



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

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

VIAGGIO NELLA TRADIZIONE CAPRESE CAMPANA
JOURNEY IN THE CAPRESE AND CAMPANA TRADITION

PARMIGIANA DI MELANZANE
EGGPLANT PARMIGIANA

TOTANI E PATATE ALLA PRAIANESE
TOTANI "SQUID" AND POTATOES IN "PRAIANESE STYLE"

RAVIOLI CAPRESE
RAVIOLI "CAPRESE STYLE"

PESCATO DEL GIORNO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON LIMONE CON PATATE, CIPOLOTTO E CAPPERI
FISH OF THE DAY COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH LEMON, POTATOES
SPRING ONIONS AND CAPERS

BABA' NAPOLETANO AL RHUM E FRAFGOLINE DI BOSCO
RHUM SCENTED BABA AND RED FRIUT

€ 85,00

CON ABBINAMENTO VINI
WITH WINE MATCH

€ 120,00

LA DEGUSTAZIONE di SALVATORE

SALVATORE TASTING MENU

PERCORSO NELL'IDEA DI CUCINA DELLO CHEF SALVATORE
TASTING MENU CHOSEN FROM CHEF SALVATORE'S PHILOSOFY

TAGLIATELLA DI SEPPIA CON INSALATINA DI GERMOGLI
CUTTLEFISH "TAGLIATELLA" WITH GARDEN LEAVES SALAD

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

RISOTTO ALLA ZUPPA DI COZZE MANTECATO AGLIO E OLIO
MUSSEL SCENTED RICE WITH EVO AND GARLIC

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

INVOLTINO DI PESCE BANDIERA GRATINATO, SALSA ALLA PUTTANESCA
GRATINATED FLAG FISH ROLL , "PUTTANESCA SAUCE"

MAIALINO ARROSTO CON CHUTNEY DI POMODORINO,
SCALOGNO AGRODOLCE E ANANAS CAMELLATO
ROAST SUCKLING PIG WITH FRESH TOMATOES CHUTNEY, SHALLOT SWEET-SOUR AND
CAMELIZED PINEAPPLE

MOUSSE AL MANGO, MASCARPONE E SORBETTO AL COCCO
MANGO MOUSSE, MASCARPONE VELOUTE' AND COCCONUT SORBET

€ 115,00

CON ABBINAMENTO VINI
WITH WINE MATCH

€ 160,00

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, mollusc.*

**I piatti con asterisco sono prodotti con ingredienti surgelati all'origine*

**Dishes are produced with ingredients frozen to the origin*