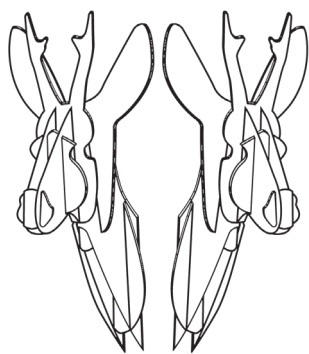




Damadama
RESTAURANT

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.

“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”*

Limone dei nostri frutteti, liquirizia e meringa

Lemon from our garden, licorice and meringue

€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

****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

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

****Mazzancolle** appena scottate, salsa di Cacciucco ed erbe

***Lightly seared prawns with “Cacciucco” sauce and herbs*

Allergeni/*Allergens*: 1, 2, 4, 9, 12, 14

€45,00

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

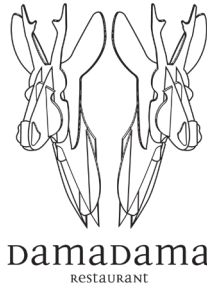
€35,00

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



La Cucina è un'arte, la Pasticceria è una scienza.
Cooking is an art; Pastry is a science

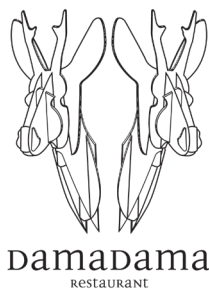
“GOLD” chocolate, fava tonka e mango
“Gold” chocolate, fava tonka and mango
Allergeni/*Allergens*: 1, 3, 7, 8
€16,00

TATIN di mele, caramello e gelato al pinolo salato e uvetta
Apple tarte tatin, caramel, raisins and salted pine nuts ice cream
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

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.*