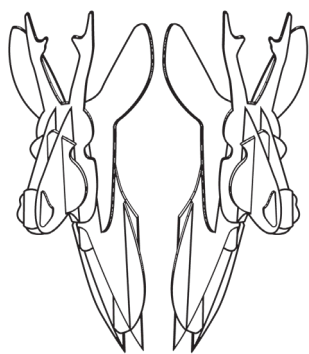




Damadama
restaurant

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 peperoni arrostiti

***Blackened **spaghetti** with squids and roasted peppers*

****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 ed hummus di carote, mandorle e tartufo

*Carrot **textures** and hummus, almonds 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 ed hummus di carote, mandorle e tartufo

*Carrot **textures** and hummus, almonds 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 ed hummus di carote, mandorle e tartufo

*Carrot **textures** and hummus, almonds and truffle*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 8, 11

€28,00

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 peperoni arrostiti

****Blackened spaghetti** with squids and roasted peppers

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

****Agnello** in crosta di fava di cacao, baby lattuga brasata e
ossobuco di riso allo zafferano

***Cocoa nib-crusted lamb, braised baby lettuce and saffron rice "ossobuco"*

Allergeni/*Allergens*: 3, 6, 7, 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

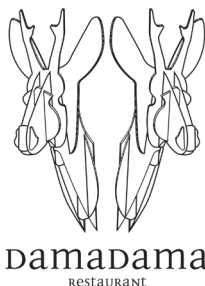
€40,00

Filetto di manzo nel fieno, Morellino, salsa bernese, fagioli del
purgatorio e patate anna

*Hay smoked beef **fillet**, Morellino, béarnaise sauce, "purgatorio" beans and "Anna" potatoes*

Allergeni/*Allergens*: 3, 7, 9

€45,00



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

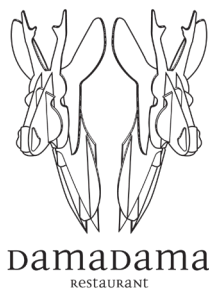
I NOSTRI gelati e sorbetti

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 <i>Sangiovese, Pinot, Sirah</i>	Vin Santo del Chianti DOC	(2009)	€75	€16
--	---------------------------	--------	-----	-----

DOMINI CASTELLARE

San Niccolò <i>Malvasia, Trebbiano</i>	Vin Santo del Chianti DOC	(2017)	€90	€20
---	---------------------------	--------	-----	-----

FATTORIA ALDOBRANDESCA

Aleatico <i>Aleatico</i>	Sovana Superiore	(2019)	€70	€15
-----------------------------	------------------	--------	-----	-----

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA, MARCHESI ANTINORI

Muffato della Sala <i>Sauvignon Blanc, Gewurtztraminer, Riesling</i>			€80	€18
---	--	--	-----	-----

BARBERANI

Calcaia Muffa Nubile <i>Grechetto, Procanico, Trebbiano</i>	Orvieto DOC Classico Superiore	(2020)	€70	€15
--	--------------------------------	--------	-----	-----

PUGLIA

TORMARESCA

Kaloro <i>Moscato di Trani</i>	Moscato di Trani IGT	(2019)	€70	€15
-----------------------------------	----------------------	--------	-----	-----

SICILIA

DONNA FUGATA

Ben Rye <i>Zibibbo</i>	Passito di Pantelleria DOC	(2022)		€20
---------------------------	----------------------------	--------	--	-----

FRANCIA

CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes <i>Semillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	Gran Vin de Bordeaux	(2019)	€95	€22
---	----------------------	--------	-----	-----

SPAGNA

EMILIO LUSTAU

Pedro Ximénez Vina 25 <i>Pedro Ximénez</i>	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.*