



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 with 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...*

**DENTICE** cotta confit tra Livorno e Amalfi  
*RED SNAPPER fish cooked in Livorno and Amalfi sauces*

**SFUMATURE** di cioccolato Toscano  
*Tuscany chocolate SHADES*  
€ 95,00

« M A R E N O S T R U M »

**CEVICHE** di ricciola e mazzancolle, peperoncino,  
cipolla rossa e salsa lime e cocco  
*Amberjack and king prawns CEVICHE, chilli pepper, red onion with lime and coconut sauce*

**NASELLO** gusto porchetta, carciofo fritto e salsa caprino  
*Porchetta-flavored HAKE FISH, fried artichoke and goat cheese sauce*

**SPAGHETTI** al mare... ricordo delle spiaggiate  
*Sea food SPAGHETTI (sea urchins, shrimps, murex mollusks) as beach memories*

**SOGLIOLA**, spinacini al burro, salsa Olandese, barbabietola e tartufo  
*SOLE FISH, spinach with butter, Hollandaise sauce, red beetroot and truffle*

**LIMONE** dei nostri frutteti, liquirizia e meringa  
*LEMON from our organic orchard, liquorice and meringa*  
€ 110,00

« D I M A R E M M A »

**ASPARAGI**, crema di uovo e pecorino  
*ASPARAGUS egg cream and pecorino cheese*

**TARTATA** di manzo Maremmano, tartufo marzolino e insalata di puntarelle,  
nocciole e acciughe  
*Maremma beef TARTARE with seasonal truffle and chicory salad puntarelle, hazelnuts and anchovies*

**BOLLE** di amatriciana, salsa di riserva del fondatore e ridotto di alloro  
*AMATRICIANA PASTA, pecorino cheese sauce with bay leaf scent*

**CINGHIALE** di Maremma, rapetti e cialde di mais  
*Maremma WILD BOAR, turnips and corn wafer*

**L'ARGENTARIO** e i suoi frutti...  
*ARGENTARIO and its fruit's*  
€ 100,00



M E N U « V E G G I E »

**ASPARAGI**, crema di uovo e pecorino  
*ASPARAGUS egg cream and pecorino cheese*

**RAVIOLI** di verdura, burro e tartufo  
*RAVIOLI pasta filled with vegetables, butter sauce and truffle*

**PREFERISCO** senza...  
*I PREFER without...*

€ 60,00

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 shrimp, our olive oil sorbet and herring caviar*

**TAGLIOLINI** con il meglio dei nostri mari  
*Fresh TAGLIOLINI pasta with seafood*

**SFUMATURE** di cioccolato Toscano...  
*Tuscany chocolate SHADES...*

€ 60,00

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      | € 25,00 |
| Tre calici - Three glasses    | € 35,00 |
| Quattro calici - Four glasses | € 45,00 |

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

**\*\*NASELLO** gusto porchetta, carciofo fritto e salsa caprina  
*Porchetta-flavored HAKE FISH, fried artichoke and goat cheese sauce*

Allergeni/allergens 3, 4, 7, 9

€ 26,00

**\*\*CEVICHE** di ricciola e mazzancolle, peperoncino,  
cipolla rossa e salsa lime e cocco  
*Amberjack and king prawns CEVICHE, chilli pepper,  
red onion with lime and coconut sauce*

Allergeni/allergens 2, 4, 6, 9, 12

€ 31,00

**TARTATA** di manzo Maremmano, tartufo marzolino e insalata di puntarelle,  
nocciole e acciughe  
*Maremma beef TARTARE with seasonal truffle and chicory salad puntarelle,  
hazelnuts and anchovies*

Allergeni/allergens 3, 4, 8, 9, 10

€ 28,00



**ASPARAGI**, crema di uovo e pecorino  
*ASPARAGUS egg cream and pecorino cheese*

Allergeni/allergens 3, 7

€ 22,00



VEGETARIAN

PRIMI PIATTI

*First course*

**SPAGHETTI** al mare... ricordo delle spiaggate  
*Sea food SPAGHETTI as beach memories*

Allergeni/allergens 1, 2, 4, 9, 12, 13  
€ 28,00

**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  
€ 26,00

**BOLLE** di Amatriciana, salsa di pecorino e ridotto di alloro  
*"Amatriciana" BUBBLES pasta, pecorino cheese sauce and bay leaf scent*

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9  
€ 24,00



**L'ORTO** a Primavera nei tortelli...  
*Homemade TORTELLI pasta filled with seasonal spring vegetables*

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9  
€ 23,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

*Main courses from the sea*

**\*\*DENTICE** cotta confit tra Livorno e Amalfi

*\*\*RED SNAPPER fish cooked in Livorno and Amalfi sauces*

Allergeni/allergens 1, 3, 4, 7

€ 45,00

**\*\*SOGLIOLA**, spinacini al burro, salsa Olandese, barbabietola e tartufo

*\*\*SOLE FISH, spinach with butter, Hollandaise sauce, red beetroot and truffle*

Allergeni/allergens 1, 3, 4, 7

€ 42,00

**\*\*MAZZANCOLLE** locali alla plancia, salsa americana e cous cous

*Grilled local TIGER SHRIMPS\*\* with american sauce and cous cous*

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

€ 46,00

SECONDI PIATTI DI FATTORIA

*Farm main courses*

**\*\*GUANCIA** di vitello al Morellino e vignarola in due consistenze

*Braised veal CHEEK\*\* in Morellino red wine sauce*

*with Vignarola vegetables*

Allergeni/allergens 7, 9

€ 38,00

**\*\*CINGHIALE** di Maremma, rapetti e cialde di mais

*Maremma WILD BOAR\*\*, turnips and corn wafer*

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 e solfiti - *sulphur dioxide and sulphites*
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.

*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.

*In order to guarantee maximum quality for almost all of 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.*