Il Ristorante Mamita è una piccola perla in riva al mare
che esprime a pieno lo stile ed i sapori Mediterranei,
espressi in chiave moderna e rivisitata.

Lo Chef Mario Falco e la sua brigata vi danno il benvenuto
e vi guideranno alla scoperta dei sapori del nostro territorio,
suggerendovi abbinamenti che vi faranno vivere
un'esperienza culinaria indimenticabile.

Mamita Restaurant is a small gem on the seashore
where style and Mediterranean flavours beautifully merge
to give way to a completely new and unique interpretation.

Chef Mario Falco and his brigade are happy to invite you to savour
the tastes of our region through the selection of their dishes
combinations, which will make your gourmet experience a memorable one.

PLATEAU DI CRUDO MAMITA PER DUE PERSONE (2-4-14)

4 ostriche. 2 scampi. 2 gamberoni rossi. 4 taratufi di mare.

2 tipi di tartare secondo disponibilitā. uova di salmone su gelēe di limone e menta

4 Oysters. 2 Langoustines. 2 Red prawns. 4 Venus clams.

2 types of tartare upon availability. salmon roe on lemon and mint jelly

70,00

COMPONI IL TUO PLATEAU (2-4-14)

Tartare del giorno con dressing estivo*

Tartare of the day with summer dressing*

7,00

Ostrica Imperiale (14)

Imperial oyster (14)

6,00

Ostrica Gillardeau (14)

Gillardeau oyster (14)

6,00

Ostrica Belon (14)

Belon oyster (14)

6,00

Scampi Imperiali* (14)

Imperial Scampi* (14)

8,00

Gamberi rossi di Mazara del Vallo* (14)

Red prawns from Mazara del Vallo* (14)

8,00

Taratufi di mare (14)

Venus clams (14)

4,00

*Secondo la disponibilità del giorno / * upon availability

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

ANTIPASTI

SAINT JACQUES

Capesante scottate e affumicate. spuma di topinambur. tartufo e crumble di guanciale (7-14)

Seared and smoked scallops. topinambur and truffle foam and bacon crumble (7-14)

24,00

GAMBERI PRIMAVERA ESTATE

Tartare di gamberi e la sua maionese con frutta esotica e arancia scottata* (2)

Prawn tartare and its mayonnaise with exotic fruit and seared orange* (2)

25,00

RICCIOLA PANZANELLA

Ricciola scottata. chips di pane. cipolla in agrodolce. salsa panzanella e olio al basilico (1-4-9)

Seared amberjack. bread chips. sweet and sour onion. panzanella sauce and basil oil (1-4-9)

24,00

POLPO ORIENTALE

Polpo glassato teriyaki e lime. babaganoush e chips di verza e sesamo* (4-6-11)

Teriyaki glazed octopus and lime. babaganoush and cabbage and sesame chips* (4-6-11)

22,00

ALICI AL PANKO

Alici farcite croccanti al panko. quenelle di cipolla al vino rosso e tartare di mela e cetriolo (1-3-4-9)

Crispy panko stuffed anchovies. onion quenelle in red wine and apple and cucumber tartare (1-3-4-9)

22,00

TOFU CROCCANTE

Cubi di tofu croccante. chutney di mango. peperoncino. lime. indivia e nocciole (3-8)

Crispy tofu cubes. with mango chutney. chilli. lime. endive and hazelnuts (3-8)

18,00

---

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

PASTA E CEREALI

LA MUNNEZZAGLIA

Pasta mista lunga mantecata con polpa di granseola. pomodorino.
limone marinato e olio all'aneto (1-2-3-9)
Long pasta whipped with dressed spider crab. tomatoes.
marinated lemon and basil dressing (1-2-3-9)

28,00

IL RAVIOLO

Fagottino farcito di cernia e fiori di zucca mantecato
con salsa all'ostrica su spuma di bufala e olio al basilico (1-3-4-7-9-14)
Dumpling stuffed with grouper and courgette flowers creamed
with oyster sauce on buffalo foam and basil oil (1-3-4-7-9-14)

23,00

IL RISOTTO

Risotto con crema di latte di cocco. polvere di piselli e pomodoro e bottarga di muggine (4-7)
Risotto with coconut milk cream. pea and tomato powder and mullet bottarga (4-7)

20,00

LA LINGUINA

Linguina risottata allo scorfano. agrum. salicornia e uova di salmone (1-4)
Linguine risotto with redfish and salicornia. citrus fruits and salmon roe (1-4)

26,00

VEGETALE

Raviolo farcito con zucca e cannella. e doppia consistenza
di porcini e fonduta di provolone dei monti Lattari (1-3-7)
Raviolo stuffed with pumpkin and cinnamon and double consistency
of porcini mushrooms and Monti Lattari provolone fondue (1-3-7)

25,00

---

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

SECONDI DI MARE

LA TRIGLIA

Sandwich di triglia croccante farcita con scarole. olive e pinoli
su spuma di mozzarella e polvere di pomodoro (1-4-7)
Crispy red mullet sandwich stuffed with escarole.
olives and pine nuts on mozzarella foam and tomato powder (1-4-7)

25,00

DENTICE

Filetto di dentice scottato su gazpacho di melone verde.
crumble al nero di seppia e uova al salmone (1-3-4-7)
Seared red snapper fillet on green melon gazpacho.
squid ink crumble and salmon roe (1-3-4-7)

32,00

LA TEMPURA

Tempura di pesce misto. polvere di alghe. maionese al lime e pepe rosa* (1-2-4-14)
Mixed fish tempura. seaweed powder. lime mayonnaise and pink pepper* (1-2-4-14)

23,00

CERNIA

Dorsetto di cernia cbt nappato con salsa allo zenzero e pak-choi caramellato (4-9)
Grouper back cooked at low temperature with ginger sauce and caramelized pak-choi (4-9)

23,00

IL FRESCO

Pescato del giorno* (2-4-14)
Catch of the day* (2-4-14)

*Secondo la disponibilità del giorno / * upon availability

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

SECONDI DI TERRA

GUANCIA

Guancia di vitello cbt. carota arrostita. cipolla croccante e salsa chimichurri (9)

Veal cheek cooked at low temperature. roasted carrot. crispy onion and chimichurri sauce (9)

22,00

PULLED PORK

Pulled pork croccante al panko e mandorle.

cavolo cappuccio. viola marinato e carambola sambal (1-3-8-9)

Crispy pulled pork with panko and almonds.

marinated purple cabbage and sambal carambola (1-3-8-9)

19,00

AGNELLO

Carrē di agnello cbt. kumquat.

patata allo zafferano e ristretto all'aglianico (9)

Rack of lamb cooked at low temperature. kumquat.

saffron potato and Aglianico reduction (9)

24,00

SEDANO RAPA

Lingotto di sedano rapa. curry. zenzero. latte di cocco e chips di carota (7-9)

Celeriac bar. curry. ginger. coconut. milk and carrot chips (7-9)

20,00

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

DESSERT

LIMONE NERO E TIMUT

Ganache montata al limone nero e timut. marmellata di limone e il suo caviale (1-7)

Whipped ganache with black lemon and timut. lemon jam and its caviar (1-7)

12,00

ECLAIR MODERNO

Moulē choux con crema pasticciera alla fragola. cremoso alla vaniglia e rabarbaro in crosta di zucchero (1-3-7)

Moulē choux with strawberry custard. vanilla cream and sugar-crusted rhubarb (1-3-7)

12,00

LINGOTTO FONDENTE E SALE MALDON

Mousse al gruē di cacao. frolla al cacao e fior di sale con cremoso fondente (1-3-7-8)

Cocoa gruē mousse. cocoa and fleur de sel. shortcrust pastry with creamy dark chocolate (1-3-7-8)

12,00

BABÀ MODERNO

Babā al rhum. mousse alla crema pasticcera e vaniglia. crema chantilly (1-3-7)

Rum baba. custard and vanilla mousse. Chantilly cream (1-3-7)

12,00

SEMIFREDDO PISTACCHIO, LIME E ZAFFERANO

Mousse di lime e pistacchio con cremoso di zafferano e frolla al pistacchio (1-3-7-8)

Lime and pistachio mousse with saffron cream and pistachio shortcrust pastry (1-3-7-8)

12,00

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

ASSIETTE DI FORMAGGI DEL MATESE (7-10)

Pecorino al vino Falerno del Massico rosso

Blu al mirtillo da latte di vaccino

Pecorino alla crusca da latte di ovino e capra

Blu al passito di Pantelleria da latte vaccino

accompagnati con mostarda artigianale

Pecorino cheese flavoured with Falerno del Massico red wine

Blue cheese made from cow's milk. flavoured with blueberry

Pecorino cheese made from sheep and goat's milk. flavoured with bran

Blue cheese made from cow's milk. flavoured with Passito di Pantelleria

dessert wine. accompanied by artisanal mustard

22,00

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

TASTING MENU MARE

80,00

POLPO ORIENTALE

Polpo glassato con salsa teriyaki e lime
babaganoush e chips di verza e sesamo* (4-6-11)
Glazed octopus with teriyaki and lime sauce.
babaganoush and cabbage and sesame chips* (4-6-11)

22,00

LA LINGUINA

Linguina risottata allo scorfano. agrumi. salicornia e uova di salmone (1-4)
Risotto linguine with redfish and salicornia citrus. fruits and salmon roe (1-4)

26,00

DENTICE

Dentice scottato su gazpacho di melone verde. crumble
al nero di seppia e uova di salmone (1-3-4-7)
Seared red snapper on green melon gazpacho.
squid ink crumble and salmon roe (1-3-4-7)

32,00

DESSERT À LA CARTE

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

TASTING MENU TERRA

70,00

PULLED PORK

Pulled pork croccante al panko. mandorle.
cavolo cappuccio viola. e carambola sambal (1-3-8-9)

Crispy pulled pork with panko. almonds.
purple cabbage. and sambal star fruit (1-3-8-9)

19,00

VEGETALE VEGETALE

Raviolo farcito di zucca e cannella.
con doppia consistenza di porcini e provolone (1-3-7)

Ravioli stuffed with pumpkin and cinnamon
with a double consistency of porcini mushrooms and provolone (1-3-7)

22,00

GUANCIA

Guancia di vitello cbt. carota arrostita. cipolla croccante e salsa chimichurri (9)

Veal cheek cooked at low temperature. roasted carrot. crispy onion and chimichurri sauce (9)

22,00

DESSERT À LA CARTE

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA E IN ALTERNATIVA VEGANA MAMITA 2024

TOFU CROCCANTE

Cubi di tofu croccante chutney. di mango. peperoncino. lime. indivia e nocciole (3-8)

Crispy tofu cubes with mango chutney. chilli. lime. endive and hazelnuts (3-8)

18,00

RAVIOLO VEGETALE

Raviolo farcito con zucca e cannella.

doppia consistenza di porcini e spuma di bufala (1-3-7)

Raviolo stuffed with pumpkin and cinnamon.

double consistency of porcini mushrooms and buffalo foam (1-3-7)

12,00

SEDANO RAPA

Lingotto di sedano rapa. curry. zenzero. latte di cocco.

chips di carota e olio al coriandolo (7-9)

Celeriac bar. curry. ginger. coconut milk.

carrot chips and coriander oil (7-9)

20,00

1. Glutine *Gluten* - 2. Crostacei *Shellf ish* - 3. Uova *Eggs* - 4. Pesce e derivati *Fish and food containing fish* - 5. Arachidi *Peanuts* - 6. Soia e derivati *Soybeans and food containing soybeans* - 7. Latte e derivati *Milk products* - 8. Frutta a guscio *Nuts* - 9. Sedano e derivati *celery and food containing celery* 10. Senape e derivati *Mustard and food containing mustard* - 11. Semi di sesamo e derivati *Sesame seeds and food containing sesame seeds* - 12. Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites* - 13. Lupino e derivati *Lupin and food containing lupin* - 14. Molluschi *Seafood*

GLUTINE / *GLUTEN*
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati / *Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including their hybridised strains and products thereof*

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / *NUTS AND FOOD CONTAINING NUTS*
Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi / *All products including almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts and macadamia or Queensland nuts.*

LUPINO E DERIVATI / *LUPIN AND FOOD CONTAINING LUPIN*
Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine / *Present in many vegan foods in the form of roasts, sausages, flours and similar products based on this protein-rich legume*

MOLLUSCHI E DERIVATI / *MOLLUSCS AND FOOD CONTAINING MOLLUSCS*
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. / *Queen scallop, razor clam, scallop, common cockle, date shell, smooth callista, pelican's foot, Changeable nassa, mussel, murex oyster, limpet, Venus clam, tellina and clam etc.*

CROSTACEI E DERIVATI / *CRUSTACEANS AND FOOD CONTAINING CRUSTACEANS*
Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili / *Including marine and freshwater crustaceans: shrimps, langoustines, lobsters, crabs, hermit crabs and the like*

LATTE E DERIVATI / *MILK AND FOOD CONTAINING MILK*
Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte / *Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Any milk-based product*

ARACHIDI E DERIVATI / *PEANUTS AND FOOD CONTAINING PEANUTS*
Snack confezionati, creame e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi / *Packaged snacks, creams and seasonings even in small amounts*

SOIA E DERIVATI / *SOYBEANS AND FOOD CONTAINING SOYBEANS*
Latte, tofu, spaghetti, etc. / *Milk, tofu, spaghetti, etc.*

SEDANO E DERIVATI / *CELERY AND FOOD CONTAINING CELERY*
Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali / *Present in pieces but also in soup preparations, sauces and vegetable concentrates*

SENAPE E DERIVATI / *MUSTARD AND FOOD CONTAINING MUSTARD*
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda / *It can be found in sauces and dressing, especially in mustard.*

SEMI DI SESAMO E DERIVATI
SESAME SEEDS AND FOOD CONTAINING SESAME SEEDS
Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta / *In addition to the whole seeds used in bread, traces can be found in some types of flour. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 used as preservatives for canned fish products, pickled food, oil and brine, in jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices*

UOVA E DERIVATI / *EGGS AND FOOD CONTAINING EGGS*
Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc. / *All egg based products, even in small amount. Among the most common are mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, including the savoury ones, ice cream and creams, etc.*

PESCE E DERIVATI / *FISH AND FOOD CONTAINING FISH*
Inclusi i deri vati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Including derived products, i.e. all food products containing fish, albeit in small percentages

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / *SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES*
Concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/i espressi come SO_2
Concentrations higher than 10 mg/Kg or 10 mg/i expressed as SO_2

* Gentile cliente, La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto desiderato. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente 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.

* *Dear customer, we would like to inform you that some products may be frozen at the source or frozen on-site (using rapid temperature reduction) in accordance with the self-control procedures under EC Regulation 852/04. Therefore, we kindly ask you to speak to the floor manager to obtain all the information regarding the desired product. The fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive purification treatment in accordance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.*

GRAZIE PER AVER SCELTO
LA CUMEJA EXPERIENCE

Scansiona il nostro menu

Scan to view Menu