

L'originalità incontra **l'innovazione**.
La **qualità** incontra la **raffinatezza**. **Il passato** incontra **il futuro**.
Benvenuti in un luogo intriso di **creatività e modernità**.

Lo Chef **Emiliano Lombardelli** e tutto lo Staff Vi danno il benvenuto

"Passato e Presente"

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

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...

DENTICE nel sale al pino mugo e consistenze di vignarola

SFUMATURE di cioccolato Toscano

€ 95,00

"Mare Nostrum"

RICCIOLA marinata ai capperi, quinoa alle piccole verdure
agropiccanti e crema di avocado

VERMICELLI di farro, calamaretti all'aglio e olio e cremoso di patate

SOGLIOLA, mazzancolla, spinacini, salsa mugnaia e tartufo

LIMONE dei nostri frutteti, liquirizia e meringa

€ 120,00

"Di Maremma"

CARCIOFO, asparago, fave, piselli e uovo

TARTARA di manzo di Maremma, barbabietola, cacione e tartufo

PICI senesi alla genovese e parmigiano di vacche rosse

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

FRAGOLA, pistacchio e Morellino

€ 110,00



Dama Dama in Green

CARCIOFO, asparago, fave, piselli e uovo

Il mio GIARDINO di Primavera

CAPPELLACCI di melanzane al fresco di pomodoro

PREFERISCO senza...

€ 85,00

Le degustazioni, per la loro complessità vengono realizzate per l'intero tavolo

Due to the complexity of the Menu, only one tasting could be chosen per Table

*Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,
realizzate con farine del Molino Dallagiovanna*

Wine Pairing

Due calici € 22,00

Tre calici € 30,00

Quattro calici € 40,00

Un ristorante è una rappresentazione-una sorta di rappresentazione vivente,
nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast.

(Warner Le Roy)

Antipasti

STARTERS

****RICCIOLA marinata ai capperi e quinoa alle piccole verdure In agropiccante e crema di avocado**

Allergeni/allergens 4,6,9
€ 31,00

Puntarelle agropiccanti, crema di acciughe al chimichurri e burrata

Allergeni/allergens 4,7
€ 30,00

TARTARA di manzo di Maremma, barbabietola, Cacione e tartufo

Allergeni/allergens 7,10
€ 30,00



CARCIOFO, asparago, fave, piselli e uovo

Allergeni/allergens 3
€ 24,00

Primi piatti

First course

****CONCHIGLIE Mancini servite come un "Caldaro"**

Allergeni/allergens 1,2,4,9,12,13
€ 30,00

****VERMICELLI di farro, calamaretti all'aglio e olio e cremoso di patate**

Allergeni/allergens 1,7,12,13
€ 30,00

****RISO Maremma, moscardini, piselli e macco di fave**

Minimo per 2 persone
Allergeni/allergens 7,9,12,13
€ 28,00

PICI senesi alla genovese e parmigiano di vacche rosse

Allergeni/allergens 1,3,7,9
€ 26,00



L'ORTO a Primavera nei tortelli...

Allergeni/allergens 1,3,7,9
€ 26,00

Di Mare
main courses

****DENTICE nel sale al pino mugo e consistenze di vignarola**

Allergeni/allergens 3,4
€ 45,00

****MAZZANCOLLE appena scottate, gnocchi di tef alla plancia,
salsa americana e piccole verdure**

Allergeni/allergens 2,9
€ 46,00

Di Terra
main courses

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

Allergeni/allergens 5,9
€ 42,00

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

Allergeni/allergens 1, 8,9
€ 40,00

DESSERT

Sfumature cioccolato Toscano e mango

Allergeni/allergens 1,3,7,8
€ 16,00

Fragola, pistacchio e Morellino

Allergeni/allergens 1,3,7,8
€ 16,00

Limone dei nostri frutteti, liquirizia e meringa

Allergeni/allergens 3,7,8
€ 16,00

DOPO le otto al Dama Dama

Allergeni/allergens 1,3,7,8
€ 16,00

I nostri gelati e sorbetti

Allergeni/allergens 3,7
€ 12,00

Lista degli allergeni \ list of allergens

Carta principale

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Molluschi
14. Lupini

Carta Dessert

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 alcune preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.*

**in order to guarantee maximum quality some 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.