Yamafló
RESTAURANT

Benvenuti

Qui il mare non è solo davanti agli occhi,
ma accompagna il tempo a tavola.

La nostra è una cucina italiana
semplice e sincera,
fatta di materia prima scelta, gesti quotidiani
e rispetto per ciò che arriva nel piatto.
Non cerchiamo effetti speciali,
ma equilibrio, gusto e piacere di stare insieme.

Sedetevi, prendetevi il vostro tempo.
A tutto il resto pensiamo noi.

Iniziamo!

Allergeni

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, l'elenco degli allergeni presenti in ciascun piatto è indicato accanto a ogni portata attraverso le lettere riportate nella legenda alla fine del menu.
La lista completa degli ingredienti può essere richiesta al nostro personale di sala.
Per qualsiasi esigenza alimentare, allergia o intolleranza, vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff, che sarà lieto di assistervi e consigliarvi nella scelta più adatta.

Menu
DI MARE

ANTIPASTI

Degustazione di pesce Mamaflò: 25

Un viaggio in 6 tappe attraverso i nostri migliori antipasti caldi e freddi di mare

A, B, C, D, G, L, N, P, R, S, T

Polpo e burrata: 17

Panzanella incontra polpo verace e burrata. D, N, S

Il sauté: 16

Sauté di cozze veraci (vino bianco o macchiato), con crostini A, N, P

Pulled tuna a tropea: 15

Sfere di tonno sfilacciato, panate al panko con marmellata di cipolle rosse in agrodolce D, N, S

Nuvola di baccalà : 18

Baccalà in tempura con salsa tartara e insalatina di finocchi A, C, D, L, N, S

La nostra insalata di mare: 16

La classica e ricca insalata di mare servita fredda con i profumi autentici del litorale, condita con arancia e menta A, C, D, L, N, S

Pane e servizio **2 € per ospite**

Menu
DI MARE

CRUDITÉ

Il nostro crudo: Il pescato incontra l'orto: 29

Selezione di 5 pregiati crudi (seppia, spigola, ombrina, ricciola, tonno) con abbinamenti fruttati e biscotto di tarallo

A, D, G, H, N, P, S, T

Gran plateau di crostacei: 30

Selezione di crostacei: scampi, mazzancolle, gamberi rossi e viola adagiati su agrumi in purezza

B, C, F, G, H, I, L, M, N, R, S, T

Rubino di tonno su giardino estivo: 18

Tartare di tonno alla mediterranea con battuto di capperi , acciughe e mentuccia romana

D, G, N, S, T

Gran crudo Mamaflò 55

2 ostriche spéciales d'Utah-beach, scampo, gambero rosso, mazzancolle, carpacci di spigola e seppia, tartare di ricciola e di tonno

A, B, D, G, H, N, P, R, S, T

OSTRICHE

Imperiale 6 *per pz*

Carnosa, elegante, poco iodata

P

Utah beach 5,50 *per pz*

Carnosa, retrogusto di nocciola

P

Gillardeau

L'eccellenza dell'ostricoltura francese 10 *per pz*

P

Menu
DI MARE

PRIMI PIATTI MAMAFLÒ

Linguine alla tarantina 20
A, P

Gnocchi fatti in casa con pescato 18
D

Candele con totani , scarola e polvere di olive nere 18
A, P

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Tagliatella stesa al mattarello , con astice e la sua bisque 30
A, B, C, D, I, N, R, S

Spaghetti alle vongole veraci 20
A, N, P. **con bottarga:** + D

Menu
DI MARE

SECONDI PIATTI MAMAFLÒ

Tonno ai due carciofi — 25
D

Tentacolo di polpo fritto su cremoso di patate allo zafferano e pomodorino confit — 24
P

Catalana di crostacei — 38
A, B, D, L, N, R, S

Spada con fagioli cannellini alla cacciatora — 25
D

FRITTURA & GRIGLIA

Grigliata mista di pesce e crostacei — 45
B, D, L, P, R, S

Croccante di calamari e gamberi — 22
B, P, R, S

Il fritto di paranza del litorale — 23
D, S

Pescato del giorno — 8 *per hg*
D

Menu
DI MARE

CONTORNI

Patate rosticciate	6
Cicoria ripassata	6
Selezione di verdure alla griglia	7
La tradizionale caponata di melanzane (con pinoli e uvetta)	8 H, I, N
Verdura all'agro secondo la disponibilià dei nostri orti	6

Menu

PER CHI NON AMA IL MARE

ANTIPASTI

Antipasto di montagna 18

A, G, T

Antipasto vegetariano 15

PRIMI

Tagliatella artigianale con porro e pecorino 18

A, C, G

Candele alla norma 16

A

SECONDI

Filetto di manzo 28

La parmigiana di melanzane Mamaflò 16

A, G, I, T

LEGENDA ALLERGENI
(Regolamento UE 1169/2011)

A – Cereali contenenti glutine
(frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)
B – Crostacei e prodotti a base di crostacei
C – Uova e prodotti a base di uova
D – Pesce e prodotti a base di pesce
E – Arachidi e prodotti a base di arachidi
F – Soia e prodotti a base di soia
G – Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
H – Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, ecc.)
I – Sedano e prodotti a base di sedano
L – Senape e prodotti a base di senape
M – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
N – Anidride solforosa e solfiti
(in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l)
O – Lupini e prodotti a base di lupini
P – Molluschi e prodotti a base di molluschi
Q - Surgelati
R - Congelati
S - Abbattuti
T - Proteine del latte
U - Coloranti
V - Pectina
Z - Tobiko

Nota per i clienti celiaci: Prepariamo con la massima cura e attenzione, su richiesta, piatti con ingredienti senza glutine. Tuttavia, non disponendo di un ambiente di cucina separato ed esclusivo, non possiamo garantire la totale assenza di contaminazioni crociate. Vi preghiamo di consultare il nostro staff per valutare insieme le opzioni più sicure per voi.