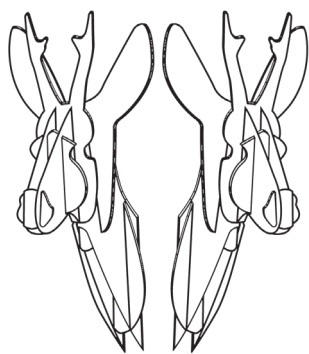




**Damadama**  
restaurant

**L'originalità** incontra l'**innovazione**.

La **qualità** incontra la **raffinatezza**. Il **passato** incontra il **futuro**

Benvenuti in un luogo intriso di **creatività**, dove lo Chef e la sua giovane Brigata sperimentano, ricercano e studiano nuovi piatti.

***Originality** meets **innovation**.*

***Quality** meets **refinement**. The **past** meets the **future***

*Welcome to a place steeped in **creativity** where Chef and the young brigade experiments, research and studies new dishes*

*Chef Emiliano Lombardelli, restaurant manager and sommelier nicola alocci and all the staff welcome you*

Le degustazioni per la loro complessità  
vengono realizzate per l'intero tavolo  
*Due to the complexity of the Menù, only one  
tasting must be chosen per table*

### “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

*\*\***Button** shaped pasta stuffed with “Caldaro” fish soup, inside and outside*

**\*\*Spigola** in verde al sale, pino mugo e limone con crema di mais

*\*\***Sea bass** in vegetables in dwarf pine salt, lemon and corn cream*

**Sfumature** di cioccolato Toscano e mango

*Tuscan chocolate **shades** and mango*

€95,00

### “Mare Nostrum”

**\*\*Ricciola** marinata ai capperi di Pantelleria, briciole di pane tostato e  
finta maionese alle arance

*\*\*Pantelleria cappers marinated **amberjack**, toasted bread crumbs and orange-infused  
faux mayonnaise*

**Astice** in court bouillon alle spezie, gazpacho al Martini Dry  
e microverdure

*Spiced court bouillon cooked **lobster**, Dry Martini gazpacho and microvegetables*

**\*\*Spaghetti** “incatramati” con seppie e crema di piselli

*\*\*Blackened **spaghetti** with squids and pea cream*

**\*\*Rombo**, gamberi, spinacini, salsa mugnaia e tartufo

*\*\***Turbot fish**, shrimps, baby spinach, Meunière sauce and truffle*

**Limone** dei nostri frutteti, liquiriza e meringa

*Lemon from our garden, licorice and meringue*

€120,00

## “Di Maremma”

**Consistenze** di asparagi, salsa d'uovo, pecorino e tartufo

*Asparagus **textures**, egg cream, pecorino cheese and truffle*

**Tartara** di manzo di Maremma, barbabietola e gel di erborinato

*Maremma beef **tartare**, beetroot and blue cheese gel*

**Bolla** di Maremma...

*Maremma **bubble** shaped pasta*

**\*\*Petto** di faraona croccante, carote, topinambur, salsa  
al rosmarino e nocciole tostate

*\*\*Guinea fowl crispy **breast**, carrots, Jerusalem artichoke,  
rosemary sauce and toasted hazelnuts*

**Fragola**, pistacchio e Morellino

***Strawberry** mousse, pistachio and “Morellino” wine sauce*

€110,00



## “Dama Dama in Green”

**Anacardi** e verdure: “Orto che Passione”

***Cashew nuts** and vegetables: “from the Garden with Passion”*

**Consistenze** di asparagi, salsa d'uovo, pecorino e tartufo

*Asparagus **textures**, egg cream, pecorino cheese and truffle*

**Cappellacci** di melanzane al fresco di pomodoro

*Eggplant stuffed **cappellacci** in fine tomato sauce*

**Preferisco** senza...

*I **prefer** without*

€85,00

## Wine Pairing

**Due calici/ Two glasses €26**

**Tre calici/ Three glasses €36**

**Quattro calici/ Four Glasses €46**

## 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 ai capperi di Pantelleria, briciole di pane tostato e finta maionese alle arance

*\*\*Pantelleria cappers marinated **amberjack**, toasted bread crumbs and orange-infused faux mayonnaise*

Allergeni/Allergens: 1, 4, 9

**€31,00**

**Astice** in court bouillon alle spezie, gazpacho al Martini Dry e microverdure

*Spiced court bouillon cooked **lobster**, Dry Martini gazpacho and microvegetables*

Allergeni/Allergens: 2, 9, 12

**€31,00**

**Tartara** di manzo di Maremma, barbabietola e gel di erborinato

*Maremma beef **tartare**, beetroot and blue cheese gel*

Allergeni/Allergens: 7, 9, 10

**€30,00**



**Anacardi** e verdure: "Orto che Passione"

***Cashew nuts** and vegetables: "from the Garden with Passion"*

Allergeni/Allergens: 5, 8, 9, 11

**€22,00**



**Consistenze** di asparagi, salsa d'uovo, pecorino e tartufo

*Asparagus **textures**, egg cream, pecorino cheese and truffle*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7

**€26,00**

## PRIMI PIATTI

### *First courses*

**\*\*Bottoni** di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori

**\*\*Button** shaped pasta stuffed with "Caldaro" fish soup, inside and outside

Allergeni/Allergens: 1, 2, 4, 9, 12, 14

**€30,00**

**\*\*Spaghetti** "incatramati" con seppie e crema di piselli

**\*\*Blackened spaghetti** with squids and pea cream

Allergeni/Allergens: 1, 9, 14

**€30,00**

**Pasta mista** con fagioli Toscanelli, calamaretti e limone bruciato

**Mix pasta** with "Toscanelli" beans, baby squids and burned lemon

Allergeni/Allergens: 1, 14

**€30,00**

**Bolla** di Maremma...

Maremma **bubble** shaped pasta

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

**€26,00**

**Raviolini** di Amatriciana, salsa di pecorino e riduzione di alloro

Amatriciana sauce stuffed "**raviolini**" pasta, pecorino cheese cream and laurel reduction

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

**€26,00**

## SECONDI PIATTI DAL MARE

### *Sea main courses*

**\*\*Spigola** in verde al sale, pino mugo e limone con crema di mais

*\*\*Sea bass in vegetables in dwarf pine salt, lemon and corn cream*

Allergeni/*Allergens*: 3, 4, 6

**€45,00**

**\*\*Rombo**, gamberi, spinacini, salsa mugnaia e tartufo

*\*\*Turbot fish, shrimps, baby spinach, Meunière sauce and truffle*

Allergeni/*Allergens*: 2, 4, 6

**€45,00**

**\*\*Mazzancolle** appena scottate, gnocchi di tef alla plancia,

salsa americana e piccole verdure

*Seared \*\*prawns, tef dumplings, american sauce and tiny vegetables*

Allergeni/*Allergens*: 2, 6, 9, 12

**€46,00**

## SECONDI PIATTI DI TERRA

### *Meat main courses*

**\*\*Vitello** in leggero fumo nel fieno, arachidi, salsa liquirizia e verza orientale

*Lightly hay smoked **\*\*veal**, peanuts, licorice sauce and pak choi*

Allergeni/*Allergens*: 5, 9

**€42,00**

**\*\*Petto** di faraona croccante, carote, topinambur, salsa  
al rosmarino e nocciole tostate

*\*\*Guinea fowl crispy **breast**, carrots, Jerusalem artichoke,*

*rosemary sauce and toasted hazelnuts*

Allergeni/*Allergens*: 1, 3, 8, 9

**€40,00**

**Fiorentina** biologica dei “Rustici”, salsa bernese, patate e fagioli

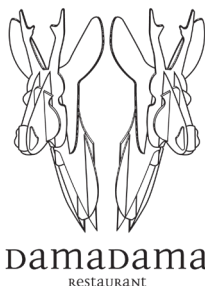
Servita per due persone

*“Rustici” farm organic **T-bone steak**, Béarnaise sauce, potatoes and beans*

*For two people*

Allergeni/*Allergens*: 3, 7, 9

**€90,00**



**La Cucina è un'arte, la Pasticceria è una scienza.**  
*Cooking is an art; Pastry is a science*

SFUMATURE di cioccolato toscano e mango

*Tuscan chocolate shades and mango*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 8

€16,00

FRAGOLA, pistacchio e Morellino

*Strawberry, pistachio "Namelaka" and "Morellino" wine sauce*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 8

€16,00

LIMONE dei nostri frutteti, liquirizia e meringa

*Lemon from our garden, licorice and meringue*

Allergeni/Allergens: 3, 7, 8

€16,00

DOPO le 8 al Dama Dama

*From 8 onwards at Dama Dama*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7

€16,00

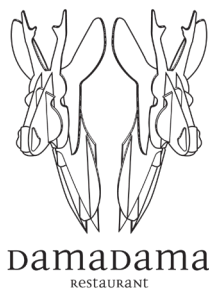
I NOSTRI gelati e sorbetti

*Our ice creams and sorbets*

Allergeni/Allergens: 3, 7

€16,00

**Dama Dama Restaurant**



## VINI DA DESSERT/DESSERT WINES

BOTTIGLIA CALICE

### TOSCANA

#### MELINI

Occhio di Pernice  
*Sangiovese, Pinot, Sirah*

Vin Santo del Chianti DOC

(2009)

€75

€16

#### DOMINI CASTELLARE

San Niccolò  
*Malvasia, Trebbiano*

Vin Santo del Chianti DOC

(2017)

€90

€20

#### FATTORIA ALDOBRANDESCA

Aleatico  
*Aleatico*

Sovana Superiore

(2019)

€70

€15

### UMBRIA

#### CASTELLO DELLA SALA, MARCHESI ANTINORI

Muffato della Sala  
*Sauvignon Blanc, Gewurtztraminer, Riesling*

€80

€18

#### BARBERANI

Calcaia Muffa Nubile  
*Grechetto, Procanico, Trebbiano*

Orvieto DOC Classico Superiore

(2020)

€70

€15

### PUGLIA

#### TORMARESCA

Kaloro  
*Moscato di Trani*

Moscato di Trani IGT

(2019)

€70

€15

### SICILIA

#### DONNA FUGATA

Ben Rye  
*Zibibbo*

Passito di Pantelleria DOC

(2022)

€20

### FRANCIA

#### CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes  
*Semillon, Sauvignon, Muscadelle*

Gran Vin de Bordeaux

(2019)

€95

€22

### SPAGNA

#### EMILIO LUSTAU

Pedro Ximénez Vina 25  
*Pedro Ximénez*

Jerex-Xeres-Sherry

€12

## LISTA DEGLI ALLERGENI/*LIST OF ALLERGENS*

1. **Glutine/***Gluten*
2. **Crostacei/***Crustaceans*
3. **Uova/***Eggs*
4. **Pesce/***Fish*
5. **Arachidi/***Peanuts*
6. **Soia/***Soy*
7. **Latte/***Milk*
8. **Frutta a guscio/***Nuts*
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 questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio. non possiamo però escludere 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 sporadici casi i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco

*Our kitchen uses all of the ingredients listed above. We take allergies very seriously, and our team is fully informed about the composition of each dish. This list of allergens is provided to assist you in making informed choices and to help minimize any risk. However, we cannot completely rule out the possibility of cross-contamination.*

**\*\****To ensure the highest quality of the ingredients used, we apply rapid blast chilling to nearly all preparations.*

**\****In rare cases, some products may have been frozen at source and are marked with an asterisk.*