



Damadama
RESTAURANT

L'ORIGINALITÀ INCONTRA L'INNOVAZIONE.
LA QUALITÀ INCONTRA LA RAFFINATEZZA.
IL PASSATO INCONTRA IL FUTURO.
BENVENUTI IN UN LUOGO INTRISO DI CREATIVITÀ
E MODERNITÀ.

Il nostro menu non è solo il risultato di anni di esperienza del nostro
Chef
ma frutto della sua collaborazione con la giovane Brigata del Ristorante
che è sempre incoraggiata a ricercare, inventare,
proporre e provare nuovi piatti.

Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager Nicola Alocci
e tutto lo staff Vi danno il benvenuto.

ORIGINALITY MEETS INNOVATION.
QUALITY MEETS REFINEMENT.
THE PAST MEETS THE FUTURE.
WELCOME TO A PLACE STEEPED IN CREATIVITY
AND MODERNITY.

*Our menu is not just the result of years of experience from our Chef
but the result of his collaboration with the young Restaurant brigade
who is always encouraged to research, invent, propose,
and try new dishes.*

*Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager Nicola Alocci
and all the staff welcomes you.*

« P A S S A T O E P R E S E N T E »

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 al timo, porcini e salsa di porchetta
Sea bass cooked in salt with thyme, boletus and porchetta sauce

La Toscana... di cioccolato
The chocolate... Toscana

€ 85,00

« M A R E N O S T R U M »

Ricciola marinata come una panzanella
Amberjack marinated as a "panzanella salad"

Sottilissima di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa
Wafer-thin pink shrimps, our olive oil ice cream and herring caviar

Spaghetti "d'Aniello", gamberi rossi, lime e caviale italiano
Spaghetti "d'Aniello", red shrimps, lime and italian caviar

Spigola cotta nel sale al timo, porcini e salsa di porchetta
Sea bass cooked in salt with thyme, boletus and porchetta sauce

Crema Chiboust al limone, cioccolato Hukambi e banana
Lemon crème Chiboust, Hukambi chocolate and banana

€ 95,00

« D I M A R E M M A »

Tartara di manzo di Maremma, uovo morbido croccante, cacione e bagna cauda
Maremma beef tartare, soft and crispy egg, cacione and bagna cauda sauce

Terrina di piccione e foie gras d'anatra, pan di spezie e chutney di fico d'India
Pigeon terrine and foie gras, spice bread and prickly pear

Cappellacci di pappa al pomodoro e salsa di pecorino
Cappellacci pasta stuffed with tomato dry soup and pecorino cheese sauce

Agnello della Selva nel fieno, patate saltate, erbe di campo
Lamb from Selva cooked in the hay, sauteed potato and field herbs

Tronchetto di Maremma, ricotta e fichi
Maremma roll cake, ricotta soft cheese and figs

€ 100,00



M E N U « V E G G I E »

Risopappa croccante, crema di basilico e mozzarella
Crisp porridge rise, basil cream and mozzarella

Cappellacci di melanzane, ricotta di bufala
affumicata e pomodori confit
Eggplant cappellacci pasta, smoked ricotta and confit tomato

Preferisco senza...
I prefer without...

€ 55,00



M E N U « G L U T E N F R E E »

Sottilissima di gamberi rosa, sorbetto al nostro olio e caviale di aringa
Wafer-thin pink shrimps, our olive oil sorbet and herring caviar

Tagliolini di mais «Mare Mare»
Corn tagliolini pasta "Mare Mare"

Preferisco senza...
I prefer without...

€ 55,00

Per persona, vini e bevande escluse
Per person, excluding drinks.

W I N E P A I R I N G

Due calici - Two glasses	€ 24,00
Tre calici - Three glasses	€ 32,00
Quattro calici - Four glasses	€ 40,00

Disponibili birre artigianali - Crafts beer available

La degustazione, per la sua complessità
viene realizzata per l'intero tavolo.
Alcune verdure e frutti provengono
dal nostro Orto Biologico.
Tutte le paste fresche ed il pane sono di
nostra produzione, realizzate con farine
del Molino Dallagiovanna.

*The tasting menu must be chosen
by the entire table.
Some of the vegetables and fruits come
from our Bio Garden.
All the fresh pasta and bread are our
production, made with the Molino
Dallagiovanna's flour.*

ANTIPASTI

Starters

Sottilissima di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa
Wafer-thin pink shrimps, our olive oil ice cream and herring caviar

Allergeni/allergens 2, 4, 7, 9, 12

€ 31,00

Ricciola marinata come una panzanella
Amberjack marinated as a "panzanella salad"

Allergeni/allergens 1, 4, 9

€ 26,00

Baccalà degli Avventori, cecina croccante e chips di mais
Codfish from Maremma Patrons, and corn chips

Allergeni/allergens 1, 4, 9

€ 28,00

Tartara manzo di Maremma, uovo morbido croccante,
cacione e bagna cauda
*Maremma beef tartare, soft and crispy egg, cacione cheese and bagna
cauda sauce*

Allergeni/allergens 1, 3, 4, 7, 9, 10

€ 25,00

Terrina di piccione e foie gras d'anatra, pan di spezie e chutney
di fico d'India
Pigeon terrine and foie gras, spice bread and prickly pear

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 8, 9, 10

€ 30,00



Risopappa croccante, crema di basilico e mozzarella
Crisp porridge rise, basil cream and mozzarella

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 22,00



VEGETARIAN

PRIMI PIATTI

First course

Spaghetti “ d’Aniello “, gamberi rossi*, lime e caviale italiano
Spaghetti “ d’Aniello ”, red shrimps, lime and italian caviar

Allergeni/allergens 1, 2, 4, 9, 12

€ 30,00

Bottoni di Caldaro dell’Argentario dentro e fuori...
Buttons shaped pasta of Caldaro fish soup from Argentario, inside and outside...

Allergeni/allergens 1, 2, 3, 4, 9, 12, 13

€ 24,00

Bolle di Amatriciana, salsa di pecorino e ridotto di alloro
“Amatriciana” pasta bubbles, pecorino cheese sauce and laurel reduction

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 24,00



Fusilloni, cacio, pepe, uova, alghe e tartufo
Fusilloni pasta, cheese, pepper, egg, seaweed and truffle

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 24,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

Spigola cotta nel sale al timo, porcini e salsa di porchetta
Sea bass cooked in salt with thyme, boletus and porchetta sauce

Allergeni/allergens 3, 4, 9,

€ 38,00

Mazzancolle al chimichurri, salsa americana e tortino
di fregola e bietola
Chimichurri tiger shrimp, sauce americaine and fregola pasta pie

Allergeni/allergens 1, 2, 3, 7, 9, 12

€ 40,00

SECONDI PIATTI DI FATTORIA

Farm main courses

Guancia di vitello alla Chiantigiana, consistenze di topinambur e
ricordo di brace
*Veal cheek Chiantigiana style, jerusalem artichoke textures
and embers memory*

Allergeni/allergens 12

€ 36,00

Agnello della Selva nel fieno, patate saltate, erbe di campo
Lamb from Selva cooked in the hay, sauteed potato and field herbs

Allergeni/allergens 9

€ 38,00

LISTA DEGLI ALLERGENI | LIST OF ALLERGENS

1. Glutine - *gluten*
2. Crostacei - *crustaceans*
3. Uova - *eggs*
4. Pesce - *fish*
5. Arachidi - *peanuts*
6. Soia - *soya*
7. Latte - *milk*
8. Frutta a guscio - *shell fruit*
9. Sedano - *celery*
10. Senape - *mustard*
11. Semi di sesamo - *sesame seeds*
12. Anidride solforosa - *sulphur dioxide*
13. Molluschi - *shellfish*
14. Lupini - *lupin*

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.

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

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

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.

In order to guarantee maximum quality for almost all of the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.

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