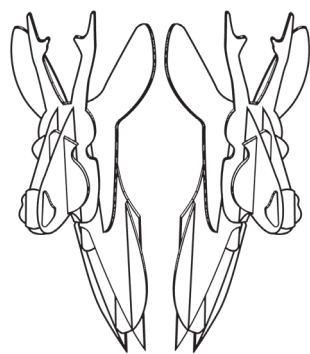




Damadama
RESTAURANT

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*

“Passato e Presente”

****Sottilissima** di gamberi rosa, gelato al nostro olio e caviale di aringa

***Wafer-thin pink shrimp, 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 out*

****Spigola** cotta nel sale e pino mugo, cavolfiore, limone e bottarga

***Baked seabass in salt and dwarf pine, cauliflower, lemon and bottarga*

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 shrimp**, our olive oil ice cream and herring caviar*

Allergeni/*Allergens*: 2, 4, 7, 9, 12

€31,00

****Tonno** appena scottato, consistenze di lenticchie di Onano e crema di uovo

***Lightly seared **tuna**, Onano lentils textures and egg cream*

Allergeni/*Allergens*: 3, 4, 6

€31,00

Terrina di cinghiale, pan brioche alle spezie, cipolle e arance

*Wild boar **terrines** with spiced brioche, onions and orange*

Allergeni/*Allergens*: 3, 8, 9, 10

€24,00



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



Finocchio glassato, crema di insalatina di finocchi e arance

*Glazed **fennel**, orange and fennel cream and salad*

Allergeni/*Allergens*: 9

€18,00

PRIMI PIATTI

First courses

****Bottoni** di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori

***Button-shaped pasta stuffed with "Caldaro" fish soup, inside and out*

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

€30,00

Spaghetti con bottarga di Orbetello e limone bruciato

Spaghetti with Orbetello bottarga and charred lemon powder

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 e pino mugo, cavolfiore, limone e bottarga

***Baked seabass in salt and dwarf pine, cauliflower, lemon and bottarga*

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

Buglione di pollo farcito, broccoletti e olive nere

Traditional "buglione" chicken stew, baby broccoli and black olives

Allergeni/*Allergens*: 3, 8

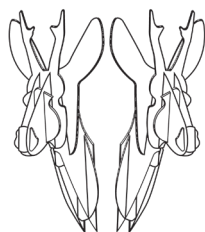
€35,00

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

“GOLD” chocolate, fava tonka e mango

“Gold” chocolate, fava tonka and mango

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

€16,00

TATIN di mele e cannella, gelato al fior di latte e caramello

*Apple and cinnamon tarte **tatin**, milk and caramel 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

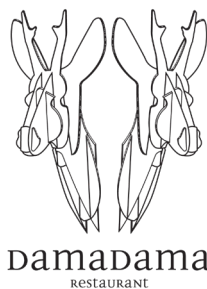
SELEZIONE di formaggi del nostro territorio

*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.*