

L'originalità incontra l'innovazione.
La qualità incontra la raffinatezza. Il passato incontra il futuro.
Benvenuti in un luogo intriso di creatività e modernità.

Originality meets innovation.
Quality meets refinement, The past meets the future.
Welcome to a place steeped in creativity and modernity.

Lo Chef **Emiliano Lombardelli** ed il suo staff
vi danno il benvenuto
*The chef **Emiliano Lombardelli** and his staff*
they welcome you

Il nostro menu degustazione è composto da sei o otto corse, Emiliano Lombardelli insieme a tutto il suo staff vi farà provare alcune proposte stagionali da lui scelte per farvi conoscere in una veste unica la sua cucina in tutte le sue sfumature.

Our Tasting menu can be composed of either six or eight courses. Our chef, Emiliano Lombardelli will make you taste several seasonal dishes chosen in order to give you a feeling for the local cuisine in all the its variety and complexity

Menu "Mare Nostrum" 6 portate
€ 72,00

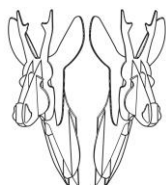
Menu "Di Maremma" 6 portate
€ 68,00

Menu "Dama Dama" 8 portate
€ 88,00

Per persona, vini e bevande escluse
Per person, excluding drinks

La degustazione, per la sua complessità viene realizzata per l'intero tavolo
The tasting menu must be chosen by the entire table

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,
realizzate con farine del Molino Dallagiovanna
All the fresh pasta and bread are our production,
made with the Molino Dallagiovanna's flour



Damadama
RESTAURANT

Antipasti

Starters

**SOTTILISSIMA di gamberi rosa dell'Argentario, riso selvaggio
e finta maionese della sua bisquè, profumi e colori**

*THIN pink shrimp from Argentario, wild rice, fake mayonnaise of his bisque,
perfumes and colors*

Allergeni/allergens 8,12,,14

€ 19,00

TEMPURA di polpo, crema di panzanella e chips di mais

Fried TEMPURA octopus, panzanella's cream and corn chips

Allergeni/allergens 5, 7,10,12

€ 16,00

**SCAMPI alla curcuma, puntarelle, animelle di vitello,
noci di Macadamia e salsa al lime e cocco**

*Curcuma SCAMPI, salad of chicory hearts, calf sweetbreads,
Macadamia nuts , lime and coco*

Allergeni/allergens 1, 8, 14

€ 26,00

CONDIGLIONE, gelato di foie gras, anguilla sfumata e wafer al pepe

CONDIGLIONE, foie gras ice cream, smoked eel and pepper wafer

Allergeni/allergens 4,5,6,10,12

€ 22,00

**TARTARE di Maremmana, sfoglia di cipolla bruciata
e tartufo della Tuscia**

*Maremmana's TARTARE , burnt onion
and Tuscia truffle*

Allergeni/allergens 6,9,13

€ 18,00



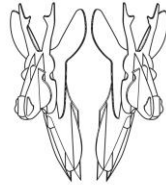
Vegetarian food

MELANZANA , pomodoro, mozzarella, basilico

AUBERGINE, tomatoes, mozzarella, basil

Allergeni/allergens 4

€ 18,00



Damadama
RESTAURANT

Primi piatti

First course

**LINGUINE “Cavalieri” aglio, olio, peperoncino,
ricci di mare* e polvere di alghe**

LINGUINE “Cavalieri”, garlic, oil, chilli pepper, sea urchins, sea weed powder

Allergeni/allergens 6,7,10

€ 20,00

BOTTONI di Caldaro dell’Argentario dentro e fuori...

BUTTONS of Caldaro from Argentario, inside and outside...

Allergeni/allergens 5,6,7,8,10,12,14

€ 18,00

**RIGATONI freschi, guanciale in leggero fumo,
carbonara di Bottarga di Orbetello**

Fresh RIGATONI pasta, bacon, “carbonara” of Bottarga

Allergeni/allergens 4,5,6,10

€ 18,00

**BOLLA di granseola brasata e grigliata, crema di zucchine all’aglio
e olio, fiore di zucca e polvere di zenzero**

*Braised and grilled mediterranean crabs “Granseola” BUBBLE, garlic oil flavoured courgettes, yellow
pumpkin flower and ginger powder*

Allergeni/allergens 5,8,10,12,14

€ 22,00

**TORTELLI di faraona e agrumi con patate al burro, asparagi
e nocciole tostate**

*Guinea and citrus fruit TORTELLI pasta with butter's potatoes, asparagus
and toasted hazelnut*

Allergeni/allergens 1,4,5,10,12

€ 18,00

RISOPIZZA alla marinara, acciughe, capperi e mozzarella

“Marinara” style RISOPIZZA, anchovies, capers and mozzarella

Allergeni/allergens 4,6

Minimo per due persone

€ 16,00



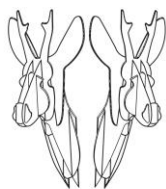
Vegetarian food

“DAMA DAMA” il nostro spaghetti “Cavalieri” al pomodoro...

“DAMA DAMA” our spaghetti “Cavalieri” with tomato...

Allergeni/allergens 10

€ 16,00



Damadama
RESTAURANT

Secondi piatti *Main courses*

SPIGOLA di mare cotta sul sale ed erba limoncina, consistenze di topinambur, crema di riso, barbabietola
SEABASS cooked on the salt, lemon verbena, consistencies of Jerusalem artichokes, saffron rice cream and beetroots

Allergeni/allergens 6,7
€ 28,00

NASELLO gusto Porchetta, salsa bbq, cipollotto arrostito, carciofi e macco di fave
HAKE "Porchetta" flavor style, bbq sauce, roasted spring onion, artichokes and broad beans sicilian "macco"

Allergeni/allergens 6,8,14
€ 24,00

SOGLIOLA al burro nocciola, mazzancolla, fagiolini, patate e crema al basilico
SOLE FISH with hazel butter, prawn, green beans, potatoes and basil cream

Allergeni/allergens 4,6,8,14
€ 28,00

MAIALINO in leggera crosta di pistacchio e fave di cacao con caponata di verdure ed aria di salvia
PIGLET in light pistachio crust and cocoa broad beans with vegetable caponata and sage air

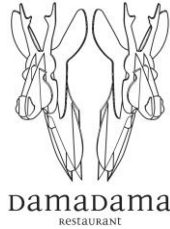
Allergeni/allergens 1,4,12
€ 27,00

IL PICCIONE è un viaggiatore...
The PIGEON... it's a traveler

Allergeni/allergens 4, 5, 10, 12
€ 28,00

AGNELLO cotto rosa, tonno, caffè, vignarola
Pink cooked LAMB, tuna, coffee, typical "vignarola"

Allergeni/allergens 4,6
€ 28,00



Lista degli allergeni \ list of allergens

1. Frutta a guscio-tree nuts
2. Arachidi – peanuts
3. Lupino – lupin
4. Latte e prodotti latticini – milk and milk products
5. Uova – eggs
6. Pesce – fish
7. Molluschi –shellfish
8. Crostacei – crustaceans
9. Soia – soya
10. Cereali contenenti glutine – cereals containing gluten
11. Semi di sesamo – sesame seeds
12. Sedano – celery
13. Senape – mustard
14. Anidride solforosa - sulphur dioxide

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 inoltre questa lista di allergeni per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio. Non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.

In our labs we use all of the above products. Our attention to allergies is very high and our employees are informed of the composition of the dishes. Furthermore we insert this list of allergens to help in the choice and minimize risk. But we can not guarantee a possible cross-contamination.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate viene utilizzata, per alcune preparazioni, la tecnica dell'abbattimento rapido.

in order to guarantee maximum quality some of the ingredients used in the recipes may have been quick frozen.

*in alcuni e sporadici casi I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e contrassegnati da asterisco.

in some rare cases the products may have been frozen and marked with an asterisk.