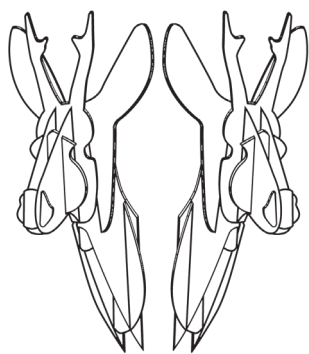




Damadama
RESTAURANT

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.*

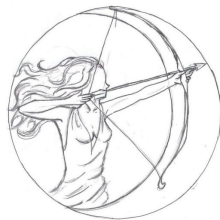
Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager and Sommelier Nicola Alocci and all the staff welcome you

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.



“A Diana, Dea della caccia”

Tartara di capriolo in leggero fumo di pino, crema di uovo
alle erbe e fiori vaporizzati
Roe deer tartare in a light pine smoke, herb egg cream and vaporized flowers

****Terrina** di cinghiale locale, pan di spezie, arance e cipolle
***Local wild boar terrine, spiced bread, orange and onion*

****Cappelletti** di Morellino con colombaccio alla cacciatora
***Morellino cappelletti stuffed with wood pigeon “Cacciatora” style*

Germano reale nel fieno ed erbe, cavoli, scamorza e bottarga di orbetello
Mallard duck smoked with hay and herbs, cabbage, scamorza and bottarga from Orbetello

Castagnaccio di Maremma
Maremma castagnaccio

€120,00

“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** cotta nel sale di funghi e abete, “Bosco e Sottobosco”
***Baked seabass in mushroom and fir scented salt, “The Forest and its Undergrowth”*

Sfumature di cioccolato Toscano e mango
Tuscan chocolate shades and mango

€95,00

Wine Pairing

Due calici/ Two glasses €26

Tre calici/ Three glasses €36

Quattro calici/ Four glasses €46

**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*

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

Sgombro marinato alla soia, cipolla confit e burrata

Soy-marinated mackerel, confit onion and burrata

Allergeni/*Allergens*: 4, 6, 7

€28,00

Tartara di capriolo in leggero fumo di pino, crema di uovo

alle erbe e fiori vaporizzati

Roe deer tartare in a light pine smoke, herb egg cream and vaporized flowers

Allergeni/*Allergens*: 3, 9, 10

€35,00

****Terrina** di cinghiale locale, pan di spezie, arance e cipolle

***Local wild boar terrine, spiced bread, orange and onion*

Allergeni/*Allergens*: 1, 3, 7, 9

€30,00



Soufflé di pecorino riserva e chutney di pere, noci e cardamomo

Aged pecorino soufflé with pear, walnut and cardamom chutney

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

€24,00

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 e fagioli Toscanelli in mare

Mixed pasta with "Toscanelli" beans and seafood

Allergeni/Allergens: 1, 9, 12, 14

€30,00

Pappardella alle erbe con maialino Etrusco agli agrumi,

cimette di broccoli e pecorino

Herb pappardella with citrus Etruscan breed piglet, broccoli tips and pecorino

Allergeni/Allergens: 1, 3, 4, 7, 9

€32,00



Spaghetti d'Aniello ai pomodori "Dama Dama"

D'aniello spaghetti in "Dama Dama" style tomato sauce

Allergeni/Allergens: 1

€20,00

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

****Spigola** cotta nel sale di funghi e abete, “Bosco e Sottobosco”

***Baked seabass in mushroom and fir scented salt, “The Forest and its Undergrowth”*

Allergeni/*Allergens*: 3, 4

€45,00

***Pescatrice** in porchetta e consistenze di fagioli del purgatorio

**Monkfish in “porchetta” style and “purgatorio” bean textures*

Allergeni/*Allergens*: 4

€38,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

Main courses from the land

Galletto al mattone, salsa agropiccante, purè di patate arrosto e baby lattuga

Brick chicken, sweet and spicy sauce, roasted potato purée and baby lettuce

Allergeni/*Allergens*: 6

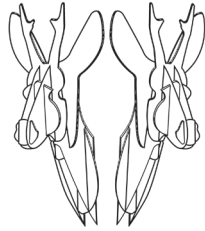
€35,00

Guancia di vitello brasata al Morellino su consistenze di zucca gialla

Veal cheek braised in Morellino wine on yellow pumpkin textures

Allergeni/*Allergens*: 3, 7, 9

€40,00



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

CASTAGNACCIO di Maremma

Maremma castagnaccio

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

TIRAMISÙ gold

Gold tiramisù

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

€16,00

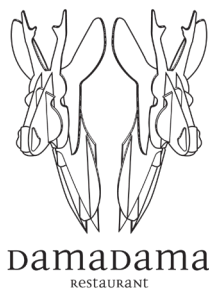
SELEZIONE di formaggi del nostro territorio

Our area cheese selection

Allergeni/*Allergens*: 7

€22,00

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.*