# Menù

### Antípastí

Le polpette del M'amo €13

Capasanta su vellutata di zucca e petali di tartufo €17

Rosa di salmone marinato €15

Passato di verdure e i suoi crostini €13

Pepíte di tonno al Merlot e granella di pistacchi  $\epsilon \epsilon$ 17

Crema di cannellini e croccante di pancetta €13

Crostíno aí funghí e lardo di colonnata €14

#### Prímí

Spaghettí scampí e n'duja €19

Mezzelune gamberi e agrumi €20

Spaghettí alla Nerano €19

Casarecce del ricordo €19

Spaghettoní al ragù di coniglio e cioccolato bianco €20

Gnocchi fagioli e cozze in vaso cottura €19

Tortelli neri al salmone su crema al mango €20

Tagliatelle bergamotto e porcini saltati €19

Linguine alla barbabietola su liquirizia €19

## Orari

12:00 - 14:00 (lun, mer, giov, ven, dom) 19:30 - 23:00 (lun, mer, giov, ven, sab, dom)

Chiusura martedì

www.ristorantemamo.it

#### Rísottí

Límoncello e gorgonzola €18

Míele, mela e pancetta€19

Salsíccia e Amaro del Capo €19

Champignon, more e crema di formaggi €19

#### Secondí

Fíletto di manzo irlandese su salsa alla paprika e cioccolato fondente  $\epsilon$ 30

Tagliata di manzo con gamberi e gelato €30

Magret de canard con vellutata alla grappa barricata e patate della Sila €30

Carrè d'agnello su salsa vígneronne €30

Pavè di tonno su coulis al melograno, frutti di bosco e castagne  $\epsilon$ 28

Totano in bellavista e chiffonade di verdure €28

Fíletto dí branzíno su zabaíone all'avocado €27

Il polpo del M'amo €30

Gamberone scottato su vellutata all'arancia e liquirizia €27

Cuore di salmone su giardino di verdure al tè verde €28

## Su prenotazione

Crudo di pesce "Petit plateau" (minimo per 2 persone)  $\epsilon$ 35

Crudo di pesce "Plateau de luxe" (mínimo per 2 persone)  $\epsilon$ 50

Fríttura di pesce e verdure €30

### Menù degustazione:

Fantasía dello Chef (5 portate) €70

De Luxe dello Chef (7 portate) €80