

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"

€ 18

Sparkling in Season

€ 16

Acqua Lauretana

€ 5

Acqua di Nepi

€ 5

*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** nel sale di pino mugo, bosco, sottobosco
e crema di sedano rapa

***Sea Bass baked in mountain pine salt, forest, undergrowth and celeriac cream*

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

€ 95

“Radici in Evoluzione”

Indivia scarola, uvetta, pinoli e salsa di provola e peperoni arrostiti

Escarole, golden raisins, pine nuts, smoked provola and roasted peppers

****Stoccafisso** degli avventori in asciuttino
e schiuma di mandorle alle olive

***Avventori stockfish “asciuttino”, olive and almonds foam*

****Bolle** di Amatriciana, salsa di pecorino ed essenza di alloro

***Amatriciana bubbles, pecorino cheese sauce and baby leaf essence*

Carrè di agnello in leggero fumo di fieno, salsa al timo e limone,
germogli di torzella di campo

*Hay-smoked rack of lamb, thyme and lemon sauce,
wild “torzella” sprouts*

La pastiera contemporanea
Contemporary Neapolitan Pastiera

€ 110

“Espresso”

Combina a scelta due piatti dalla carte per un percorso su misura per te

Curate your own journey, select two dishes from our A la Carte Menu

Dolce caffè **Vergnano**
Dessert “Vergnano caffè”

€ 75

“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

Indivia scarola, uvetta, pinoli e salsa di provola e peperoni arrostiti

Escarole, golden raisins, pine nuts, smoked provola and roasted peppers

Allergeni/Allergens: 7, 8

€ 20

Spaghetti d’Aniello ai pomodori “Dama Dama”

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

Allergeni/Allergens: 1, 9

€ 20

Cappelletti di acquacotta Maremmana con tuorlo d’uovo

Watercooked Cappelletti “Maremmana style”, egg yolk

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€ 28

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 e condiglione Santostefanese

***Charred octopus and "Santostefanese condiglione"*

Allergeni/*Allerge* 4, 9, 14

€ 31

****Stoccafisso** degli avventori in asciuttino
e schiuma di mandorle alle olive

***Avventori stockfish "asciuttino", olive and almonds foam*

Allergeni/*Allergens*: 4, 8, 9

€ 28

****Tartara** di "Toskobe", salsa di barbabietola e acciughe,
crema di uovo e tartufo

"Tosco Wagyu" tartare, beetroot and anchovy, egg cream and truffle

Allergeni/*Allergens*: 3, 4, 10

€ 35

Cavolfiore in umido alla Maremmana e wafer alla spirulina

Maremma-style braised cauliflower and spirulina wafer

Allergeni/*Allergens* 1, 4, 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

****Pasta mista Mancini**, fagioli toscanelli, calamaretti all'aglio, olio,
peperoncino e bottarga di Orbetello

***Mancini mixed pasta with toscanelli beans, garlic-scented baby squid,
extra virgin olive oil, chilli and Orbetello bottarga*

Allergeni/Allergens: 1, 4, 9, 14

€ 30

****Chicchi di grano Mancini** "rosso cappone" di mare e bietolina

***Mancini wheat chicchi pasta "red sea capon" and baby chard*

Allergeni/Allergens: 1, 4, 9

€ 30

****Bolle di Amatriciana**, salsa di pecorino ed essenza di alloro

***Amatriciana bubbles, pecorino cheese sauce and baby leaf essence*

Allergeni/Allergens: 1, 3, 7, 9

€ 28

SECONDI PIATTI di MARE e FATTORIA

Main courses from the sea and country

****Spigola** nel sale di pino mugo, bosco, sottobosco e crema di sedano rapa

***Sea Bass baked in mountain pine salt, forest, undergrowth and celeriac cream*

Allergeni/Allergens: 3, 4, 7, 9

€ 45

****Saltinbocca** di rombo, spinacini al burro e salsa al vermentino

Turbot "saltinbocca", buttered baby spinach and Vermentino sauce

Allergeni/Allergens: 1, 4, 7

€ 45

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

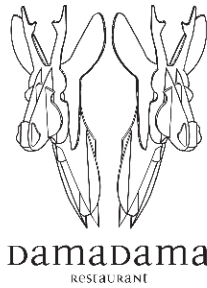
Carrè di agnello in leggero fumo di fieno, salsa al timo e limone,

germogli di torzella di campo

Hay-smoked rack of lamb, thyme and lemon sauce, wild "torzella" sprouts

Allergeni/Allergens: 7, 9, 10

€ 45



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

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

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

€16

La Pastiera napoletana contemporanea
Contemporary neapolitan pastiera

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

€16

Il Castagnaccio di Maremma
Maremma chestnut flour cake

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

€16

Millefoglie tiepida con crema diplomatica ai fichi
Warm mille-feuille with fig italianchantilly cream

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

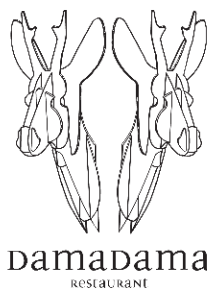
€16

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.*