

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”

**\*\*Palamita** scottata alla soia e consistenza di panzanella di Maremma  
*\*\*Seared bonito and Maremma style panzanella textures*  
\*\*\*

**\*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 “Toskobe”, 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*  
\*\*\*

**Butcher’s cut** al Morellino, salsa bernese, fagioli del purgatorio e topinambur in agrodolce  
*Beef hanger steak in “Morellino” wine, Béarnaise sauce, “fagioli del purgatorio” beans and sweet-and-sour Jerusalem artichokes*  
\*\*\*

**Zuppa inglese** contemporanea  
*Contemporary “Zuppa inglese”*

€120

## **“Dal nostro orto bio”**

**Formaggio** di anacardi e verdure del nostro orto bio

*Cashew cheese and our garden vegetables*

Allergeni/*Allergens*: 1, 3, 5, 7, 8, 9

**€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**

**\*\*Palamita** scottata alla soia e consistenza di panzanella di Maremma

*\*\*Seared bonito and Maremma style panzanella textures*

Allergeni/*Allergens*: 1, 4, 6, 9, 14

**€30**

**\*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 “Toskobe”, asparagi, Cacione e tartufo

*“Toskobe” 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, 9

€45

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

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

Allergeni/*Allergens*: 4, 6, 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*: 1, 3, 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*: 4, 7, 9

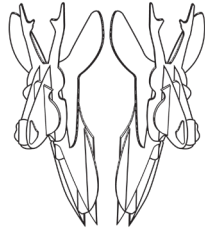
€42

**Butcher's cut** al Morellino, salsa bernese,  
fagioli del purgatorio e topinambur in agrodolce

*Beef hanger 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

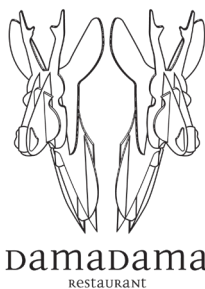
**SELEZIONE** di formaggi del nostro territorio

*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.*