



BENVENUTO AUTUNNO

Mamma Elena nasce dall'amore dei fratelli Gioacchino e Fabio Vorraro per la cucina, il mare e le proprie radici. Un omaggio alla donna che ha trasmesso loro la passione per i **sapori autentici** e il **rispetto per la tradizione**.

Un luogo dove il **pescato fresco**, le **eccellenze** del territorio e la **ricerca gastronomica** si incontrano, dando vita a un'esperienza che racconta, con amore, l'anima della nostra terra.

MENU DEGUSTAZIONE

“TRA MARE E VESUVIO” PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE

€55

In questo percorso c'è la nostra storia, fatta di tradizioni, famiglia e passione.
Ogni piatto è un ricordo che si rinnova, tra il profumo del mare e il calore del
nostro Vulcano.

“LEGAME FRATERO” PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI 7 PORTATE

€75

Due fratelli, una sola anima in cucina.
Ogni piatto racconta un'unione fatta di memoria, passione e visione condivisa.

“AGO, FILO E CENTIMETRO” PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI 8 PORTATE

€85

Materia prima, tecnica e sensibilità si intrecciano per creare un'esperienza
cucita addosso a chi la vive.

Acqua 3€
Coperto 4€

Il menù è servito per l'intero tavolo.
È possibile accompagnarlo con una selezione di vini al calice consigliata dal nostro sommelier.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

CRUDI DAL MARE

PLATEAU DI CRUDO SELEZIONATO:

Scampo₂ - Gambero rosso/viola₂ - Ostrica Special₁₄ - Tartufi di mare₁₄ - Tagliatella di seppia₁₄

€ 30

₂ CROSTACEI:

Scampi - 8 € cad.
Scampi grandi - 13 € cad.
Gambero rosso/viola - 7 € cad.

Astice blu 12€/hg₂

FRUTTI DI MARE: ₁₄

Tartufi di mare 4€ cad.
Fasolari (secondo disponibilità) 2€ cad.
Capasanta 4€ cad.

Scampi giganti 14€/hg₂

₁₄ OSTRICHE:

Ostrica Regal "oro"_(Irlanda) 8 € cad.
Ostrica gillardeau_(Francia) 7 € cad.
Ostrica Special 6 € cad.

₂ Aragosta 15€/hg

CRUDI DALLA CUCINA

🍷 Tartare di tonno rosso₄
Puntarelle e ajoli - 25€

Battuto di scampo_{7,2,8}
Pistacchio, mela, yuzu
e bufala affumicata - 22€

₄ Tartare di Lampuga
all'acqua pazza - 20€

SELEZIONE DI DUE CRUDI € 25_{2,4,7,8}

_{2,4,7,8} SELEZIONE DI TRE CRUDI 30€

PESCATO DEL GIORNO DALLA VETRINA IN CROSTA DI SALE ALLA BRACE O AL FORNO:

Dentice 8€/hg₄ - Pezzogna 9€/hg₄ - Rombo 7€/hg₄ - Orata 7€/hg₄
Spigola 7€/hg₄ - San Pietro 7€/hg₄





ENTRÉE

Insalatina tiepida di mare 4,8,14
salsa alle olive verdi e mandorle - 18€

Baccalà, cavolfiore, spinacino 4,7
e ceci fritti - 18€

⌘ **Tempura di mazzancolle** (5 pezzi) 1,2,3,6
marinate alla soia e zenzero
con maionese al mojito - 15€

⌘ **Il nostro carciofo arrosto** - 16€ 1,7,8,14

⌘ **Fresella di mare** - 15€ 1,3,4

1,2,3,10 ⌘ **Mini Lobster-roll**
panino al burro con astice
e salsa segreta - 10€

1,4,6,7,10 **Panettò alle alghe, ricciola,**
senape e tartufo - 10€

PRIMI

Linguina 1,2,9
Scampi e gamberi bianchi - 22€

⌘ **Tiella risotto Acquerello** 2,7,9,14
Con crudo e cotto di mare - 28€

Gnocchetto 1,7,14
Zucca, lupini e blu di bufala - 20€

Pappardella 1,4,7
Porcini e bottarga - 25€

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



SECONDI

Gratinato di Mare ^{1,2,4,14}
scampo, gambero rosso, tartufi
di mare e calamaro - 35€

La grigliata ^{2,4,14}
scampo, gambero, calamaro,
tonno - 30€

Trancio di pescato - 25€ ⁴

Fritto di calamari - 25€ ⁴

^{1,4} Soutè di vongole veraci - 30€

⌘ Pescatrice al vapore, provola e friarielli - 35€ ^{4,7}

L'ORTO

Friariello napoletano - 8€

Puntarelle e alici di cetara - 10€

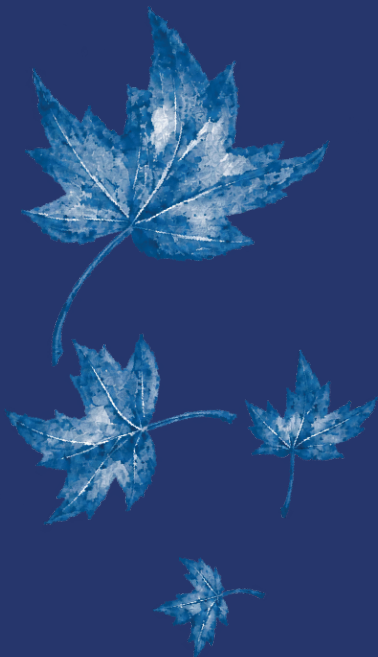
Patate Fresche al forno - 6€

⌘ La nostra scarolina
riccia "Scottata" - 9€

Carpaccio di zucca
in tre consistenze - 10€ ¹

Patate fritte - 6€





TERRA

ENTRÉE

☼ Il nostro carciofo arrosto - 10€^{1,7,8}

PRIMI

Gnocchetto, zucca e blu
di bufala - 16€^{1,7}

Ziti alla genovese - 19€¹

SECONDI

Cuberoll di scottona
Bavarese - 28€

Coppa di maialino cotta
lentamente e poi alla brace - 18€





DOLCI

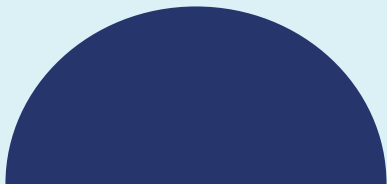
Torta di mela
crema inglese, cannella e fior di latte - 9€ 1,3,7

Tiramisù - 9€ 1,3,7

☒ La cheesecake Mamma Elena
Albicocca “pellecchiella”
e arachidi caramellate - 9€ 1,3,5,7

Sorbetto ai gelsi del Monte Somma - 9€

Ricordi d’infanzia - 9€ 6,7,8



ALLERGENI ALIMENTARI



1 - Glutine



2 - Crostacei



3 - Uova e derivati



4 - Pesce e derivati



5 - Arachidi e derivati



6 - Soia e derivati



7 - Latte e derivati
(compreso lattosio)



8 - Frutta a guscio



9 - Sedano e derivati



10 - Senape e derivati



11 - Semi di sesamo
e derivati



12 - Anidride
solforosa e solfiti



13 - Lupini e derivati



14 - Molluschi e derivati