



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscany

Data: 06/07/2020

Portale Food & Lifestyle: Italian Gourmet

Pag. 1 di 4

Link:

<https://www.italianguourmet.it/dama-dama-riapre-con-un-menu-gourmet-fatto-di-eccellenze-locali/>

# italianguourmet

#ilFoodResiste

## Dama Dama riapre con un menu gourmet fatto di eccellenze locali

6 luglio 2020





ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscan

Data: 06/07/2020

Portale Food & Lifestyle: Italian Gourmet

Pag. 2 di 4

Link:

<https://www.italiangourmet.it/dama-dama-riapre-con-un-menu-gourmet-fatto-di-eccellenze-locali/>

## italiangourmet

Riapre all'insegna di un menu fatto di contaminazioni il **ristorante gourmet Dama Dama**, all'interno dell'[Argentario Golf Resort & Spa](#), con la sua incredibile terrazza panoramica affacciata sull'Argentario e l'atmosfera di uno chalet di caccia.

Dopo la chiusura forzata, finalmente il 4 luglio è ripartita **la cucina 5 stelle bio di Emiliano Lombardelli**, Executive Chef del Dama Dama e del Club House Restaurant, che insieme ai Sous Chef David Giovanili e Massimiliano Menchetti propone in carta piatti caratterizzati dalla sostenibilità e con una forte identità gustativa.

Le eccellenze locali si incontrano così in un menu gourmet, che attinge alle **materie prime a km 0** – con un particolare riguardo alla ricerca degli aromi e delle erbe aromatiche – ma che non rinuncia alle tecniche della cucina francese e orientale.

A Dama Dama – che in realtà è il nome scientifico del daino che popola i boschi vicini al resort – vengono proposti **menu degustazione da quattro, sei o otto portate**, con una selezione di proposte stagionali, che mettono al centro del piatto i sapori autentici degli ingredienti del territorio, con la pasta lavorata a mano, la selvaggina o il pesce, fino alle proposte alternative vegetariane, vegane e gluten free. Una cucina che, come sottolinea l'Executive Chef Emiliano Lombardelli, **rispecchia il legame con il territorio dell'Argentario** oltre che della sua infanzia, valorizzando il legame con le materie prime nazionali. Senza dimenticare però l'innovazione e la sperimentazione, con alcuni piatti dagli accostamenti inediti (ma indovinatissimi) come la Sottilissima di gamberi rosa dell'Argentario, perle di lime e pepe Timut, o, fra i primi piatti, il Tortello di "buglione" di pollo bio, la Maremma dimenticata. A chiudere le proposte la carta dei dolci, affidata al giovanissimo Marco Selis. Fra i plus di Dama Dama, non va ovviamente dimenticata la cantina, curata dal Restaurant Manager e dal Sommelier Nicola Alocci, con una selezione delle eccellenze enologiche della Toscana (e non solo), con aziende biodinamiche e vini naturali.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscany

Data: 06/07/2020

Portale Food & Lifestyle: Italian Gourmet

Pag. 3 di 4

Link:

<https://www.italiangourmet.it/dama-dama-riapre-con-un-menu-gourmet-fatto-di-eccellenze-locali/>

# italiangourmet



La Terrazza Dama Dama



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA  
your private tuscany

Data: 06/07/2020

Portale Food & Lifestyle: Italian Gourmet

Pag. 4 di 4

Link:

<https://www.italiangourmet.it/dama-dama-riapre-con-un-menu-gourmet-fatto-di-eccellenze-locali/>

italiangourmet

