

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”

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

**CALAMARETTI farciti di baccalà degli avventori
di Maremma e cecina croccante**
BABY SQUIDS stuffed with codfish from Maremma Patrons and crisp chickpeas flour pie

SPAGHETTI d'Aniello con seppie e piselli
SPAGHETTI d'Aniello with cuttlefish and peas

ROMBO arrostito, porcini e patate affumicate
TURBOT au gratin, porcini mushroom and smoked potato

La Toscana...di cioccolato
The Chocolate...Toscana

€ 95,00

“Di Maremma”

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

**TARTARA di manzetta, uovo morbido croccante,
blue di Maremma e barbabietola**
Manzetta beef TARTARE, soft crisp egg, Maremma blue cheese and beet

SFOGLIA alle erbe, cinghiale di Maremma agli agrumi e cacione
Fresh pasta with herbs, Maremma wild boar with citrus fruits and cacione cheese

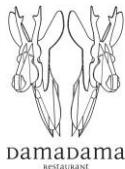
GUANCIA di vitello brasata, crema di zucca e scalogni caramellati
Braised veal cheek, pumpkin cream and caramelized shallot

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 topinambur, barbabietola e crema di mais

*SEA BASS cooked in salt and pepper Sansho,
consistencies of Jerusalem Artichoke, beet and cream of corn*

LA TOSCANA...di cioccolato

The chocolate...TOSCANA

€ 80,00



Vegetarian food Menu “Veggie”

ORTO che passione...

ORCHARD, what a passion...

CANNONCINI di pappa al pomodoro cacio e pepe

CANNONCINI pasta stuffed of tomato dry soup, cheese and pepper

PREFERISCO senza

I PREFER whitout...

€ 55,00



Menu “Gluten Free”

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, sorbetto al nostro olio e caviale Italiano

WAFER-THIN pink shrimp, our olive oil sorbet and Italian caviar

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 sorbet and Italian caviar

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

€ 31,00

**CALAMARETTI farciti di baccalà degli avventori
di Maremma e cecina croccante**
BAB SQUIDS stuffed with codfish from Maremma Patrons and crisp chickpeas flour pie

Allergeni/allergens 4,6,7,10,12

€ 28,00

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

Allergeni/allergens 4,5,10,13

€ 24,00

TERRINA di cinghiale, pan brioche, confettura di cipolle e agrumi
Wild boar terrine, onion jam and citrus

Allergeni/allergens ,4,5,10,12

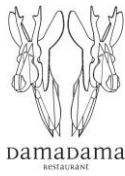
€22.00



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

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

€ 21,00



Primi piatti
First course

SPAGHETTI d'Aniello con seppie e piselli

SPAGHETTI d'Aniello with cuttlefish and peas

Allergeni/allergens 4,7,10,12

€ 26,00

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

RISO Maremma al nostro basilico, gamberi rossi, burrata, nocciole e lime

Maremma RICE with our basil, red shrimps, burrata cheese, hazelnuts and lime

MINIMO PER 2 PERSONE
AT LEAST FOR TWO PEOPLE

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

€ 26,00

SFOGLIA alle erbe, cinghiale di Maremma agli agrumi e cacione

Fresh pasta with herbs, Maremma wild boar with citrus fruits and cacione cheese

Allergeni/allergens 4,5,10,12

€ 22,00

RAVIOLOGNOCCO alla vaccinara, sedano e fico d'India

RAVIOLOGNOCCO pasta "alla vaccinara", celery and prickly pear

Allergeni/allergens 4,5,10,12

€ 24,00



FUSILLONI, cacio, pepe, alghe, uova e tartufo delle Crete senesi

FUSILLONI short pasta, cheese, pepper, seaweed, eggs and truffle from Crete senesi

Allergeni/allergens 4,5,7,10

€ 24,00



Secondi piatti dal Mare

Main courses from the sea

SPIGOLA cotta nel sale e pepe Sansho, consistenze di topinambur, barbabietola e crema di mais

SEA BASS cooked in salt and pepper Sansho, consistencies of Jerusalem Artichoke, beet and cream of corn

Allergeni/allergens 4,5,6

€ 38,00

SCAMPONI* appena scottati al Chimichurri, tortino di zucchine, insalatina di germogli e salsa al cocco

Just seared LANGOUSTINE with Chimichurri, zucchini pie, Sprouts salads coconut sauce,*

Allergeni/allergens 4,5,6,10,12

€ 45,00

ROMBO arrostito, porcini e patate affumicate

TURBOT au gratin, porcini mushroom and smoked potato

Allergeni/allergens 4,6

€ 38,00

Secondi piatti di Fattoria

Farm Main courses

MANZO al Morellino e consistenze di carote

BEEF with Morellino wine sauce

Allergeni/allergens 4,12,10

€ 38,00

GUANCIA di vitello brasata, crema di zucca, e scalogni caramellati

Braised veal cheek, pumpkin cream and caramelized shallot

Allergeni/allergens 12,14

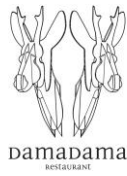
€ 32,00

CINGHIALE di Maremma...

MAREMMA wild boar...

Allergeni/allergens

€ 32,00



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.

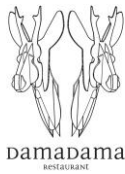
To guarantee maximum quality for almost all the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.

*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

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

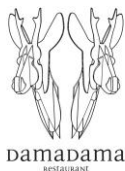
€ 12,00

Tagliata di frutta fresca al coltello

Fresh FRUITS variation

Allergeni/allergens

€ 12,00



Vini da Dessert
Dessert wines

Bott /Calice

Toscana

Fattoria Aldobrandesca, Marchesi Antinori

Aleatico 2019

Aleatico

Sovana Superiore

€60,00/€12,00

Vanempo

Amarco'

Trebbiano,san colombano malvasia del chianti

Bianco Toscana igt

€60,00/€12,00

Melini

Occhio di pernice 2001

Sangiovese, Pinot, Syrah

Vin Santo del Chianti DOC

€75,00/€16,00

Umbria

Castello della Sala

Muffato della Sala 2016

Sauvignon Blanc, Grechetto,Traminer, 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

Marsala vergine 2002

Grillo

Vino liquoroso

€60,00/€12,00