



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...

****SPIGOLA** al sale aromatico e fagioli del purgatorio
***SEA BASS cooked in aromatic salt and purgatory beans*

SFUMATURE di cioccolato Toscano e nespole
Tuscany chocolate SHADES and medlars
€ 95,00

« M A R E N O S T R U M »

RICCIOLA di 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 shimps, our olive oil ice cream and herring caviar

SPAGHETTI all'estratto di scampi, zucchine e caviale italiano
SPAGHETTI with langoustine sauce, zucchini and italian caviar

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

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

« D I M A R E M M A »

ASPARAGI cotti e crudi, gel di pecorino
Cooked and raw ASPARAGUS, pecorino cheese jelly

TARTATA di manzo Maremmano, tartufo scorzone e crema di uovo
al pepe di Timut
Maremma beef TARTARE, truffle and Timut pepper eggs cream

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

****GUANCIA** di Marango al Morellino e consistenze di topinambur
*MARANGO'S ** beef cheek in Morellino red wine sauce and topinambur*

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



M E N U « V E G G I E »

ASPARAGI cotti e crudi, gel di pecorino
Cooked and raw ASPARAGUS, pecorino cheese jelly

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, gelato al nostro olio e caviale di aringa
WAFER-THIN pink shrimp, our olive oil sorbet and herring caviar

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

SFUMATURE di cioccolato Toscano e composta di nespole
Tuscany chocolate SHADES and medlars

€ 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	€ 50,00

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.

A N T I P A S T I

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

****BACCALA** degli avventori, peperone verde e cipolla rossa

****COD FISH**, green peppers and red onion

Allergeni/allergens 4

€ 28,00

****RICCIOLA** di marinata come una panzanella

****Amberjack** marinated as a "panzanella salad"

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

€ 31,00

TARTATA di manzo Maremmano, tartufo scorzone e crema di uovo
al pepe di Timut

Maremma beef TARTARE, truffle and Timut pepper eggs cream

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

€ 28,00

ASPARAGI cotti e crudi, gel di pecorino

Cooked and raw ASPARAGUS, pecorino cheese jelly

Allergeni/allergens 3, 7

€ 22,00



VEGETARIAN

PRIMI PIATTI

First course

****SPAGHETTI** all estratto di scampi, zucchine e caviale italiano

***SPAGHETTI with langoustine sauce, zucchini and italian caviar*

Allergeni/allergens 1, 2, 9, 12,

€ 34,00

****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

€ 30,00

BOLLE di Amatriciana, salsa di riserva del Fondatore e ridotto di alloro

"Amatriciana" BUBBLES pasta, pecorino cheese sauce and bay leaf scent

Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 26,00

L'ORTO a Primavera nei tortelli...

Homemade TORTELLI pasta filled with seasonal spring vegetables



Allergeni/allergens 1, 3, 7, 9

€ 26,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

****SPIGOLA** al sale aromatico e fagioli del purgatorio

***SEA BASS cooked in aromatic salt and purgatory beans*

Allergeni/allergens 3, 4

€ 45,00

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

***SOLE FISH, spinach sauteed in butter, Hollandaise sauce, red beetroot and truffle*

Allergeni/allergens 1, 3, 4, 7

€ 42,00

****MAZZANCOLLE** alla plancia, salsa americana e cous cous taboulet

*Grilled TIGER SHRIMPS** with american sauce and cous cous taboulet*

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

€ 46,00

SECONDI PIATTI DI FATTORIA

Farm main courses

PETTO di vitello da latte, salsa di liquirizia e pak-choi

Low cooked veal BREST, liquorice and pak-choi

Allergeni/allergens 7, 9

€ 38,00

****GUANCIA** di Marango al Morellino e consistenze di topinambur

*MARANGO'S** beef cheek in Morellino red wine sauce and topinambur*

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.*

