

ARGENTARIO GOLF & WELLNESS RESORT

L'ELEGANZA DEL GUSTO TRA MARE E COLLINE TOSCANE

TRA I PROFUMI SALMASTRI DELLA COSTA E IL SILENZIO AVVOLGENTE DELLE COLLINE DELLA MAREMMA, L'ARGENTARIO GOLF & WELLNESS RESORT, AUTOGRAPH COLLECTION, SI RIVELA COME UN SANTUARIO DEL GUSTO E DEL BENESSERE. QUI, LA CUCINA È UN RITUALE CHE UNISCE ARTE, NATURA E TERRITORIO.

THE ELEGANCE OF TASTE BETWEEN SEA AND TUSCAN HILLS

AMID THE SALTY BREEZE OF THE COAST AND THE ENVELOPING SILENCE OF THE MAREMMA HILLS, ARGENTARIO GOLF & WELLNESS RESORT, AUTOGRAPH COLLECTION, EMERGES AS A SANCTUARY OF FLAVOR AND WELL-BEING. HERE, CUISINE IS A RITUAL THAT UNITES ART, NATURE, AND TRADITION.



Scan QR code
for more info





Ogni piatto racconta una storia di radici e stagioni. I ristoranti del Resort celebrano il km 0 con ingredienti biologici provenienti dall'orto privato, dalle aziende agricole selezionate della Maremma e da produzioni italiane di eccellenza. È una cucina che respira al ritmo della natura, con il calore autentico della tradizione e l'eleganza della creatività.

Sospeso tra design contemporaneo e suggestioni naturalistiche, il Dama Dama Restaurant è un rifugio sofisticato dove ogni cena diventa esperienza sensoriale. Le pareti antracite, le sculture materiche e il camino centrale creano un'atmosfera intima e scenografica, mentre dalla terrazza si apre una vista mozzafiato che accompagna le serate dalla primavera all'autunno.

Il Menu Degustazione è un viaggio epicureo tra mare e terra, impreziosito da una cantina che spazia dalle icone enologiche toscane ai vini biodinamici più ricercati. Il nome "Dama Dama" omaggia il daino, creatura elegante che ancora vive nei boschi circostanti.

Con vista panoramica sul campo da golf fino al mare, la Club House è il luogo perfetto per un pranzo o una cena informale. L'ambiente ricorda i golf club inglesi, arricchito da tocchi

Every dish tells a story of roots and seasons. The Resort's restaurants embrace the farm-to-table philosophy, using organic ingredients sourced from the private vegetable garden, trusted local farms in the Maremma, and Italy's finest producers. This is a cuisine that beats to the rhythm of nature, blending the warmth of tradition with the elegance of creativity.

Suspended between contemporary design and natural inspiration, the Dama Dama Restaurant is a sophisticated retreat where every dinner becomes a sensorial experience. Anthracite walls, sculptural textures, and a central fireplace create an intimate, theatrical atmosphere, while the terrace opens onto breathtaking views that frame evenings from spring through autumn.

The Tasting Menu is an epicurean journey between sea and land, enriched by a wine cellar that ranges from Tuscan icons to the most refined biodynamic labels. The name "Dama Dama" pays tribute to the fallow deer, a graceful creature still roaming the surrounding woods.

With panoramic views over the golf course stretching to the sea, the Club House is the ideal setting for a relaxed lunch or



moderni e luce naturale. Qui si gustano i sapori toscani più autentici — tortelli al ragù, panzanella, bistecca alla fiorentina — accanto a proposte internazionali come club sandwich e cheeseburger di alta qualità.

Per chi cerca un soggiorno rigenerante, i ristoranti del Resort propongono, su richiesta, piatti firmati dal biologo e nutrizionista Luca Naitana. Un'interpretazione mediterranea del detox, dove trionfano frutta e verdura di stagione, olio extravergine d'oliva, carni bianche e pesce freschissimo.

L'oro liquido della Maremma

Il Resort produce un Olio EVO biologico certificato BioAgriCert, frutto di ulivi secolari lungo il campo da golf.

Il blend di questo olio regala profumi di carciofo e cardo, con un equilibrio perfetto tra amaro e piccante. È composto da 3 cultivar toscane — 35% Moraiolo, 35% Leccino, 20% Frantoio — e una laziale col 10% caninese.

Quest'olio viene usato nei ristoranti del resort, e gli ospiti possono anche degustarlo su una tradizionale Fettunta toscana al tramonto sulla terrazza panoramica della Club House. Questa esperienza di degustazione è gratis per tutti i membri Marriott Bonvoy™.

dinner. Its atmosphere recalls the charm of English golf clubs, refreshed by modern touches and natural light. Here, authentic Tuscan flavors—tortelli with ragù, panzanella, bistecca alla fiorentina—share the menu with international favorites such as club sandwiches and gourmet cheeseburgers.

For those seeking a more regenerating stay, the Resort also offers, upon request, dishes designed by biologist and nutritionist Luca Naitana: a Mediterranean take on detox, where seasonal fruits and vegetables, extra virgin olive oil, white meats, and the freshest fish take center stage.

The Liquid Gold of the Maremma

The Resort produces its own organic EVO oil, certified by BioAgriCert, harvested from centuries-old olive trees growing along the golf course.

This blend exudes notes of artichoke and thistle, perfectly balancing bitterness and spice. It combines 35% Moraiolo, 35% Leccino, 20% Frantoio—three Tuscan cultivars—with 10% Caninese from Lazio.

Used in the Resort's restaurants, this oil is also offered to guests during a traditional Tuscan fettunta tasting at sunset on the Club House terrace. This experience is complimentary for all Marriott Bonvoy™ members.

La bellezza serena della natura incontaminata, il melodico cinguettio degli uccelli e il vivace bagliore del tramonto creano un'atmosfera magica che cattura i sensi, diventando uno dei momenti clou del soggiorno. Un momento di pura poesia.

È possibile acquistare l'olio EVO ed altri prodotti dell'Argentario Golf & Wellness Resort, come il mirto e il limoncello, anch'essi preparati con la frutta raccolta dall'orto bio, su <https://argentariostore.com/>.

Lo Chef Emiliano Lombardelli

Nato all'Argentario, Emiliano Lombardelli dimostra passione e amore per la cucina sin da piccolo. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera, inizia a lavorare nel mondo dell'alta ristorazione nel 1988, con esperienze importanti al lato dello Chef e gastronomo Alvaro Claudi all'Isola d'Elba, dello Chef Giuseppe Sestito al "Mirabelle" di Roma e con lo Chef Armin Mairhofer nel ristorante "Anna Stuben" dell'Hotel Gardena di Ortisei.

Nel 2008 torna all'Argentario come Executive Chef presso il Dama Dama Restaurant. Nel 2014 inizia un periodo di consulenza al Dama Dama Restaurant, dedicandosi anche ad altri progetti, raggiungendo importanti traguardi nelle guide gastronomiche più prestigiose ed altre attività come: la vincita del programma 4 Ristoranti di Alessandro Borghese e la pubblicazione di 2 libri intitolati "Con Gusto" e "Cibo".

Dal 2019 guida il Dama Dama e la Club House con uno stile

The serene beauty of unspoiled nature, the melodic birdsong, and the fiery glow of the sunset create a magical atmosphere, transforming this tasting into one of the highlights of the stay—a moment of pure poetry.

Guests can also purchase EVO oil and other specialties of Argentario Golf & Wellness Resort, such as myrtle liqueur and limoncello, crafted with fruit from the organic garden, at argentariostore.com

Chef Emiliano Lombardelli

*Born in Argentario, Emiliano Lombardelli has nurtured a passion for cuisine since childhood. After attending culinary school, he began working in fine dining in 1988, training with renowned chefs such as gastronome Alvaro Claudi on Elba Island, Chef Giuseppe Sestito at "Mirabelle" in Rome, and Chef Armin Mairhofer at "Anna Stuben" in Ortisei's Hotel Gardena. In 2008, he returned to Argentario as Executive Chef at the Dama Dama Restaurant. From 2014, he continued as consultant while pursuing other projects, earning prestigious recognition in major culinary guides, winning the TV competition 4 Ristoranti with Alessandro Borghese, and publishing two books, *Con Gusto* and *Cibo*.*

Since 2019, he has led both Dama Dama and the Club House, blending Maremman roots, flawless technique, and un-









che unisce radici maremmane, tecnica impeccabile e una creatività mai ostentata.

La Maremma — terra di sapori e vigneti

Intorno al Resort si estende una terra selvaggia e generosa. Qui la cucina nasce dalla semplicità: selvaggina, pesce del Tirreno, verdure di stagione. I vigneti, eredi della tradizione etrusca, oggi producono alcuni dei vini più interessanti della Toscana contemporanea. Visite in cantina, sagre e degustazioni completano l'esperienza di chi sceglie di vivere questa regione con tutti i sensi.

Una degli eventi gastronomici più attesi in Maremma è Gustatus – il senso del gusto. Si tiene a Orbetello (10 minuti in macchina dall'Argentario Golf & Wellness Resort) ogni anno tra fine ottobre e inizio novembre.

Capodanno tra gusto e lusso

Per chi sta già pensando a come accogliere il 2026 e vuole farlo con stile e sapori raffinati, l'Argentario Golf & Wellness Resort può essere una scelta per un Capodanno particolare, un susseguirsi di eccellenze; dall'aperitivo con champagne e ostriche, gamberi fritti, focaccia e prosciutto di cinta senese, al salmone selvaggio marinato al finocchio e pepe di Jamaica, il tortellone di faraona, salsa allo Champagne e polvere di porcini; l'orata di lenza confit e salsa agli agrumi; la guancia di manzo brado alla chiantigiana. Dopo la mezzanotte, i sapori della tradizione accolgono il nuovo anno tra eleganza e convivialità.

derstated creativity into a distinctive culinary style.

The Maremma — A Land of Flavors and Vineyards

Surrounding the Resort stretches a wild, generous land. Here, cuisine is born of simplicity: game, fish from the Tyrrhenian Sea, seasonal vegetables. Vineyards, heirs to Etruscan tradition, now produce some of Tuscany's most compelling contemporary wines. Winery visits, local festivals, and tastings complete the experience of those wishing to explore this region with all the senses.

Among the area's most anticipated culinary events is Gustatus – The Sense of Taste, held annually in Orbetello (just 10 minutes from the Resort) between late October and early November.

New Year's Eve Between Flavor and Luxury

For those already planning how to welcome 2026 in style and refined taste, Argentario Golf & Wellness Resort offers a unique New Year's Eve celebration. A crescendo of excellence begins with champagne and oysters, fried prawns, focaccia, and Cinta Senese prosciutto, followed by wild salmon marinated with fennel and Jamaican pepper, guinea fowl tortelloni with Champagne sauce and porcini dust, line-caught sea bream confit with citrus sauce, and free-range beef cheek in Chianti wine.

After midnight, the traditional flavors of Tuscany welcome the new year with elegance and conviviality.