



Mammato

RISTORANTE DI FAMIGLIA
DAL 1983

MAIORI - MAGENTA



CUCINA DI MARE

PIZZA CONTEMPORANEA

DOLCI FATTI IN CASA

*La nostra terra,
ogni giorno.*





A PRANZO CON NOI

Il gusto di casa, anche in settimana

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO

*Due proposte, i sapori della nostra tradizione.
Ogni menù comprende un piccolo antipasto, un primo, acqua e caffè.*

MENU DI TERRA

— — — **20** — — —

Mini Cuoppo classico

Genovese

MENU DI MARE

— — — **25** — — —

Mini cuoppo di pesce

Calamarata al ragù di totani

UN DOLCE FINALE

*Concludi la tua pausa con il nostro tiramisù fatto in casa
a soli **4 euro** in più*



ANTIPASTI

I Sapori della nostra Costiera Amalfitana



O' CUOPPO CLASSICO 14

(1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 12)

Arancino, crocchetta, mozzarella in carrozza*, fiore di zucca*, zeppole d'alga*, frittata di spaghetti*, stick di polenta*, patatine*.



IL PIU' AMATO



O' CUOPPO DEL PESCATORE 20

(1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14)

Calamari fritti*, spiedini di seppia*, gamberi in pasta phyllo*, zeppole d'alga* e alici ripiene impanate*



ALICI ALICI ALICI 20

(1 - 3 - 4 - 7 - 12)

Tre interpretazioni delle alici: marinate, fritte e del Mar Cantabrico sott'olio



LA NOSTRA SPECIALITA'



SAPORI DI MARE 26

(1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12)

Il nostro antipasto degustazione di caldi e freddi di mare, simbolo della cucina della nostra famiglia dal 1983

TIEPIDO DI MARE 22

(2 - 4 - 14)

Insalata di mare con calamari*, seppie*, polpo*, cozze, vongole, gambero rosso, capesanta e scampo* cotti al vapore

SAUTE' di COZZE 14

(12 - 14)

con aglio olio e peperoncino e sfumati al vino bianco e scorza di limone

TAGLIERE DELLA CASA 22

(1 - 7 - 8)

Salumi e formaggi serviti con gnocco fritto caldo, perfetto DA CONDIVIDERE.



DA NON PERDERE

FOCACCIA AL LIMONE 8

Focaccia calda aromatizzata con succo e scorza di limone

LA PASTA

La nostra cucina di famiglia



PASTA PATATE E PROVOLA 15

(1 - 7 - 12)

Pasta patate e provola con
soffritto di salumi.

Cremosa e avvolgente, proprio come
quella che faceva la nonna

I NOSTRI SUGHI LENTI

*Il tempo e la tradizione,
gli ingredienti della nostra cucina*

LA GENOVESE 18

(1 - 7 - 12)

Candele spezzate con il nostro ragù
bianco di cipolle e carne di manzo.

GLI GNOCCHI DELLA DOMENICA 16

(1 - 7 - 12)

Gnocchi ripieni di scamorza di
Agerola del Pastificio del Prete di
Salerno, serviti con il nostro ragù
napoletano, con costine di maiale



SCIALATELLI 1983 24

(1 - 2 - 12 - 14)

Il nostro piatto simbolo dal 1983:
pasta fresca con gamberi rossi,
vongole, cozze, tartufi di mare,
fasolari e pomodori pelati



CALAMARATA AL CUBO 20

(1 - 4 - 12)

Pasta fresca con il nostro ragù di
totani



SPAGHETTI alle VONGOLE VERACI 20

(1 - 12 - 14)

Aglione, olio, prezzemolo e
peperoncino. Il profumo del mare
nella sua forma più semplice.



LINGUINE CON CIME DI RAPA E ALICI 18

(2 - 4 - 12)

con crema di cime di rapa, colatura
di alici di Cetara e pane all'acciuga

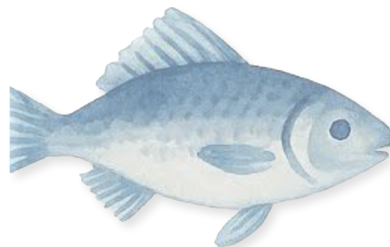
RISOTTO ZUCCA E TALEGGIO 16

(7 - 12)

Riso carnali con crema di zucca,
fonduta di taleggio dop e nocciole

IL PESCE

Il profumo del mare



LA NOSTRA PROPOSTA D' INVERNO

POLPO E ZUCCA 22

(12 - 14)

polpo arrostito su crema
di zucca al forno e maionese
all'acqua di polpo*



IL FRITTO MISTO 24

(1 - 2 - 4)

con calamari, gamberetti*, scampo*,
alici, merluzzo e triglie*



LA GRIGLIATA 26

(2 - 4 - 14)

gamberone, scampone*, calamari*,
pesce spada*, seppia*, filetto d'orata*



BACCALA' ALLA NAPOLETANA 24

(4 - 12)

*con pomodori pelati, olive taggiasche
e capperi*

PESCE FRESCO

ALLA GRIGLIA 20

(4)

*pesce intero da 300/400gr a scelta tra :
branzino od orata*

LA NOSTRA STORIA DAL 1983

LA PENTOLACCIA 30

(2 - 12 - 14)

*La nostra famosa zuppa di crostacei e molluschi
preparata secondo la ricetta di famiglia dal 1983.*



LA CARNE

DA NON PERDERE

GUANCIALINO BRASATO 24

(1 - 7 - 12)

*guancia di Maiale cotta lentamente
nel vino rosso Aglianico, servita
su una morbida crema di
patate*

LA TAGLIATA 26

(7)

*di roast-beef di manzo con funghi
cardoncelli freschi*

L ' ORECCHIO D ' ELEFANTE 22

(1 - 3)

*Costoletta con osso di vitello alla
milanese servita con patate fritte*

BRACIAMI ANCORA 30

(1)

*Costata di manzo alla brace da 500gr
e servita con patatine fitte*

L' ORTO



INSALATA MISTA 5

con lattuga, finocchi, carote, pomodori

PATATINE FRITTE 6

(1)

SPINACI AL BURRO 5

(7)

VERDURE ALLA GRIGLIA 6

*con melanzane, radicchio, zucchine e
peperoni*

SCAROLE ALLA NAPOLETANA 7

*scarola ripassata con olive taggiasche
ed acciughe*





La pizza non è un primo

La pizza non è un secondo

La pizza non è un alimento

La pizza è l'essenza della felicità



LE PIZZE

*Impasto a lunga lievitazione naturale 48h -
cottura in forno a legna - ingredienti della Campania e D.O.P*

Le pizze della Costiera

Un viaggio tra i sapori della nostra terra



AMALFI 12

(1 - 7 - 12)

mozzarella di bufala affumicata campana dop, pomodorini freschi, salsiccia mantovana e cime di rapa



CETARESE 14

(1 - 4 - 7 - 12 - 14)

fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, scarole ripassate in padella, olive taggiasche, capperi e alici di Cetara



MAIORESE 13

(1 - 7)

pomodorini gialli, mix di verdure fritte, stracciatella di bufala campana dop e scorza di limone



POSITANO 12

(1 - 7)

pomodorini gialli, mozzarella di bufala affumicata campana dop, pepe, basilico e scorza di limone

SPECIALE DEL MESE

ZUCCOTTA 13

(1 - 7 - 12 - 14)

crema di zucca, provola affumicata campana dop, pancetta arrotolata e pepe nero macinato



Le Speciali del Pizzaiolo

CALZONE NAPOLETANO 11

(1 - 7 - 12)

Ricotta, salame milanese, grana padano e pepe con colata di passata di pomodoro

CALZONPIZZA 13

(1 - 7 - 8 - 12)

metà calzone con ricotta e salame milanese, metà pizza con pesto e bufala campana affumicata DOP

MAGENTINA 14

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, funghi porcini sott'olio, pepe, roast beef di manzo

SFIZIOSA 11

(1 - 7 - 12)

Pomodoro, mozzarella, porcini sott'olio, salsiccia e salsa al pepe verde homemade

Le Bianche

MORTAZZA 13

(1 - 7 - 12)

focaccia con mortadella bolognese IGP, burrata e granella di pistacchi

CARCIOFOTTA 11

(1 - 7 - 12)

mozzarella di bufala affumicata campana DOP, carciofi sott'olio e pancetta arrotolata

5 FORMAGGI 11

(1 - 7)

mozzarella, brie, zola, taleggio, eddamer, scaglie grana padano DOP

Le più Amate

BENVENUTI AL SUD 11

(1 - 7)

pomodoro, fiordilatte di Agerola DOP,
pomodorini freschi, basilico, olio evo

BUFALINA 10

(1 - 7)

pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP

MAMMATO 11

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salame piccante,
cipolle, peperoni, funghi

MAIALINO IN FIAMME 12

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salame piccante,
zola piccante e nduja di Spilinga

ORTOLANA 11

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, radicchio,
peperoni, melanzane, zucchine, spinaci

ATOMICA 12

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel,
funghi, formaggi misti e mix di verdure

CAPRESE 11

(1 - 7)

pomodoro, pomodorini freschi e
mozzarella di bufala campana DOP,
basilico e origano

FLORA 11

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella di bufala affumicata
campana DOP, radicchio e speck

PROVOLA E PEPE 10

(1 - 7)

pomodoro, provola affumicata campana,
pepe, basilico e grana

SALSICCIA E FRIARIELLI 11

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, salsiccia
mantovana e cime di rapa

SICILIANA 10

(1 - 4 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, alici di Cetara,
olive e capperi

VALTELLINESE 12

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, porcini sott'olio,
taleggio e bresaola

ZINGARA 12

(1 - 7 - 12)

pomodoro, mozzarella, pancetta
affumicata, tonno e salame piccante

Le Tradizionali

4 STAGIONI 9 (1 - 7 - 12)

AI CALAMARI 13 (1 - 7 - 12 - 14)

AI FUNGHI 8 (1 - 7 - 12)

CALZONE LISCIO 8 (1 - 7)

CAPRICCIOSA 9 (1 - 7 - 12)

DIAVOLA 9 (1 - 7 - 12)

FRUTTI DI MARE 13 (1 - 2 - 4 - 7 - 14)

MARGHERITA 7 (1 - 7)

MARINARA 6 (1)

NAPOLI 9 (1 - 4 - 7)

PATATOSA (wurstel e patatine) 9 (1 - 7 - 12)

PROSCIUTTO 8 (1 - 7)

PROSCIUTTO CRUDO 10 (1 - 7 - 12)

PROSCIUTTO E FUNGHI 9 (1 - 7 - 12)

SPECK E ZOLA 10 (1 - 7 - 12)

TONNO E CIPOLLA 10 (1 - 4 - 7 - 12)

LE BEVANDE

DA BERE TUTTI I GIORNI

ACQUA MINERALE

S. PELLEGRINO O PANNA

1/2 LITRO 2 1 LITRO 4

BIBITE ANALCOLICHE 3

IN LATTINA DA 33 cl.

COCA ALLA SPINA

Piccola (0,25 cl) 3

Media (0,40 cl) 4

Grande (0,50 cl) 5

CAFFE' 2

DALLA NOSTRA CANTINA ALLA SPINA

CHARDONNAY FRIZZANTE

1/4 litro 3

1/2 litro 6

1 litro 12

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

1/4 litro 3

1/2 litro 5

1 litro 10

CALICE BIANCO FERMO 4

LE NOSTRE BIRRE

BIRRA MORETTI 66 cl. 5

BIRRA MORETTI ZERO 33 cl. 4

FORST BIONDA o ROSSA ALLA SPINA

Piccola (0,25 cl) 3

Media (0,40 cl) 5

KBIRR

ORGOGGIO NAPOLETANO

Birre Artigianali

STRONG LAGER 33cl 7

7,5% vol

BLANCHE 33cl 7

5,6% vol

RED STRONG. 33cl 8

7% vol

INDIA PALE ALE (IPA) 33cl 8

5,6% vol

AMERICAN PALE ALE (APA) 33cl 8

6% vol

NATAVOTA LAGER 75cl 16

5,2% vol

NATAVOTA RED 75cl 16

eletta "best Beer of the Year nel 2024"

9% vol

COPERTO 2,5

I NOSTRI DOLCI

*Ogni creazione nasce nella nostra cucina e cambia ogni giorno
seguendo la stagionalità e l'ispirazione*

DOLCI TRADIZIONALI

*TIRAMISU
PANNA COTTA
BABA'
TORTA DI MELE*

— — — **7** — — —

DOLCI REALISTICI

*Creazioni di alta pasticceria realizzate
a mano in più fasi di lavorazione*

*LIMONE
LAMPONE
NOCCIOLA
ARACHIDE
PISTACCHIO*

— — — **10** — — —



COPPA DI GELATO 4



SORBETTO AL LIMONE 4

Da bere



SEMIFREDDO 5

LASCIATI TENTARE DAL NOSTRO VASSOIO DI DOLCI



*Chiedi al personale di sala di poterlo visionare
E scopri le proposte di oggi.*



La Nostra Cantina

Vini selezionati dalla Costiera Amalfitana e
dalle migliori regioni d'Italia



I VINI ROSSI DELLA COSTIERA

RAVELLO 22

(Aglianico, Piediroso)

Cantina Sammarco - 2021

TRAMONTI 20

(Aglianico, Piediroso)

Cantina Sammarco - 2017

I VINI ROSE' DELLA COSTIERA

TRAMONTI 24

Cantina Sammarco - 2024

RAVELLO 26

Cantina Sammarco - 2024

I ROSSI ITALIANI

BAROLO DOCG 35

PIEMONTE - Cantina TERRE DEL

BAROLO - 2020

BONARDA OLTREPO PAVESE

(frizzante) 18

LOMBARDIA - Cantina GIORGI - 2024

CHIANTI DOCG 20

TOSCANA - Cantina BANFI - 2022

IRPINIA AGLIANICO DOC 22

CAMPANIA - cantina

MASTROBERARDINO - 2021

NEBBIOLO "OCHETTI" 35

PIEMONTE - cantina RENATO RATTI -
2023

ROSSO DI MONTALCINO 26

TOSCANA - cantina FRESCOBALDI - 2023

VALPOLICELLA RIPASSO 28

VENETO - cantina SANTA SOFIA - 2022

VALPOLICELLA CLASSICO 18

VENETO - cantina BONACOSTA - 2024

VILLA ANTINORI TOSCANA 28

TOSCANA - cantina ANTINORI - 2022



La Nostra Cantina

Vini selezionati dalla Costiera Amalfitana e
dalle migliori regioni d'Italia



I VINI BIANCHI DELLA COSTIERA

FURORE 26

(Biancolella, Falanghina)

Cantina Sammarco - 2024

RAVELLO 26

(Biancolella, Falanghina)

Cantina Sammarco - 2024

TRAMONTI 24

(Biancolella, falanghina)

Cantina Sammarco - 2024

I SPUMANTI

PROSECCO DI

VALDOBBIADINE 25

Cantina MIONETTO - 2024

FERRARI BRUT 35

Cantina FERRARI - 2024

FRANCIACORTA BRUT 30

Cantina BARONE DI ERBUSCO -
2024

ASTI DOLCE 16

Cantina FONTANAFREDDA - 2024

I BIANCHI ITALIANI

FALANGHINA 20

CAMPANIA - Cantina

MASTROBERARDINO - 2024

FIANO DI AVELLINO 22

CAMPANIA - Cantina

MASTROBERARDINO - 2023

GEWURTRAMINER 26

TRENTINO ALTO ADIGE - Cantina St.

MICHAEL EPPAN - 2024

GRECO DI TUFO 22

CAMPANIA - cantina

MASTROBERARDINO - 2024

LA FUGA CHARDONNAY 28

SICILIA - cantina DONNAFUGATA - 2024

LUGANA 22

LOMBARDIA - cantina VILLABELLA - 2024

RIBOLLA GIALLA 20

FRIULI VENEZIA GIULIA - cantina SIRCH -
2024

VERMENTINO DI SARDEGNA

"IL BLU" DOC 18

SARDEGNA - cantina SANTA MARIA
LA PALMA - 2024