

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** e tutto lo staff Vi danno il benvenuto

Chef Emiliano Lombardelli and all the staff welcomes you.

“Passato e Presente”

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa

WAFER-THIN pink shrimps, our olive oil ice cream and herring 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 Timut, caprino, macco di fave e crema di mais

SEA BASS cooked in salt and Timut pepper, goat cheese, fava bean “macco” and cream of corn

LA TOSCANA...di cioccolato

The chocolate...TOSCANA

€ 85,00

“Mare Nostrum”

RICCIOLA marinata come una panzanella

Marinated AMBERJACK as a panzanella salad style

SEPPIETTE confit, baccalà degli avventori di Maremma,

cecina croccante e salsa di piselli

Confit BABY CUTTLEFISH, salted cod from the Maremma patrons,

crisp chickpeas flour pie and peas sauce

SPAGHETTI d'Aniello, cacio, pepe, ricci di mare e alghe

SPAGHETTI d'Aniello, cheese, pepper, sea urchin and seaweed

PORCHETTA di pescatrice, fagioli del purgatorio e bagna cauda

ROASTED monkfish, purgatorio white beans and bagna cauda sauce

CARAMELLO, mou e cocco

CARAMEL, toffee and coconut

€ 95,00

“Di Maremma”

ORTO che passione...

ORCHARD, what a passion...

TARTARA manzo di Maremma, consistenze di uovo, asparagi e tartufo

Maremma beef TARTARE, textured egg, asparagus and truffle

RAVIOLGNOCCHI di stracchino di Maremma e consistenze di vignarola

Soft cheese stracchino RAVIOLGNOCCHI pasta and textured of vignarola spring vegetable

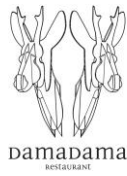
GUANCIA di manzo al Morellino e consistenze di topinambur

Maremma beef cheek cooked in Morellino wine and textured Jerusalem artichoke

Tronchetto di Maremma, panna e fragole

Maremma roll cake, fresh cream and strawberry

€ 90,00



Vegetarian food **Menu "Veggie"**

ORTO che passione...

ORCHARD, what a passion...

CAPPELLACCI di pappa al pomodoro cacio e pepe

CAPPELLACCI pasta stuffed with 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 di aringa

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

TAGLIOLINI freschi "Mare Mare"

Fresh TAGLIOLINI pasta with seafood

PREFERISCO senza

I PREFER without...

€ 55,00

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

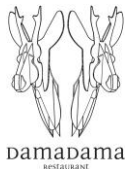
WINE PARING

Due calici – Two glasses €20,00

Tre calici – Three glasses €26,00

Quattro calici – Four glasses €35,00

Disponibili birre artigianali – Crafts beer available



Un ristorante è una rappresentazione - una sorta di rappresentazione vivente,
nel quale gli ospiti 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)*

Antipasti

Starters

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa

WAFER-THIN pink shrimps, our olive oil ice cream and Italian caviar

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

€ 31,00

RICCIOLA marinata come una panzanella

Marinated AMBERJACK as a panzanella salad

Allergeni/allergens 6,9,10,12

€ 22,00

SEPPIETTE confit, baccalà degli avventori di Maremma, cecina croccante e salsa di piselli

*Confit BABY CUTTLEFISH, salted cod from the Maremma patrons,
crisp chickpeas flour pie and peas sauce*

Allergeni/allergens 4,6.7,10

€ 26,00

TARTARA manzo di Maremma, consistenze di uovo, asparagi e tartufo

Maremma beef TARTARE, textured egg, asparagus and truffle

Allergeni/allergens 1,12

€25.00

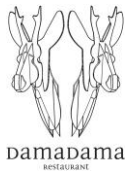


ORTO che passione...

ORCHARD, what a passion...

Allergeni/allergens 4,5,10.12

€ 20,00



Primi piatti
First course

SPAGHETTI d'Aniello, cacio, pepe, ricci di mare e alghe
SPAGHETTI d'Aniello, cheese, pepper, sea urchin and seaweed

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

RISOTTO, burro, acciughe, capperi di Pantelleria e peperone crusco
Maremma, butter, anchovies, Pantelleria capers and bran pepper

MINIMO PER 2 PERSONE
AT LEAST FOR TWO PEOPLE

Allergeni/allergens 4 ,6,12,14

€ 24,00

BOLLE di amatriciana, salsa di pecorino e riduzione di alloro
Amatriciana pasta bubbles, pecorino cheese sauce and ryduction of laurey

Allergeni/allergens 4,5,10,12

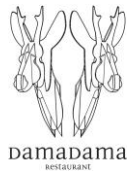
€ 22,00



RAVIOLGNOCCHI di stracchino di Maremma e consistenze di vignarola
Soft cheese Maremma stracchino RAVIOLGNOCCHI pasta and textured of vignarola spring vegetable

Allergeni/allergens 4,5,10.12

€ 22,00



Secondi piatti dal Mare *Main courses from the sea*

SPIGOLA cotta nel sale e pepe Timut, caprino, macco di fave e crema di mais
SEA BASS cooked in salt and Timut pepper, goat cheese, fava bean "macco" and cream of corn

Allergeni/allergens 4,5,6

€ 38,00

PORCHETTA di pescatrice, fagioli del purgatorio e bagna cauda
ROASTED monkfish, purgatorio white beans and bagna cauda sauce

Allergeni/allergens 6.9.12

€ 38,00

ROMBO al cartoccio, salsa mugnaia e insalata di caponata
TURBO baked in foil, meunio sauce and caponata vegetable salad

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

€ 40,00

Secondi piatti di Fattoria *Farm Main courses*

GUANCIA di manzo al Morellino e consistenze di topinambur
Maremma beef cheek cooked in Morellino wine and textured Jerusalem artichoke

Allergeni/allergens 12,14

€ 35,00

PETTO d'anatra cotto rosa, salsa di liquirizia e asparago mimosa
Pink cooked duck BREAST, liquorice sauce and mimosa asparagus

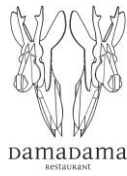
Allergeni/allergens 4,5,12

€ 35,00

AGNELLO da latte nel fieno, patate saltate, carciofo alla giudia
Suckling lamb cooked in the hay, stir-fry potatoes, artichoke "alla giudia"

Allergeni/allergens 10,12

€ 38,00



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.

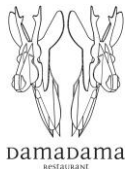
To guarantee maximum quality for almost all the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.

*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

Tronchetto di Maremma, panna e fragole

Maremma roll cake, fresh cream and strawberry

Allergeni/allergens 1,4,5,10

€ 15,00

Caramello, mou e cocco

CARAMEL toffee and coconut

Allergeni/allergens 4,5

€ 15,00

Sfoglia, cioccolato, pistacchio e composta di limone e timo

Sweet pastry, chocolate, pistachio and lemon and thyme compote

Allergeni/allergens 1, 4,5,10

€ 15,00

I nostri gelati e sorbetti

Our ice creams and sorbets

Allergeni/allergens 4,5

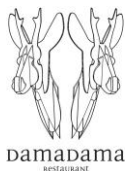
€ 12,00

Tagliata di frutta fresca al coltello

Fresh FRUITS variation

Allergeni/allergens

€ 14,00



VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

BOTT / CALICE

TOSCANA

FATTORIA ALDOBRANDESCA

ALEATICO 2019

ALEATICO

SOVANA SUPERIORE

€ 60,00/€12,00

CASTELLO DI VOLPAIA

VIN SANTO 2016

TREBBIANO, MALVASIA

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC € 75,00/€16,00

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 UMBRIA IGT

SAUVIGNON BLANC, GRECHETTO, TRAMINER, SEMILLON, RIESLING

€ 70,00/€15,00

PUGLIA

TORMARESCA

KALORO 2019

MOSCATO DI TRANI

MOSCATO DI TRANI IGT

€ 70,00/€15,00

SICILIA

DONNA FUGATA

BEN RYE 2019

ZIBIBBO

PASSITO PANTELLERIA DOC € 75,00/€16,00

FLORIO

MARSALA VERGINE 2002

Grillo

VINO LIQUOROSO

€ 60,00/€12,00