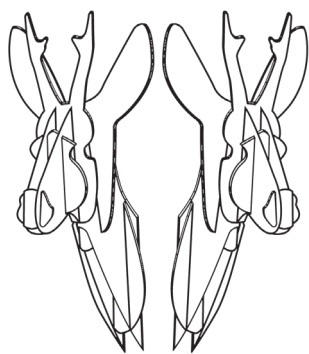




Damadama
RESTAURANT

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 the Chef and the young Brigade experiment, research and study new dishes.*

Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager and Sommelier Nicola Alocci and all the staff welcome you

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo; il nostro personale

vi indicherà le aree riservate ai fumatori

We kindly ask for your discretion in the use of mobile phones. Please note that smoking is not permitted at the table; our staff will be pleased to indicate the designated smoking areas.

Le degustazioni per la loro complessità
vengono realizzate per l'intero tavolo
*Due to the complexity of the Menu, only one
tasting must be chosen per the whole 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** nel sale ai porcini, crema di zucca, scaloppa di foie gras d'anatra
e scalogno caramellato

*****Baked Seabass** in porcini mushroom scented salt, duck foie gras escalope and
caramelized shallot*

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

*****Amberjack** marinated with Pantelleria capers, toasted bread crumbs
and orange-flavoured faux mayonnaise*

Bruschetta di moscardini nella sua acqua, broccoletti e guanciale tiepido

*Baby octopus **bruschetta**, baby broccoli and warm pork cheek*

Spaghetti con bottarga di Orbetello e limone bruciato

***Spaghetti** with Orbetello “bottarga” and burnt lemon*

Triglia di scoglio e melanzana croccante, salsa Livornese
ed erbe all'aglio e olio

***Red mullet** and crispy eggplant, “Livornese” sauce and sautéed greens with garlic and oil*

Limone dei nostri frutteti, liquirizia e meringa

***Lemon** from our garden, licorice and meringue*

€120,00

“Di Maremma”

Anacardi e verdure: “Orto che Passione”

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

Tartara di manzo di Maremma, crema di uovo al Guttus e tartufo estivo

*Maremma beef **tartare**, Guttus and egg cream and summer truffle*

La **Bolla** di Maremma...

*Maremma **bubble** shaped fresh pasta...*

Guancia di vitello brasata al Morellino su consistenze di topinambur

*Veal **cheek** braised in Morellino wine on Jerusalem artichoke textures*

Crescendo di pesca

Peach “crescendo”

€110,00



“Dal nostro orto bio”

Anacardi e verdure: “Orto che Passione”

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

Allergeni/Allergens: 5, 8, 9, 11

€22,00

Spaghetti “D’Aniello” ai pomodori “Dama Dama”

*“D’Aniello” **spaghetti** in “Dama Dama” tomatoes sauce*

Allergeni/Allergens: 1, 9

€20,00

Ravioli di pecorino riserva e crema di datterini gialli al forno

Ravioli filled with aged pecorino cheese and baked yellow date tomato cream

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7

€22,00

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

*****Amberjack** marinated with Pantelleria capers, toasted bread crumbles
and orange-flavoured faux mayonnaise*

Allergeni/*Allergens*: 1, 4, 9

€31,00

***Spiedo** di seppiette e baccalà, salsa agropiccante e zucchine all'escapece

****Skewer** of cuttlefish and salted cod, sweet and sour spicy sauce and courgette all "escapece"*

Allergeni/*Allergens*: 4, 6, 10, 14

€30,00

Bruschetta di moscardini nella sua acqua, broccoli e guanciale tiepido

*Baby octopus **bruschetta**, baby broccoli and warm pork cheek*

Allergeni/*Allergens*: 1, 12, 14

€28,00

Tartara di manzo di Maremma, crema di uovo al Guttus e tartufo estivo

*Maremma beef **tartare**, Guttus and egg cream and summer truffle*

Allergeni/*Allergens*: 3, 7, 9, 10

€30,00

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 con bottarga di Orbetello e limone bruciato

Spaghetti with Orbetello "bottarga" and burnt lemon

Allergeni/Allergens: 1, 4, 7

€30,00

Pasta mista con fagioli Toscanelli e frutti di mare

Mixed pasta with "Toscanelli" beans and shellfish

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

€30,00

Risotto ai porcini e nepitella, fondo di pollo e gel di stracchino

Porcini and lesser calamint risotto, chicken reduction and stracchino gel

Allergeni/Allergens: 7, 9

Minimo per 2 persone/Minimum for 2 people

€30,00

Pappardella verde farcita di anatra agli agrumi, fiori di zucca e

cremoso di foie gras al pepe di Giamaica

Green pappardella stuffed with citrus duck, pumpkin flowers

and Jamaican pepper flavoured foie gras cream

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€30,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

****Spigola** nel sale ai porcini, crema di zucca, scaloppa di foie gras d'anatra e scalogno caramellato

***Baked **Seabass** in porcini mushroom scented salt, duck foie gras escalope and caramelized shallot*

Allergeni/Allergens: 3, 4

€45,00

****Rombo** e gamberi rossi alla mugnaia, patate Anna, scarola e tartufo

***Turbot and red shrimps "alla mugnaia", "Anna" potatoes, escarole and truffle*

Allergeni/Allergens: 2, 4, 7

€45,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

Main courses from the land

Quaglia con bottaggio di verza, finferli e guanciale, carote e gel di barbabietola

Quail with savoy cabbage "potée", chanterelles and pork cheek, carrots and beetroot gel

Allergeni/Allergens: 3, 7, 9

€42,00

****Petto** d'anatra alla liquirizia, lattuga brasata, zucchine e provola

***Licorice flavoured duck **breast**, braised lettuce, courgettes and provola cheese*

Allergeni/Allergens: 7, 9

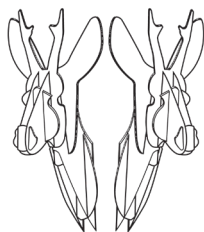
€45,00

Guancia di vitello brasata al Morellino su consistenze di topinambur

*Veal **cheek** braised in Morellino wine on Jerusalem artichoke textures*

Allergeni/Allergens:

€45,00



Damadama
RESTAURANT

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

CRESCENDO di pesca

Peach crescendo

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

€16,00

TORTA "Ceva", ricotta maremmana e uva di vendemmia

"Ceva" cake, Maremma ricotta and harvest grapes

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 8

€16,00

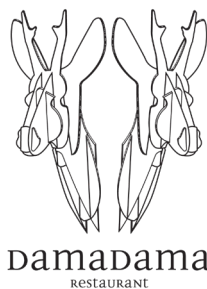
I NOSTRI gelati e sorbetti

Our ice creams and sorbets

Allergeni/Allergens: 3, 7

€12,00

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. **Lupini/***Lupin beans*
14. **Molluschi/***Molluscs*

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.*