

€ 35,00

SPAGHETTI ALLE ZUCCHINE "COME A NERANO" CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO DI AGEROLA
"NERANO STYLE" SPAGHETTI PASTA WITH ZUCCHINE AND AGEROLA CHEESE FONDUE

€ 28,00

TUBETTONI COZZE E PATATE
TUBETTONI PASTA WITH MUSSELS AND POTATOES

€ 28.00



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH

PESCATO DEL GIORNO... / AL SALE / ACQUA PAZZA / ALLA GRIGLIA
CATCH OF THE DAY AT THE SALT, "ACQUA PAZZA STYLE" OR GRILLED

€ 12,00 / HG

CATALANA DI ASTICE
LOBSTER CATALANA

€ 60,00

ROMBO ALLA MUGNAIA
TURBOT FILLET AT MEUNIÈRE SAUCE

€ 33,00

FRITTURA DI MARE GAMBERI E CALAMARI
FRIED SEAFOOD SHRIMP AND SQUID

€ 34,00

**PESCATO DEL GIORNO COTTO A BASSA TEMPERATURA AL LIMONE
CON PATATE, CIPOLLOTTO E CAPPERI**
CATCH OF THE DAY COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH LEMON,
POTATOES, CHIPS AND CAPERS

€ 33,00

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



SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT

**MAIALINO ARROSTO CON CHUTNEY DI POMODORINO,
SCALOGNO IN AGRODOLCE E ANANAS CAMELLATO**
ROAST SUCKING PIG WITH TOMATOES CHERRY CHUTNEY,
SWEET-SOUR SHALLOT AND CARAMELIZED PINEAPPLE

€ 30,00

**TAGLIATA DI "BLACK ANGUS", FRIARIELLI,
PESTO DI MELANZANE SOTT'OLIO E NOCI**
SLICED BEEF "BLACK ANGUS" WITH FRIARIELLI,
EGGPLANT PESTO IN OIL AND WALNUT

€ 34,00

COSTATA DI SCOTTONA
SCOTTONA SIRLOIN

€ 12,00 / HG

POLLETTO COTTO AL FORNO CON PATATE
OVEN COOKED CHICKEN WITH POTATOES

€ 28,00

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*