

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

Plateau dal mare

Selezione del miglior crudo
di crostacei e frutti di mare

hg.....€

Gamberi viola

hg 9 €

Gamberi rossi

hg 9 €

Tartufo di mare

hg 6 €

Ostriche speciali

... €

Scampi

hg 9 €



CRUDI DALLA CUCINA



Tartare di tonno

Soffice di patate, mayo di melanzana sott'olio e pomodorini del Vesuvio

18 €

Tartare di ricciola

Olive tagiasche, colatura e capperi in fiore

20 €

Battuto di scampi

Anguria, limone e chips di amaranto

22 €

Crudo di capesanta

Caviale Adamas e tartufo nero estivo

25 €

Tris di crudo

27 €

Spiaggia

Degustazione di 6 varietà di crudo

40 €

TRÈ ZÈ

Fresella di mare

10 €

«'O Pere e 'o musso» di mare

15 €

Salmone scozzese marinato e affumicato da noi

Cubi di panettone alle alghe piastrato
e salsa "fresh" lime e cocco

13 €

Catalana

Polpo, calamari e gamberi su biscotto di mais e lime

12 €

Tempura di mazzancolle

Marinata alla soia e zenzero con mayonnaise mojito (5pz)

12 €

Alici ripiene

Come un peperone imbottito
e salsa di provola affumicata (5pz)

8 €

Mini lobster roll

Panino al burro con astice

10 €

Tataki di tonno

In crosta di mandorle con zucchine marinate
allo yuzu e basilico

15 €

Sandwich di melanzana, pane e pomodoro

Con totano scottato, spuma di bufala
e croccante al basilico

8 €



PRIMI



Pacchero

Con pescato del giorno e pomodorino del piennolo
16 €

Linguina

Con granceola e gamberi bianchi
20 €

Mischiato di Gragnano

Peperoncini verdi, cozze gratinate e pecorino
18 €

A' Tiella

Riso "Acquerello" con crudo e cotto di mare
25 €

Raviolo

Ripieno di burrata con zucchine alla Nerano
e crudo di gambero rosso
22 €

Spaghetto

Con vongole, bottarga e tartufo nero estivo
22 €

Per una maggiore attenzione nella preparazione dei primi piatti,
gli chef consigliano la scelta massima di tre primi diversi su ogni tavolo.

Pescato del giorno

In crosta di sale alla brace

hg..... €

SECONDI

Il fritto dal mare

18 €

Trancio di pescato

Alla plancia con patate e asparagi

22 €

Soutè

Vongole veraci

20 €

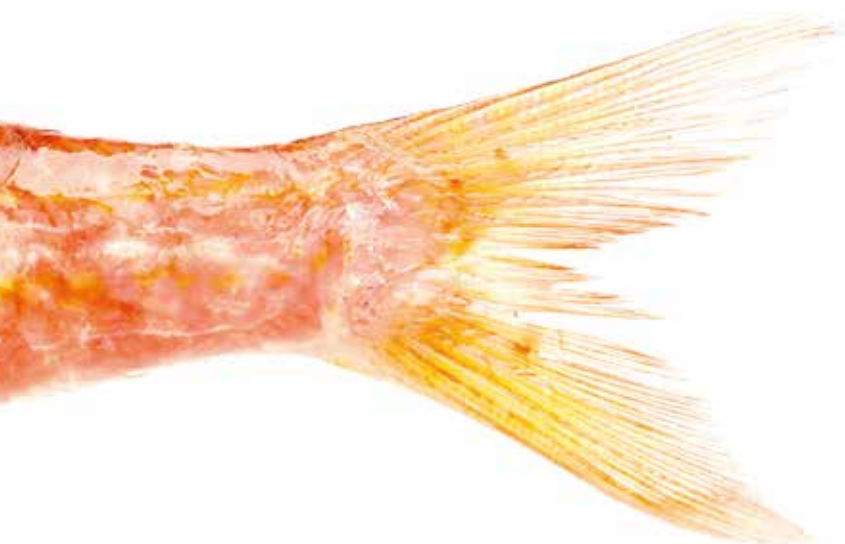
Impepata di cozze selezionate

10 €

Grigliata

Calamaro, tonno, gambero e scampo

25 €



La nostra scarolina scottata

Con noci, polvere di olive nere e pomodorino confit
6 €

Asparagi grigliati

Con mandorle
7 €

Patate

Fresche fritte
3,50 €

Patate

Fresche al forno
4 €



CONTORNI
E INSALATE
LATE

Insalata verde

3 €

Insalata mista

4 €

Il bello dell'estate

Cuore di lattuga con cantalupo
e lamelle di cocco fresco
5 €

DOL C

Semplicemente Tiramisù

5 €

La nostra delizia

Limone e cioccolato bianco

7 €

Millefoglie

Nocciola, caffè e mou

7 €

Cheesecake

- Cioccolato
- Albicocca "pellecchiella"
- Gelsi del Vesuvio

5 €

Cre moso di ricotta di "jersey"

Con albicocca "pellecchiella",
mandorla in doppia consistenza
e cialda al sesamo bianco e nero

7 €

terra

TRÈ E

Bruschetta perfetta

Pomodorino, mozzarella di bufala e basilico
2,50 €

Sandwich di melanzane pane e pomodoro

Con spuma di bufala
7 €

P R I M I

Linguina

Burro di Normandia e tartufo nero estivo
18 €

Mezzo pacchero allo scarpariello

11 €

S E C O N D I

Coppa di maialino

Cotta a bassa temperatura
e poi alla brace
16 €

Cuberoll di scottona

20 €

AVVISO IMPORTANTE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE,
INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie
o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI



FRUTTA
A GUSCIO



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.



**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

