



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



“La mia cucina la definirei come una passeggiata
nel territorio in cui sono cresciuto: dal mare alla montagna attraverso rigogliosi orti,
tra ricordi di vita e di esperienza”

*

*“My kitchen i would define her as a walk
in the territory in which I grew up: from the sea to the mountain through luxuriant gardens,
among memories of life and experience”*

Chef Salvatore La Ragione

ANTIPASTI
STARTERS

**CROSTACEI E MOLLUSCHI DEL MEDITERRANEO,
MANTECATO DI PATATE AL NERO DI SEPIA E CEDRO**
MEDITERRANEAN'S SHELLFISHES AND MOLLUSCS WITH CREAMED POTATOES

€ 28,00

**TARTARE DEL PESCATO DEL GIORNO, PEPERONCINI VERDI
E SALSA FREDDA DI POMODORI FRESCHI**
FISH TARTARE OF THE DAY, GREEN PEPPERS AND COLD FRESH TOMATOES SAUCE

€ 28,00

ALICI RIPIENE CON RICOTTA, COUS COUS VEGETALE , SCAROLA
ANCHOVIES FILLED WITH RICOTTA CHEESE, SMOKED MOZZARELLA,
COUS COUS WITH VEGETABLES, ESCAROLE

€ 22,00

TAGLIATELLA DI SEPIA CON INSALATINA DI GERMOGLI*
CUTTLEFISH "TAGLIATELLA" WITH GARDEN LEAVES SALAD

€ 28,00

POLPO ARROSTO CON ZUCCHINE, TOPINAMBUR E BROCCOLI*
GRILLED OCTOPUS WITH ZUCCHINI, TOPINAMBUR AND BROCCOLI

€ 26,00

CRUDO DI PESCE E I PROFUMI DELLA COSTIERA
THE RAW FISH PLATEAU

€ 40,00

**CARPACCIO DI SCOTTONA AL TARTUFO DEL TABURNO
CON SALSA DI POMODORINI SECCHI E ORIGANO**
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE OF "TABURNO", DRIED TOMATO SAUCE AND FRESH ORIGAN

€ 32,00

TARTELLETTA DI VERDURE COTTE E CRUDE
"TARTELLETTA" WITH COOKED AND RAW VEGETABLES

€ 24,00

PRIMI PIATTI
RICE AND PASTA

ZITI AL RAGU' NAPOLETANO
ZITI PASTA WITH NEAPOLITAN RAGU'
€ 26,00

PACCHERI MANTECATI CON CROSTACEI FRUTTI DI MARE E MOLLUSCHI
PACCHERI PASTA WITH CRUSTACEANS, SEAFOODS MOLLUSCS
€ 30,00

VERMICELLI AI RICCI DI MARE*
VERMICELLI PASTA WITH SEA URCHINS
€ 32,00

RISOTTO ALLE COZZE MANTECATO AGLIO E OLIO
MUSSEL SCENTED RICE WITH EVO AND GARLIC
€ 30,00

RAVIOLI DI GAMBERI PROVOLA E PORCINI*
RAVIOLI PASTA FILLED WITH PRAWNS , PROVOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS
€ 28,00

GNOCCHETTI AL PROFUMO DI LIMONE CON VONGOLE E BROCCOLI
POTATO DUMPLINGS TO THE PROFUME OF LEMON, CLAMS AND BROCCOLI
€ 28,00

SPAGHETTI ALLE ZUCCHINE COME A NERANO E FONDUTA DI CACIOCAVALLO DI AGEROLA
SPAGHETTI PASTA WITH ZUCCHINE "NERANO STYLE" AND CHEESE FONDUES
€ 25,00

FAGOTTINO ALLA GENEVOSE
FRESH PLIN PASTA FILLED WITH NEAPOLITAN RAGU' "GENOVESE STYLE"
€ 26,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH

PESCATO DEL GIORNO

WHOLE FISH OF THE DAY AT THE SALT OR CRAZY WATER

€ 12,00/HG

CATALANA DI ASTICE

LOBSTER IN "CATALANA STYLE"

€ 50,00

ZUPPETTA DI CALAMARI CON CROSTACEI E PESCE DI SCOGLIO

SQUIDS SOUP WITH SHELLFISHES AND ROCK FISH

€ 30,00

INVOLTINO DI PESCE BANDIERA GRATINATO, SALSA ALLA PUTTANESCA

GRATINETED FLAG FISH ROLL , "PUTTANESCA SAUCE"

€ 28,00

PESCATO DEL GIORNO COTTO A BASSA TEMPERATURA AL LIMONE

CON PATATE, CIPOLOTTO E CAPPERI

FISH OF THE DAY COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH LEMON,
POTATOES SPRING ONIONS AND CAPERS

€ 30,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT

**MAIALINO ARROSTO CON CHUTNEY DI POMODORINO SCALOGNO,
AGRODOLCE E ANANAS CAMELLATO**

ROAST SUCKLING PIG WITH FRESH TOMATOES CHUTNEY,
SHALLOT SWEET-SOUR AND CARAMELIZED PINEAPPLE

€ 28,00

TAGLIATA DI MANZETTA, VERDURE E PESTO DI MELANZANE SOTT'OLIO E NOCI
SLICED BEEF WITH VEGETABLES AND EGGPLANT PESTO IN OIL AND WALNUT

€ 28,00

POLLETTO COTTO AL FORNO CON PATATE E CIPOLLA AFFUMICATA
BAKED CHICKEN WITH POTATOES AND SMOKED ONIONS

€ 26,00

AGNELLO "LATICAUDA" CON PARMIGIANA DI MELANZANE
LAMB WITH EGGPLANTS PARMIGIANA

€ 28,00

I CONTORNI

ACCOMPANIMENTS

INSALATA DI MISTICANZA
MIXED SEASONAL SALAD

PATATE AL FORNO
BAKED POTATOES

SCAROLINA RICCIA RIPASSATA
SAUTE' ESCAROLE

VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES

MELANZANE AL FUNGHETTO
SAUTE' EGGPLANT WITH TOMATOES SAUCE AND BASIL

€ 8,00