

M 

Mamma Elena è un progetto di Gioacchino e Fabio Vorraro, due fratelli con la stessa passione e una intensa esperienza nell'ambito culinario e gastronomico.

Il ristorante Mamma Elena è il luogo ideale per degustare piatti di mare realizzati con materie prime frutto di un'accurata selezione. I due fratelli cuochi sono impegnati in prima persona nella selezione del miglior pesce del territorio: la relazione diretta con i pescatori consente ai fratelli Vorraro di presentare un'offerta culinaria esclusiva, accurata e di alta qualità.

Mamma Elena però non è soltanto pesce: il motto “Cucina, Mare, Vesuvio” infatti racchiude l'essenza stessa del progetto. Tutto nasce dalla volontà di dar voce alle eccellenze del territorio valorizzandole secondo nuove tecniche e innovativi metodi di lavorazione

Il nome Mamma Elena è una dolce dedica alla donna che più di tutti ha saputo trasmettere ai fratelli Vorraro la passione e il gusto per la buona cucina, senza tralasciare il rispetto per la tradizione.



mare

CRUDI
DAL
MARE

Gamberi viola

Gamberi rossi

Tartufo di mare

Ostriche special

Scampi



CRUDI DALLA CUCINA

Tartare di tonno

Puntarelle romane, Melannurca e cremoso di mandorla

Tartare di baccalà

Alla bella donna e colatura ai pomodorini del Vesuvio

Ceviche di ricciola

Gambero rosso a punta di coltello

Burrata affumicata, lampone e amaranto

Tagliatella di seppia

Caviale di storione siberiano e lime

Componi il tuo tris preferito

TRÈ
EN

Fresella di mare

Polpo alla brace

Patate soffice, asparagi e limone

Tempura di mazzancolle

Marinate con soia e zenzero e mayonnaise mojito

#mammaelenaburger

Il nostro carciofo

Cre moso di pecorino, totano scottato e croccante al prezzemolo

Calamaro alla “pizzaiola”

Baccalà a vapore con bufala e friarielli

PRIMI



Spaghetto

Tartufi di mare, salicornia e crema di ceci

Linguina

Granceola e gamberi bianchi

Fusillotto cacio e pepe

Crudo di gambero rosso, lime e Melannurca

Mezzo pacchero

Coccio, ricciola e pomodorino del piennolo

A' Tiella

Riso "Acquerello" con crudo e cotto di mare

Bottone

Verza e baccalà su emulsione di nocciole tostate e basilico

Candela "Vicidomini"

Alla genovese di polpo



Pescato del giorno

Rombo

Cernia

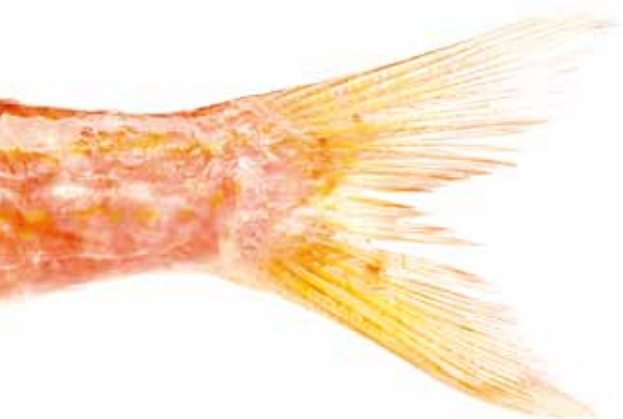
Dentice

Pezzogna

Spigola

Orata

SECONDI



Il fritto dal mare

Trancio di pescato con contorno di stagione

Trancio di cocchio

In guazzetto di pomodorino del piennolo e olive taggiasche

Soutè

Vongole veraci

La grigliata

La nostra scarolina riccia

Scottata

Radicchio tardivo

Saltato con balsamico e arancia a vivo

Spinacino

Saltato e mandorle

Patate

Fresche fritte

Patate

Fresche al forno

CONTORNI
E
INSALATE
LATE

Insalata verde

Insalata mista

Contorno di stagione

terra

TRÈ
E

Bruschetta perfetta

Pomodorino, mozzarella di bufala e basilico

Selezione di salumi e formaggi

P
R
I
M
I

Spaghetti “dedicato a te”

Aglione, olio, peperoncino, noci e noccioline

Mezzo pacchero allo scarpariello

SE
C
O
N
D
I

Coppa di maialino

Scarolina, noci e olive taggiasche

Cuberoll di scottona



**MAMMA
ELENA**

Cucina, Mare, Vesuvio

via Martiri di Nassirya 62
San Giuseppe Vesuviano (Na)
081 827 35 15
333 179 22 44

info@mammaelenarestaurant.it
www.mammaelenarestaurant.it

