

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.*

Aperitivo

Franciacorta Brut Cuvée Royal, Montenisa

€16

Champagne Brut Léonie Iconic, Canard-Duchêne

€22

Alcohol free, Sparkling Riesling

€12

Il nostro "Martinez" con vermut locale

€18

Sparkling in Season

€16

Acqua Lauretana

€5

Acqua di Nepi

€5

Accompagnati dai nostri sfizi d'autore

*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

Wine Pairing

Due calici/ Two glasses €28

Tre calici/ Three glasses €38

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

***Tonno** rosso appena scottato, insalata di rinforzo e salicornia

**Lightly seared tuna with “insalata di rinforzo” and sea samphire*

Allergeni/Allergens: 4, 9

€30

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

Wild boar terrine, spiced brioche, onion and orange

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€24

Tartara di manzo di Maremma, asparagi, Cacione e tartufo

Maremma beef tartare, asparagus, Cacione cheese and truffle

Allergeni/Allergens: 4, 7, 10

€28

Carciofo alla romana, uovo croccante e salsa di pecorino riserva

Roman-style artichoke, crispy egg and aged pecorino riserva sauce

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7

€24

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, 3, 4, 9, 12, 14

€30

Spaghetti con bottarga di Orbetello e limone bruciato

Spaghetti with Orbetello bottarga and charred lemon powder

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

€30

Pasta mista e fagioli Toscanelli in mare

Mixed pasta with "Toscanelli" beans and seafood

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

€30

Bolle ai formaggi di Maremma, burro, salvia e tartufo

Bubbles stuffed pasta with Maremma cheeses, butter, sage and truffle

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

€32

SECONDI PIATTI DAL MARE E DALLA TERRA

Main courses from the sea and from the country

****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

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

***Lightly seared prawns with "Cacciucco" sauce and herbs*

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

€45

Petto di faraona croccante al foie gras d'anatra, salsa alle erbe

e consistenze di carote al ginger

Crispy guinea fowl breast with duck foie gras, herb sauce and carrot textures with ginger

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€40

Carrè di agnello cotto rosa in leggero fumo di fieno, broccoletti,

millefoglie di patate e tartufo, salsa al tonno e caffè

Pink-cooked rack of lamb, lightly hay-smoked, baby broccoli,

potato mille-feuille, truffle, tuna sauce and coffee

Allergeni/Allergens: 4, 7, 9

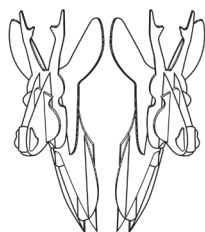
€38

Guancia di vitello brasata al Morellino su consistenze di zucca gialla

Veal cheek braised in Morellino wine on yellow pumpkin textures

Allergeni/Allergens: 9

€40



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

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

LIMONE dei nostri frutteti, liquirizia e meringa

Lemon from our garden, licorice and meringue

Allergeni/*Allergens*: 3, 7

€16

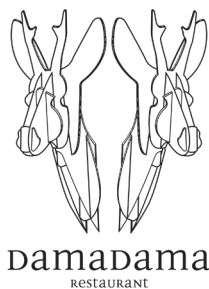
SELEZIONE di formaggi del nostro territorio

*Our area cheese **selection***

Allergeni/*Allergens*: 7

€22

Dama Dama Restaurant



VINI DA DESSERT/DESSERT WINES

BOTTIGLIA CALICE

TOSCANA

MELINI

Occhio di Pernice
Sangiovese, Pinot, Sirah

Vin Santo del Chianti DOC

(2009)

€75

€16

DOMINI CASTELLARE

San Niccolò
Malvasia, Trebbiano

Vin Santo del Chianti DOC

(2017)

€90

€20

FATTORIA ALDOBRANDESCA

Aleatico
Aleatico

Sovana Superiore

(2019)

€70

€15

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA, MARCHESI ANTINORI

Muffato della Sala
Sauvignon Blanc, Gewurtztraminer, Riesling

€80

€18

BARBERANI

Calcaia Muffa Nubile
Grechetto, Procanico, Trebbiano

Orvieto DOC Classico Superiore

(2020)

€70

€15

PUGLIA

TORMARESCA

Kaloro
Moscato di Trani

Moscato di Trani IGT

(2019)

€70

€15

SICILIA

DONNA FUGATA

Ben Rye
Zibibbo

Passito di Pantelleria DOC

(2022)

€20

FRANCIA

CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes
Semillon, Sauvignon, Muscadelle

Gran Vin de Bordeaux

(2019)

€95

€22

SPAGNA

EMILIO LUSTAU

Pedro Ximénez Vina 25
Pedro Ximénez

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.*