



**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*

**FRAGOLA, pistacchio e gianduia**  
*STRAWBERRY, pistachio and gianduia*

€ 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 Pizzaiola style*

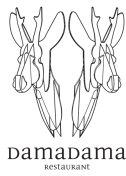
**TAGLIOLINI di mais “Mare Mare”**  
*Corn TAGLIOLINI pasta “Mare Mare Style”*

**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

**\*PACCHERI “Mancini”, calamaretti penna, gamberi, zucchine e pinoli**  
*\*PACCHERI “Mancini”, squid, prawns, zucchini and pine nuts*

Allergeni/allergens 1,7,8,10,11,14

€ 26,00

**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



**FUSILLONI, cacio, pepe, alghe, uova e tartufo delle Crete Senesi**  
*FUSILLONI pasta, cheese, seaweed, egg and truffle from Crete Senesi*

Allergeni/allergens 4,5,6,7,10

€ 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, macedonia di verdure, salsa bernese e tartufo**

*TUNA, vegetable salad, bernese sauce and truffle*

Allergeni/allergens 1,4,6,10

€ 38,00

**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.

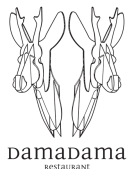
*To guarantee maximum quality for almost all the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.*

\*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

### **FRAGOLA, pistacchio e gianduia**

*STRAWBERRY, pistacchio and gianduia*

Allergeni/allergens 1,4,5

€ 14,00

### **Vaniglia, nocciolata e mango**

*Vanilla, hazelnut and mango*

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 14,00

### **SFOGLIA, caramello e amarena**

*PUFF PASTRY, caramel, black cherry*

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 14,00

### **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**

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

**Umbria**

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

**Puglia**

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

**Sicilia**

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