

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 "Golf 1927" Barone Pizzini

€ 16

Champagne Brut Léonie Iconic, Canard-Duchêne

€ 22

Alcohol free, Chardonnay Litz

€ 12

Alcohol free, Pinot Noir Litz

€ 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 Gian Luca Antoniella
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 di pomodoro e sedano
con consistenze di panzanella
***Salt-crusted sea bass, tomato and celery, with panzanella textures*

Cioccolato, peperoncino, gianduia, crumble e sorbetto al mango
Chocolate, chili, gianduia, crumble and mango sorbet

€ 95

“Mare Nostrum”

****Terrina** di melanzane, pomodori e basilico con tartare di tonno
e crema di mozzarella
***Eggplant terrine with tomato and basil, tuna tartare and mozzarella cream*

****Polpo** verace arrostito, peperoni in agrodolce,
capperi, olive e salsa verde
***Charred octopus, agrodolce peppers, capers, olives, salsa verde*

****Spaghetti** d'Aniello alla granseola, datterini arrosto e limone bruciato
***Spaghetti d'Aniello with spider crab, roasted datterini tomatoes and burnt lemon*

****Straccetti** di rombo al limone, spinacini e tartufo
***Lemon ribbons turbot baby spinach and black truffle*

La pastiera d'Estate
A summer version of Pastiera

€ 120

“Di Maremma”

Tartara di “Toskobe”, bloody mary con sakè e crema di uovo
“Tosco Wagyu” tartare, sakè bloody mary and egg cream

Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere
“Cheese & pear harmony”

****Tortelli** di ricotta di Manciano e bietolina al ragù di Maremma
***Manciano ricotta and swiss chard Tortelli, Maremma ragù*

Galletto in bottaggio di verdure del nostro orto
servito come un “Buglione” di Maremma
Spring chicken in a garden vegetable bottaggio, served in Maremma Buglione style

L'avenir Saint Honorè
The future Saint Honorè

€ 120

“Dal nostro orto bio”

Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere

“Cheese & pear harmony”

Allergeni/*Allergens*: 1, 3, 7

€ 24

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, 3, 4, 7, 9, 12

€ 31

****Polpo** verace arrostito, peperoni in agrodolce,
capperi, olive e salsa verde

***Charred octopus, agrodolce peppers, capers, olives, salsa verde*

Allergeni/Allerge 4, 9,14

€ 30

****Terrina** di melanzane, pomodori e basilico con tartare di tonno
e crema di mozzarella

**Eggplant terrine with tomato and basil, tuna tartare, king prawns cream*

Allergeni/Allergens: 1,4,9,10

€ 32

Tartara di “Toskobe”, bloody mary con sakè e crema di uovo

“Tosco Wagyu” tartare, sakè bloody mary and egg cream

Allergeni/Allergens: 3,9

€ 35

Insalata fredda di capellini”Mancini” orto e caprino

Chilled “Mancini” capellini salad, garden vegetables and fresh goat’s cheese

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

€ 22

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** d'Aniello alla granseola, datterini arrosto e limone bruciato

***Spaghetti d'Aniello with spider crab, roasted datterini tomatoes and burnt lemon*

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

€ 30

****Vermicelli** freschi con "gamberi e zucchine ieri e oggi"

**Home made fresh Vermicelli with "prawns and courgettes yesterday & today"*

Allergeni/*Allergens*: 1, 2, 3, 7, 8, 12

€ 30

****Riso Maremma** alla crema di basilico, arance e carpaccio

tiepido di gamberi rossi

"Maremma" Basil cream Rice, orange and warm red prawn carpaccio

Allergeni/*Allergens*: 2, 7, 9

Minimo per 2 persone/*Minimum for 2 people*

€ 30

****Ravioli** di genovese estiva su crema di provola delle Madonie e basilico

***Summer genovese ravioli, provola cheese delle Madonie cream and fresh basil*

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

€ 30

SECONDI PIATTI DAL MARE

Main courses from the sea

****Spigola** al sale di pomodoro e sedano con consistenze di panzanella

*** Salt-crusted sea bass, tomato and celery, with panzanella textures*

Allergeni/Allergens: 1,3, 4, 9

€ 45

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

***Lemon ribbons turbot baby spinach and black tuffle*

Allergeni/Allergens: 4,9

€ 45

****Mazzancolle**, marinate alla salvia sulla plancia e Cuscussù Livornese

*** Sage-marinated king prawns, plancha-seared with "Livornese cuscussù"*

Allergeni/Allergens: 1,2,4,8,9,12,14

€ 45

SECONDI PIATTI DALLA TERRA

Main courses from the country

Filetto di vitello, foie gras d'anatra, tartufo,

salsa speziata, topinambur e carote

Veal fillet, duck foie gras, black truffle, spiced jus, jerusalem artichoke and carrots

Allergeni/*Allergens*: 7,9

€ 48

Galletto in bottaggio di verdure del nostro orto

servito come un "Buglione" di Maremma

Spring chicken in a garden vegetable bottaggio, served in Maremma Buglione style

Allergeni/*Allergens*: 3, 7, 9

€ 38

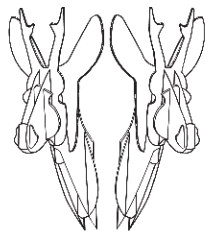
Butcher's cut alle erbe di Maremma, indivia confit agli agrumi

ed insalatina tiepida di lenticchie di Onano e cipollotto

Beef hanger steak, Maremma herbs, citrus endive and warm "Onano" lentils, spring onion

Allergeni/*Allergens*: 9

€ 45



Damadama
RESTAURANT

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

TIRAMISÙ contemporaneo

Contemporary tiramisù

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

FRAGOLOSO, pistacchio e gianduia

STRAWBERRYLICIOUS, pistacchio and gianduia

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

€16

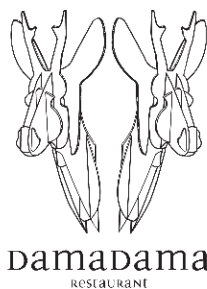
SELEZIONE di formaggi del nostro territorio

Our area cheese selection

Allergeni/*Allergens*: 7

€22

Dama Dama Restaurant



VINI DA DESSERT/DESSERT WINES

BOTTIGLIA CALICE

TOSCANA

MELINI

Occhio di Pernice <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.*