

MENU DEGUSTAZIONE *TASTING MENU*

**CRUDO DI GAMBERI ROSSI, SFERA AL
NOSTRO OLIO BIO E RISO SELVAGGIO AL PROFUMO DI CURRY**
MARINATED RED PRAWNS WITH CURRY FLAVORED WILD RICE AND ORGANIC OLIVE OIL
ALLERGENI 2

QUAGLIA RIPIENA DI FOIE GRAS CON ZUPPETTA DI LENTICCHIE E CIPOLLA ALL'AGRO
FOIE GRAS STUFFED QUAIL SERVED WITH LENTILS AND SWEET AND SOUR ONION
ALLERGENI 9

**VERMICELLI DI FARINA DI FARRO BIO "PODERE PERETO",
GAMBERI DI PARANZA E CREMA DI ZUCCA ***
*HOMEMADE SPELT VERMICELLI PASTA, PRAWNS AND PUMPKIN CREAM **
ALLERGENI 1-2

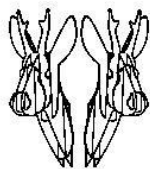
RAVIOLI DI CONIGLIO AL TARTUFO SU CREMA DI SEDANO RAPA
HOMEMADE RABBIT RAVIOLI WITH TRUFFLE AND CELERIAC CREAM
ALLERGENI 1-3-7-9

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL MORELLINO CON CREMA DI SEDANO RAPA E BROCCOLI
BRAISED VEAL CHEEK WITH CELERIAC CREAM AND BROCCOLI
ALLERGENI 9-12

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E CIOCCOLATO "AMEDEI"
CHANTILLY CREAM AND SHAVED DARK CHOCOLATE MILLEFEUILLE
ALLERGENI 1-3-7

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO MINIMO PER 2 PERSONE
TASTING MENU IS SERVED FOR AT LEAST 2 PEOPLE
€ 80,00 PER PERSONA ESCLUSO VINI (PER PERSON WINE EXCLUDED)
€ 120,00 PER PERSONA CON DEGUSTAZIONE VINI (PER PERSON WINE INCLUDED)

**CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #ARGENTARIOGOLFRESORT**
SHARE YOUR SPECIAL MOMENTS ON FACEBOOK AND INSTAGRAM WITH HASHTAG #ARGENTARIOGOLFRESORT
OTTOBRE 2018



damadama
RESTAURANT

ANTIPASTI ***STARTERS***

**CRUDO DI GAMBERI ROSSI, SFERA AL
NOSTRO OLIO BIO E RISO SELVAGGIO AL PROFUMO DI CURRY ***
MARINATED RED PRAWNS WITH CURRY FLAVORED WILD RICE AND ORGANIC OLIVE OIL

€ 22,00

ALLERGENI 2

INSALATA DI QUINOA VERDURINE E MANGO CON YOGURT BIO E GAMBERI ROSSI *
QUINOA SALAD WITH MANGO, SEASONAL VEGETABLES, ORGANIC YOGURT AND RED PRAWNS

€ 16,00

ALLERGENI 2 --7

**PROSCIUTTO TOSCANO, SOUFFLÉ DI PECORINO
VENTAGLIO DI PERE, NOCI E MIELE DI ACACIA**
TUSCAN RAW HAM, PEARS, WALNUTS, HONEY AND PECORINO CHEESE SOUFFLÉ

€ 16,00

ALLERGENI : 1 - 3 - 7 - 8

SALMONE IN OLIO COTTURA CON AVOCADO E PASSION FRUIT
OLIVE OIL COOKED SALMON WITH AVOCADO CREAM AND PASSION FRUIT

€ 16,00

ALLERGENI: 4

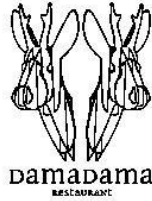
QUAGLIA RIPIENA DI FOIE GRAS CON ZUPPETTA DI LENTICCHIE E CIPOLLA ALL'AGRO
FOIE GRAS STUFFED QUAIL SERVED WITH LENTILS

AND SWEET AND SOUR ONION

ALLERGENI 9

€ 14,00

ALLERGENI 9



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

"ESPACE"

**VERMICELLI DI FARINA DI FARRO BIO "PODERE PERETO",
GAMBERI DI PARANZA E CREMA DI ZUCCA ***

*HOMEMADE SPELT VERMICELLI PASTA, PRAWNS AND PUMPKIN CREAM **

€ 20,00

ALLERGENI 1-2

RAVIOLI DI CONIGLIO AL TARTUFO SU CREMA DI SEDANO RAPA

HOMEMADE RABBIT RAVIOLI WITH TRUFFLE AND CELERIAC CREAM

€ 18,00

ALLERGENI 1-3-7-9-12

PICI TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ DI CINGHIALE IN BIANCO

HOMEMADE PICI PASTA WITH WILD BOAR RAGOUT

€ 17,00

ALLERGENI 1-3-9-12

ZUPPA DI FARRO ALLA LUCCHESE CON CALAMARETTI SCOTTATI AL TIMO

LUCCHESE STYLE SPELT SOUP WITH THYME FLAVOURED SEARED SCAMPI

€ 17,00

ALLERGENI 1-4-9

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI SALTATI CON POMODORINI D'ATTERINO E BASILICO

"DAMA DAMA" (18 MIN. COTTURA)

"SPAGHETTI" BENEDETTO CAVALIERI" DAMA DAMA STYLE

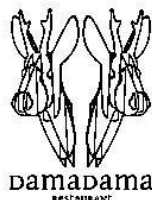
CHERRY TOMATOES AND FRESH BASIL (18 MIN. COOKING)

€ 15,00

ALLERGENI 1

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #ARGENTARIOGOLFRESORT

SHARE YOUR SPECIAL MOMENTS ON FACEBOOK AND INSTAGRAM WITH HASHTAG #ARGENTARIOGOLFRESORT
OTTOBRE 2018



SECONDI PIATTI MAIN COURSE

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL MORELLINO SU CREMA DI SEDANO RAPA E BROCCOLI
BRAISED VEAL CHEEK SERVED WITH CELERIAC CREAM AND BROCCOLI

€ 27,00

ALLERGENI 9 – 12

TRIGLIA CON CAVOLFIORE E POMODORINI PROFUMATI AL DRAGONCELLO
*TARRAGON FLAVOURED SEARED RED MULLET WITH CAULIFLOWER
AND CHERRY TOMATOES*

€ 27,00

ALLERGENI 4

**FILETTO DI MANZO BRUSCHETTATO AL NOSTRO OLIO BIO
FOIE GRAS, ERBETTE ALL'AGLIO E RIDUZIONE DI MORELLINO**
SEARED FILET OF BEEF, FOIE GRAS, GARLIC HERBS AND MORELLINO WINE REDUCTION

€ 28,00

ALLERGENI 12

IL CLASSICO SPEZZATINO DI CINGHIALE SU POLENTA GRATINATA
TRADITIONAL WILD BOAR STEW SERVED ON GRILLED POLENTA

€ 24,00

ALLERGENI 4 – 9 – 12

PEZZONIA IN GUAZZETTO DI POMODORINI, PATATE, CAPPERI E OLIVE
SADDLED BREAM STEW WITH TOMATOES, CAPERS, POTATOES AND OLIVES

€ 28,00

ALLERGENI 4

AL SOLO FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE
VIENE UTILIZZATA, PER ALCUNE PREPARAZIONI, LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO
GLI ALIMENTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO POSSONO ESSERE SURGELATI
TO GUARANTEE THE BEST QUALITY OF OUR INGREDIENTS FOR SOME PREPARATIONS
WE USE THE FAST TEMPERATURE DESPONDENCY
THE ITEMS MARKED BY AN ASTERISK MIGHT HAVE BEEN FROZEN

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #ARGENTARIOGOLFRESORT
SHARE YOUR SPECIAL MOMENTS ON FACEBOOK AND INSTAGRAM WITH HASHTAG #ARGENTARIOGOLFRESORT
OTTOBRE 2018