



Menù Invernale

Antipasti di Mare

Degustazione di Pesce

€ 18.00

Selezione di antipasti caldi, freddi, e fritti
cucinati dalla nostra Chef secondo il periodo di pesca.
Seafood tasting
Degustación de pescado



Crudi "Pescedi Mare"

€ 22.00

Misto di Tartare, Carpacci, Sfilettate e Battute di pesci di mare, secondo il pescato giornaliero
Raw fish Tartar, carpaccio and fish fillets made by our Chef according to the daily fishing
Tartares, carpachos y filetes preparados por nuestra Chef seleccionando el mejor pescado del día



Crudi "Fruttidi Mare"

€ 20.00

Dalle scogliere della Bretagna passando per i mari italiani, selezione di frutti di mare.
Raw seafood: a savoury selection of the finest oysters and clams.
Crudos de mariscos: elegimos las ostras y almejas mejores desde el pescado del día.



Crudi "Crostacei"

€ 22.00

Selezione di Scampi, Gamberoni, Gobbi bianchi e gamberoni rossi
Raw shellfish. A selection of prawns, caramote prawns and scampi.
Crudos de camarones. Selección de gambas, langostinos y cigalas.



Crudi "Gran Crudo di Pesce Mamaflo"

€ 46.00

Crudo di carpacci, frutti di mare e crostacei
in un unico antipasto per gli amanti del genere.
Great raw Mamaflo: a selection of our best raw starters, carpaccio and a variety of shellfish.
Gran Crudo de pescado Mamaflo: carpachos, mariscos y camarones.



Sautè di cozze

€ 10.00

Mussels Sauté
Sauté de mejillones



Antipasti di Montagna

Antipasto di Montagna

Selezione di salumi e formaggi
Cheese and cold cuts appetizer
Entremés quesos y fiambre

€ 12.00



Antipasto Vegetariano

Dall'Orto del Casale, il meglio delle verdure di stagione
Vegetarian Appetizer a selection of seasonal vegetables.
Entremés vegetariano, selección de verduras de temporada.

€ 10.00



L'olio del Casale

Olio extravergine di oliva 100% italiano



Direttamente dagli ulivi circostanti la tenuta di Casale 500 vengono colte le olive necessarie a produrre l'olio extravergine di **oliva di Casale 500**.

L'**olio del Casale** è un **prodotto 100% italiano** di qualità superiore che renderà unico e dal sapore genuinamente mediterraneo ogni piatto, tradizionale o innovativo che sia.

La produzione dell'olio di Casale 500 è limitata e controllata in ogni sua fase per mantenere le proprietà organolettiche dell'olio imbottigliato che ci pregiamo di proporvi.

Potrete ritrovare i sapori della nostra terra che questo olio porta con se nelle portate della **cucina di Casale 500** e del **ristorante Mamaflo** ad Ostia.

Volete provare ed assaggiare l'esclusivo Olio di Casale 500? Non esitate a **contattarci** per conoscere tutte le attività di coltivazione biologica che svolgiamo negli spazi della tenuta del casale tra orto, ulivi e passione per la qualità.



“

*Dove la cucina s'inventa da capo,
attingendo in modo copioso e giocoso
nelle più riposte radici della propria ricchissima e generosa storia...*

”

Mamaflò

Primi di Pesce

I primi di Mamaflo

Ravioli di cernia fatti in casa con carciofi croccanti dei nostri orti € 16.00

Home made ravioli filled with grouper dress with crunchy artichokes
Ravioles caseros rellenos de mero con alcachofas crujientes



Mezza manica pastificio Mancini con gambero rosso e guanciaie croccante € 16.00

Pastificio Mancini's pasta with Mazara red prawns and crunchy bacon
Pasta del Pastificio Mancini con gambas rojas de Mazara y tocino crujiente



Strozzapreti acqua e farina con totani di paranza e pecorino romano € 14.00

Strozzapreti (water and flour) with squid and roman pecorino cheese
Strozzapreti (agua y harina) con calamares y queso pecorino



I sapori di un tempo

Minestra di arzilla e broccolo dell'orto del Casale 500 € 13.00

Ray soup with broccolis from Casale500 vegetable garden
Sopa de raya con los brócolis del huerto de Casale 500



Linguine pastificio Mancini con astice in bellavista e timo € 18.00

Pastificio Mancini's linguine with lobster en bellevue and thyme
Linguine pasta del pastificio Mancini con bogavante en bellevue y tomillo



Spaghettone pastificio Mancini con vongole veraci € 14.00

Pastificio Mancini's spaghetti with clams
Espaguetis del pastificio Mancini con almejas



Il costo della mezza porzione è pari al 60% del costo indicato sul menù per un minimo di 2 mezze porzioni.
The half portion cost is 60% of the cost shown on the menu for a minimum of 2 half portions.



Primi di Carne

Cappelletti in brodo fatti in casa

Homemade cappelletti in broth
Caldo de cappelletti caseros

€ 16.00



Rigatoni monograno Felicetti con ragù di coniglio e bacche di ginepro

Felicetti's rigatoni pasta with rabbit ragu and juniper berries
Rigatoni pasta del pastificio Felicetti con ragu de conejo y junípero

€ 14.00



Primo Vegetariano

Strozzapreti con broccoli siciliani e granella di nocciole

Strozzapreti pasta with Sicilian broccoli and hazelnuts crumble
Strozzapreti pasta con brócoli y trocitos de avellanas

€ 12.00



Secondi di Pesce

Orata gratin con zeste di limone e sfoglie di mandorla <i>Sea bream au gratin with zest from lemon and almond chips</i> <i>Besugo au gratin con piel de limón y trocitos de almendras</i>	€ 20.00	  
Baccalà alle due verze con creme in contrasto, purè di patate e purea di rapa rossa e pancetta croccante <i>Codfish with two kinds of kale, mash, beetroot purée and crunchy bacon</i> <i>Bacalao con dos variedades de col rizada, puré de papas y de nabos y tocino crujiente</i>	€ 18.00	
Trancio di tonno ai due carciofi <i>Tuna slice with fried and stewed artichokes</i> <i>Rodaja de atún con alcachofas fritas y stufadas</i>	€ 20.00	
Pesce spada alla cacciatora con cannellini <i>Swordfish chasseur with cannellini beans</i> <i>Pez espada guisado a la cazadora con alubias "cannellini"</i>	€ 20.00	
Polpo rosticcato su mousse di ceci e pepe di sarawak con pomodori confit <i>Roasted octopus on a chickpeas mousse with Sarawak pepper and confit tomatoes</i> <i>Pulpo a la plancha sobre un puré de garbanzos con pimienta de Sarawak y tomate confit</i>	€ 20.00	
Grigliata di pesce con spina (1 scampo*, 1 gamberone, 1 calamaro*, orata o spigola) <i>Fish grill (1 sea bream, 1 scampo*, 1 prawn)</i> <i>Pescado con espinas a la parrilla (1 dorada o bajo, 1 cigala, 1 gamba, 1 chipirón)</i>	€ 24.00	   *
Grigliata di pesce senza spina (2 scampi*, 2 gamberoni, 1 calamaro*, spada o tonno) <i>Seafood grill (2 scampi*, 2 prawns, 1 squids*, 1 swordfish slice)</i> <i>Pescado sin espinas a la parrilla (2 cigalas*, 2 gambas, 1 chipirón*, 1 rodaja de pez espada)</i>	€ 22.00	   *
Frittura di calamari e gamberi <i>Fried Shrimps & Calamari</i> <i>Fritura de chipirones y gambas</i>	€ 14.00	  *
Frittura di paranza <i>Mixed fried Fish</i> <i>Fritura de pescado</i>	€ 15.00	

Secondi di Carne

Tagliata di manzo con pepe, noci, salsa al gorgonzola e lattughino

€ 18.00

Sliced beef steak with pepper, walnut, gorgonzola cheese cream and lettuce
Filete de res con pimienta, nuez, crema de queso gorgonzola y lechuga



Coppa di maiale cotta a bassa temperatura su cremoso di patate

€ 18.00

Pork butt long and slow cooked with mash
Paleta de cerdo cocida a baja temperatura con puré de papas



Filetto di manzo

€ 18.00

Beef loin
Lomo de res



Bistecca di manzo danese

€ 16.00

Danish beef steak
Bistec danese



Vero fiore all'occhiello dall'**anima green** della tenuta di Casale 500 è il curato **orto**, fonte dei prodotti stagionali che la terra ci dona dopo averle dedicato rispetto, lavoro e amore.

L'orto del Casale viene seguito con passione regalando alla buona cucina che proponiamo nei nostri piatti quel tocco di genuinità che li rende unici.

Il nostro orto tra tradizione e rispetto della natura

Nel pieno rispetto della terra e dei cicli stagionali ci pregiamo di un'**attività rurale** curata con l'attenzione che le antiche generazioni ci hanno tramandato. Potrete ritrovare i sapori della nostra terra che questo orto produce nelle portate della **cucina di Casale 500** e del **ristorante Mamafìò** ad Ostia.



Contorni

Broccoletti ripassati

€ 5.00

Sautéed broccoli
Brócolis salteados

Patate al forno

€ 5.00

Roast potatoes
Papas al horno

Insalata mista

€ 4.50

Mixed Salad
Ensalada mixta

Finocchi arance ed olive

€ 5.00

Fennel, Orange and olives
Minojos, naranjas y aceitunas

Broccolo all'agro

€ 5.00

Broccoli with lemon and oil
Brócolis con aceite y limón

Come da regolamento (UE) n. 1169/2011 accanto ad ogni portata troverete il simbolo dell'allergene presente e di seguito elencato; troverete questo simbolo * quando il prodotto potrebbe essere congelato, abbattuto in barca o in loco.



According to regulation (UE) n. 1169/2014 we provide the allergen icon next to every course we propose in our menu; * this symbol inform you that the foodstuff could be frozen

“

A tavola ci si incontra,
si chiacchiera,
ci si rilassa, si ride...
talvolta ci si punzecchia,
ma il buon cibo fa da paciere.
E' capace di restituire
il buon umore persino al termine
di una giornata faticosa.

”

*Grazie per averci scelto
Mamafflò*

Mamafflò
RESTAURANT

