

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** al sale e tè in leggero fumo, schiuma di asparagi e patate novelle al cartoccio
***Salt-baked sea bass, lightly smoked with tea, asparagus foam and foil-baked new potatoes*

Limone dei nostri frutteti, liquirizia e meringa
Lemon from our garden, licorice and meringue

€95

“Mare Nostrum”

****Ricciola** marinata ai capperi, crosta di panko e gel di ace
***Capers marinated amberjack, panko crust and ACE gel*

***Polpo** verace e carciofi in tempura, gazpacho agli agrumi e martini, cecina croccante
**Octopus and artichokes in tempura, citrus and martini gazpacho, crispy chickpea flatbread*

Spaghetti, sconigli, aglione e alga spirulina
Spaghetti with murex shellfish, “aglione” garlic and “spirulina” seaweed

****Filetti** di rombo al limone, spinacini e tartufo
***Turbot fillet with lemon, baby spinach and truffle*

Limone dei nostri frutteti, liquirizia e meringa
Lemon from our garden, licorice and meringue

€120

“Di Maremma”

Tartara di “Tosco Wagyu”, asparagi, Cacione e tartufo
“Tosco Wagyu” tartare, asparagus, Cacione cheese and truffle

La bolla di Maremma
Maremma’s bubble shaped pasta

****Plin** di germano alla cacciatora, jus al macis e salsa di pecorino
***Wild duck stuffed plin pasta “alla cacciatora”, mace jus and pecorino sauce*

Diaframma di manzo al Morellino, salsa bernese, fagioli del purgatorio e topinambur in agrodolce
Beef skirt steak in “Morellino” wine, Béarnaise sauce, “fagioli del purgatorio” beans and sweet-and-sour Jerusalem artichokes

Soufflé glacé alla ricotta e rum con spuma di latte
Ricotta and rum soufflé glacé with milk foam

€120

“Dal nostro orto bio”

Formaggio di datteri, lenticchie di Onano, mandorle e vignarola

Dates cheese, Onano lentils, almonds and “vignarola” salad

Allergeni/*Allergens*: 6, 8

€26

Spaghetti d’Aniello ai pomodori “Dama Dama”

D’Aniello spaghetti in “Dama Dama” style tomato sauce

Allergeni/*Allergens*: 1, 9

€20

Cappellacci verdi alla parmigiana di melanzane

Green cappellacci stuffed with eggplant parmigiana

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

€25

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

****Ricciola** marinata ai capperi, crosta di panko e gel di ace

***Capers marinated amberjack, panko crust and ACE gel*

Allergeni/*Allergens*: 1, 4

€31

***Polpo** verace e carciofi in tempura, gazpacho agli
agrumi e martini, cecina croccante

**Octopus and artichokes in tempura, citrus and martini gazpacho,*

crispy chickpea flatbread

Allergeni/*Allergens*: 1, 9, 14

€31

Tartara di “Tosco Wagyu”, asparagi, Cacione e tartufo

“Tosco Wagyu” tartare, asparagus, Cacione cheese and truffle

Allergeni/*Allergens*: 4, 7, 10

€35

Carciofo alla romana, fonduta di formaggi locali e crema d’uovo

Roman-style artichoke, melted local cheeses and egg cream

Allergeni/*Allergens*: 3, 7

€28

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

Spaghetti, sconigli, aglione e alga spirulina

Spaghetti with murex shellfish, "aglione" garlic and "spirulina" seaweed

Allergeni/Allergens: 1, 4, 9, 14

€30

Pasta mista con fagioli all'aglio e olio, frutti di mare,
il loro succo e limone bruciato

*Mixed pasta with oil and garlic beans, seafood
and its juice and burned lemon powder*

Allergeni/Allergens: 1, 9, 14

€30

Riso Maremma in panatura croccante, fave, piselli,
guanciale e primosale

Crispy breaded Maremma rice, fava beans, peas, pork cheek and primosale cheese

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€30

****Plin** di germano alla cacciatora, jus al macis e salsa di pecorino

***Wild duck stuffed plin pasta "alla cacciatora", mace jus and pecorino sauce*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€30

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

****Spigola** al sale e tè in leggero fumo, schiuma di asparagi e

patate novelle al cartoccio

***Salt-baked sea bass, lightly smoked with tea, asparagus foam*

and foil-baked new potatoes

Allergeni/Allergens: 4, 7, 9

€45

****Filetti** di rombo al limone, spinacini e tartufo

***Turbot fillet with lemon, baby spinach and truffle*

Allergeni/Allergens: 1, 4, 7, 9

€45

****Mazzancolle** appena scottate, salsa di Cacciucco e rapetti

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

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

€45

SECONDI PIATTI DALLA TERRA

Main courses from the country

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: 3, 6, 7, 9

€42

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: 1, 3, 8, 9

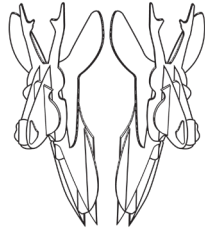
€42

Diaframma di manzo al Morellino, salsa bernese,
fagioli del purgatorio e topinambur in agrodolce

*Beef skirt steak in "Morellino" wine, Béarnaise sauce, "fagioli del purgatorio"
beans and sweet-and-sour Jerusalem artichokes*

Allergeni/Allergens: 3, 7, 9

€45



Damadama
RESTAURANT

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

CIOCCOLATO, gianduia e fragole alla violetta
Chocolate, gianduia and violet-flavoured strawberries

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

€16

SOUFFLÉ glacé alla ricotta e rum con spuma di latte
Ricotta and rum soufflé glacé with milk foam

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

ZUPPA INGLESE contemporanea

Contemporary "Zuppa Inglese"

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

€16

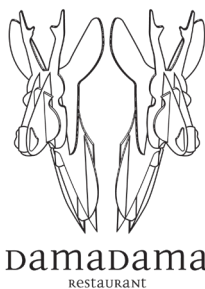
SELEZIONE di formaggi del nostro territorio

Our area cheese selection

Allergeni/*Allergens*: 7

€22

Dama Dama Restaurant



VINI DA DESSERT/DESSERT WINES

BOTTIGLIA CALICE

TOSCANA

MELINI

Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti DOC (2009) €75 €16
Sangiovese, Pinot, Sirah

DOMINI CASTELLARE

San Niccolò Vin Santo del Chianti DOC (2017) €90 €20
Malvasia, Trebbiano

FATTORIA ALDOBRANDESCA

Aleatico Sovana Superiore (2019) €70 €15
Aleatico

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA, MARCHESI ANTINORI

Muffato della Sala €80 €18
Sauvignon Blanc, Gewurtztraminer, Riesling

BARBERANI

Calcaia Muffa Nubile Orvieto DOC Classico Superiore (2020) €70 €15
Grechetto, Procanico, Trebbiano

PUGLIA

TORMARESCA

Kaloro Moscato di Trani IGT (2019) €70 €15
Moscato di Trani

SICILIA

DONNA FUGATA

Ben Rye Passito di Pantelleria DOC (2022) €20
Zibibbo

FRANCIA

CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes Gran Vin de Bordeaux (2019) €95 €22
Semillon, Sauvignon, Muscadelle

SPAGNA

EMILIO LUSTAU

Pedro Ximénez Vina 25 Jerex-Xeres-Sherry €12
Pedro Ximénez

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.*