

L'originalità incontra l'innovazione.
La **qualità** incontra la **raffinatezza**. **Il passato** incontra **il futuro**.
Benvenuti in un luogo intriso di **creatività e modernità**.
Originality meets innovation. Quality meets refinement, the past meets the future.
Welcome to a place steeped in creativity and modernity.

Chef **Emiliano Lombardelli**, Restaurant Manager **Nicola Alocci** e tutto lo staff Vi danno il benvenuto.
Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager Nicola Alocci and all the staff welcomes you.

“Mare Nostrum”

L'ARGENTARIO e i suoi frutti

The ARGENTARIO and its fruits

SGOMBRO alla pizzaiola

MACKEREL FISH Pizzaiola style

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...

BUTTONS SHAPED PASTA of Caldaro fish soup from Argentario, inside and outside...

PESCATRICE in Porchetta, crema di pane e datterini agli agrumi

PESCATRICE in porchetto, bread's cream, citrus tomatoes

PESCA, nocciola e cardamomo

PEACH, hazelnut and cardamom

€ 95,00

“Di Maremma”

ORTO che passione...

ORCHARD, what a passion...

TARTARA di manzetta, uovo morbido croccante, blue di Maremma e asparagi

MANZETTA BEEF TARTARE, soft crisp egg, Maremma blue cheese and asparagus

TORTELLO di Cinta senese agli agrumi, cipollotto in agrodolce, patate al fumo ed estratto di porcini

TORTELLO di Cinta Senese with citrus fruits, sweet and sour spring onions, smoked potatoes and porcini extract

MAIALINO di Maremma, topinambur arrostito, salsa al macis e aria alla salvia

Maremma PIGLET, roasted topinambur, macis sauce and sage air

LA TOSCANA...di cioccolato

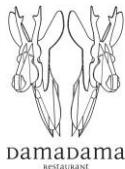
The chocolate...TOSCANA

€ 85,00

Per persona, vini e bevande escluse / *Per person, excluding drinks*

La degustazione, per la sua complessità viene realizzata per l'intero tavolo

The tasting menu must be chosen by the entire table



Un ristorante è una rappresentazione - una sorta di rappresentazione vivente,
nel quale i sono i membri più importanti del cast. (Warner LeRoy)
*A restaurant is a representation - a sort of living representation,
in which diners are the most important members of the cast. (Warner LeRoy)*

“Signature dish”

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale Italiano
WAFER-THIN pink shrimps, our olive oil ice cream and Italian caviar

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...
BUTTONS SHAPED PASTA of Caldaro fish soup from Argentario, inside and outside...

SPIGOLA cotta nel sale e pepe Sansho, consistenze di panzanella e crema di burrata
*SEA BASS cooked in salt and pepper Sansho,
consistencies of panzanella and burrata cream*

LA TOSCANA...di cioccolato
The chocolate...TOSCANA

€ 80,00



Vegetarian food **Menu “Veggie”**

ORTO che passione...
ORCHARD, what a passion...

CAPPELLACCI di pappa al pomodoro cacio e pepe
CAPPELLACCI pasta stuffed of tomato dry soup, cheese and pepper

PREFERISCO senza
I PREFER whitout...

€ 55,00



Menu “Gluten Free”

SGOMBRO alla pizzaiola
MACKEREL FISH Pizzaiola style

TAGLIOLINI di mais “Mare Mare”
Corn TAGLIOLINI pasta “Mare Mare Style”

PREFERISCO senza
I PREFER whitout...

€ 55,00

WINE PARING

Due calici - Two glasses €20,00
Tre calici - Three glasses €26,00
Quattro calici - Four glasses €35,00



Antipasti
Starters

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, sorbetto al nostro olio e caviale Italiano
WAFER-THIN pink shrimp, our olive oil ice cream and Italian caviar

Allergeni/allergens 1,4,6,8,12,14

€ 31,00

SGOMBRO alla pizzaiola
MACKEREL FISH Pizzaiola styles

Allergeni/allergens 1,4,5,6,10

€ 22,00

L'ARGENTARIO e i suoi frutti
The ARGENTARIO and its fruits

Allergeni/Allergens 4,5,6,7,8,10,12,14

€ 28,00

ASTICE, gazpachò di anguria e cetriolo
LOBSTER, gazpacho watermelon and cucumber

Allergeni/allergens 6,8,11

€ 31,00

**TARTARA di manzetta, uovo morbido croccante al tartufo,
blue di Maremma e asparagi**
Manzetta beef TARTARE, truffle soft crisp egg, Maremma blue cheese and asparagus

Allergeni/allergens 4,5,10,13

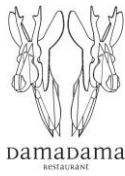
€ 24,00



ORTO che passione...
ORCHARD, what a passion...

Allergeni/allergens 1,4,5,10,11

€ 21,00



Primi piatti
First course

SPAGHETTI "d'Aniello" e il ricordo "delle spiaggiate"
"d'Aniello" SPAGHETTI and the memory of the beach days

Allergeni/allergens 6,7,8,10,12

€ 22,00

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...
BUTTONS shaped pasta of Caldaro fish soup from Argentario, inside and outside...

Allergeni/allergens 5,6,7,8,10,12,14

€ 24,00

FUSILLI lunghi al basilico, pomodoro e mozzarella con gamberi rossi marinati e nocciole
Long FUSILLI basil, tomato and mozzarella with marinated red shrimps and hazel nuts

Allergeni/allergens 1,4,8,10,14

€ 28,00

TORTELLO di Cinta senese agli agrumi, cipollotto in agrodolce, patate al fumo ed estratto di porcini
TORTELLO di Cinta Senese with citrus fruits, sweet and sour spring onions, smoked potatoes and porcini extract

Allergeni/allergens 4,5,9,10,12

€ 22,00

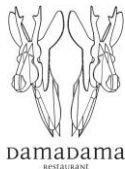


RISO MAREMMA, cacio, pepe, alghe, uova e tartufo delle Crete senesi
MAREMMA RICE, cheese, pepper, seaweed, eggs and truffle from Crete senesi

Allergeni/allergens 4,5,7,10

MINIMO PER 2 PERSONE
AT LEAST FOR TWO PEOPLE

€ 24,00



Secondi piatti dal Mare
Main courses from the sea

SPIGOLA cotta nel sale e pepe Sansho, consistenze di panzanella e crema di burrata

SEA BASS cooked in salt and pepper Sansho, consistencies of panzanella and burrata cream

Allergeni/allergens 4,5,6,12

€ 38,00

PESCATRICE in Porchetta, crema di pane e datterini agli agrumi

PESCATRICE in porchetto, bread's cream, citrus tomatoes

Allergeni/allergens 8,10,12,14

€ 40,00

TONNO ROSSO, macedonia di verdure, salsa bernese e tartufo

RED TUNA, vegetable salad, bernese sauce and truffle

Allergeni/allergens 1,4,6,10

€ 40,00

Secondi piatti di Fattoria

Farm Main courses

MILANESE di vitello al mare, sfoglia di patate, la sua insalata

MILANESE veal, potato dough, its salad

Allergeni/allergens 4,5,10

€ 38,00

MAIALINO di Maremma, tobinambur arrostito, salsa al macis e aria alla salvia

Maremma PIGLET, roasted topinambur, macis sauce and sage air

Allergeni/allergens 4,12

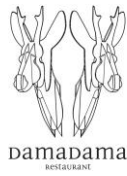
€ 32,00

PICCIONE nel fieno, pak-choi, salsa liquirizia, patata al cartoccio

PIGEON in hay, pak-choi, licorice sauce, baked potato

Allergeni/allergens 4,12

€ 40,00



Lista degli allergeni \ list of allergens

1. Frutta a guscio-tree nuts
2. Arachidi – peanuts
3. Lupino – lupin
4. Latte e prodotti latticini – milk and milk products
5. Uova – eggs
6. Pesce – fish
7. Molluschi –shellfish
8. Crostacei – crustaceans
9. Soia – soya
10. Cereali contenenti glutine – cereals containing gluten
11. Semi di sesamo – sesame seeds
12. Sedano – celery
13. Senape – mustard
14. Anidride solforosa - sulphur dioxide

Nei nostri laboratori utilizziamo tutti i prodotti sopraelencati. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri collaboratori sono informati della composizione dei piatti. Inseriamo inoltre questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio. Non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.

In our labs we use all of the above products. Our attention to allergies is very high and our employees are informed of the composition of the dishes. Furthermore, we insert this list of allergens to help in the choice and minimize risk. But we can not guarantee a possible cross-contamination.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per quasi tutte le preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.

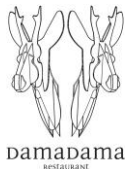
To guarantee maximum quality for almost all the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.

*in alcuni e sporadici casi i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco.

** In some rare cases the products may have been frozen and marked with an asterisk.*

Alcune verdure e frutti provengono dal nostro Orto Biologico
Some of the vegetables and fruits come from our Bio Garden

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,
realizzate con farine del Molino Dallagiovanna
All the fresh pasta and bread are our production, made with the Molino Dallagiovanna's flour



Dessert

*La Cucina è un'arte, La Pasticceria è una scienza.
Cooking is an art, Pastry is a science.*

Dessert di Marco Selis 1° Pasticcere Dama Dama Restaurant

La Toscana...di cioccolato

The Chocolate...TOSCANA

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 15,00

PESCA, nocciola e cardamomo

PEACH, hazelnut and cardamom

Allergeni/allergens 1,4,10

€ 15,00

Vaniglia, pistacchio e mango... Golf all'Argentario

Vanilla, pistachio and mango... Golf in Argentario

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 15,00

SFOGLIA, banana, caramello e kefir

PUFF PASTRY, banana, caramel, and kefir

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 15,00

I nostri GELATI e SORBETTI

Our ICE CREAMS and SORBETS

Allergeni/allergens 4,5

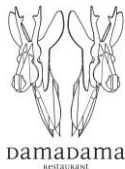
€ 12,00

Tagliata di FRUTTA fresca al coltello

Fresh FRUITS variation

Allergeni/allergens

€ 12,00



Vini da Dessert
Dessert wines

Toscana

Bott /Calice

Frescobaldi Pomino Vin Santo 2011 Trebbiano Toscano, malvasia	Vin Santo del Chianti DOC	€60,00/€12,00
Melini Occhio di pernice 2001 Sangiovese, Pinot, Syrah	Vin Santo del Chianti DOC	€75,00/€16,00
Vanempo Amarco' trebbiano,san colombano malvasia del chianti	Bianco Toscana igt	€60,00/€12,00

Umbria

Castello della Sala Muffato della Sala 2016 Sauvignon Blanc, Grechetto,T raminer, Semillon, Riesling	Umbria IGT	€70,00/€15,00
--	-------------------	---------------

Puglia

Tormaresca Kaloro 2016 Moscato di Trani	Moscato di Trani DOC	€70,00/€15,00
---	-----------------------------	---------------

Sicilia

Donna Fugata BEN RYE 2019 Zibibbo	PANTELLERIA DOC	€75,00/€16,00
Florio Ala Amarascato Uve rosse di tradizione aromatizzate foglia di marasca	Vino liquoroso	€60,00/€12,00
Marsala vergine 2002 Grill	Vino liquoroso	€60,00/€12,00