

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.

Il nostro menu non è solo il risultato di anni di esperienza del nostro Chef ma frutto della sua collaborazione con la giovane Brigata del Ristorante che è sempre incoraggiata a ricercare, inventare, proporre e provare nuovi piatti.

Our menu is not just the result of years of experience from our Chef but the result of his collaboration with the young Restaurant brigade who is always encouraged to research, invent, propose, and try new dishes.

Chef **Emiliano Lombardelli**, Restaurant Manager **Nicola Alocci** e tutto lo staff Vi danno il benvenuto.

Chef Emiliano Lombardelli, Restaurant Manager Nicola Alocci and all the staff welcomes you,

“Mare Nostrum”

**RICCIOLA marinata, briciole di pane ai capperi ed erbe,
maionese all'arancia e mandorle tostate**
*Marinated AMBERJACK, capers and herbs flavored bread crumbs,
orange majonnaise and toasted almonds*

CALAMARO in due consistenze e peperoni del nostro orto
SQUIDD in two contrasting textures and sweet pepper from our garden

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...
BUTTONS pasta of Caldaro from Argentario, inside and outside...

SPIGOLA alla parmigiana di melanzane del nostro orto
SEA BASS with eggplant from our garden “parmigiana” style

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei
“TUSCANY: Tribute to Amedei chocolate

€ 95,00

“Di Maremma”

ORTO...Che passione!
VEGETABLE GARDEN...What a passion!

**TARTARA di manzetta BIO, uovo morbido croccante,
erborinato alla grappa e perle di tartufo**
Bio Maremmana beef TARTARE, soft crisp egg, grappa blue cheese and truffle pearls

RAVIOLI di brasato di cinghiale all'arancia, il bosco ed i suoi profumi
Brased wild boar RAVIOLI pasta orange flavored, the forest and its perfumes

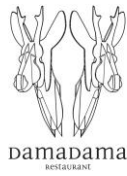
MAIALINO di Maremma, finocchio baby, bietola e aria alla salvia
Maremma PIGLET, baby fennel, beetroot and sage air

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei
“TUSCANY: Tribute to Amedei chocolate

€ 85,00

Wine Pairing

Due calici - <i>Two glasses</i>	€20,00	Tre calici - <i>Three glasse</i>	€ 30,00
Quattro calici - <i>Four glasses</i>	€38,00	Cinque calici - <i>Five glasses</i>	€45,00



Un ristorante è una rappresentazione - una sorta di rappresentazione vivente, nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast. (Warner LeRoy)

A restaurant is a representation – a sort of living representation, in which diners are the most important members of the cast. (Warner LeRoy)



Menu “Veggie”

ORTO...Che passione!

VEGETABLE GARDEN...What a passion!

BOTTONI di verdure, cacio, pepe e tartufo

Vegetable BUTTONS PASTA, cheese, pepper and truffle

PREFERISCO senza

I PREFER whitout

€ 45,00



Menu “Gluten Free”

CALAMARO in due consistenze e peperoni del nostro orto

SQUIDD in two contrasting textures and sweet pepper from our garden

TAGLIOLINI di mais “Mare Mare”

Corn TAGLIOLINI pasta “Mare Mare Style”

PREFERISCO senza

I PREFER whitout

€ 45,00

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

Alcune verdure e frutti provengono dal nostro Orto Biologico

Some of the vegetables and fruits come from our Bio Garden

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,

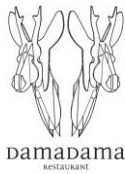
realizzate con farine del Molino Dallagiovanna

All the fresh pasta and bread are our production,

made with the Molino Dallagiovanna's flour

Wine Pairing

Due calici - <i>Two glasses</i>	€20,00	Tre calici - <i>Three glasse</i>	€ 30,00
Quattro calici - <i>Four glasses</i>	€38,00	Cinque calici - <i>Five glasses</i>	€45,00



Antipasti *Starters*

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, caviale Italiano e sorbetto al nostro olio
WAFER-THIN pink shrimps from Argentario, Italian caviar and our olive oil sorbet

Allergeni/allergens 4,6,8,14
€ 28,00

CALAMARO in due consistenze e peperoni del nostro orto
SQUIDD in two contrasting textures and sweet pepper from our garden

Allergeni/allergens 7,14
€ 24,00

**RICCIOLA marinata, briciole di pane ai capperi ed erbe,
maionese all'arancia e mandorle tostate**
*Marinated AMBERJACK, capers and herbs flavored bread crumbs,
orange majonnaise and toasted almonds*

Allergeni/allergens 1,5,6,10
€ 24,00

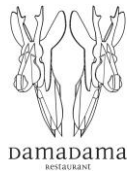
**TARTARA di manzetta Bio, uovo morbido croccante, erborinato
alla grappa e perle di tartufo**
Bio Maremmana beef TARTARE, soft crisp egg, grappa blue cheese and truffle pearls

Allergeni/allergens 4,5,7,10,13
€ 24,00



ORTO...Che passione!
VEGETABLE GARDEN...What a passion!

Allergeni/allergens 1,12
€ 18,00



Primi piatti *First course*

PACCHERI rigati all'uovo alla carbonera di bottarga e guanciale, ceramica al fumo
Striped PACCHERI fresh pasta with botargo fish egg and bacon black carbonara sauce, smoky ceramic hint

Allergeni/allergens 5,6,10
€ 22,00

BUTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori...
BUTTONS of Caldaro from Argentario, inside and outside...

Allergeni/allergens 5,6,7,8,10,12,14
€ 22,00

RISO Maremma, gamberi rossi, pomodoro, lime, burrata
Maremma RICE, red shrimps, tomato, lime, burrata soft cheese

Minimo per due persone
Minimum for two people

Allergeni/allergens , 4,8,14
€ 22,00

RAVIOLI di brasato di cinghiale all'arancia, il bosco ed i suoi profumi
Brased wild boar RAVIOLI pasta orange flavoured, the forest and its perfumes

Allergeni/allergens 1,4,10,12
€ 24,00



TONNARELLO di barbabietola, salsa al Franciacorta e polvere di porcini
Red beet TONNARELLO pasta, Franciacorta wine sauce and powdered porcini mushrooms

Allergeni/allergens 4,10
€ 18,00



Secondi piatti dal Mare *Main courses from the sea*

SPIGOLA alla parmigiana di melanzane del nostro orto
SEA BASS with eggplant from our garden "parmigiana" style

Allergeni/allergens 4,6,10
€ 38,00

ROMBO al burro nocciola, spuma di patate, nocciole e funghi porcini al timo
Brown butter TURBOT, potato mousse, hazelnut, porcini wild porcini mushroom thyme flavored

Allergeni/allergens 1,4,6,10
€ 40,00

GAMBERI rossi appena scottati, fregula alle verdure e acciughe piccanti
Just seared Red SHRIMPS, vegetable fregula sardinian pasta and spicy anchovies

Allergeni/allergens 8,10,12,14
€ 45,00

Secondi piatti di Fattoria *Farm Main courses*

MAIALINO di Maremma, finocchio baby, bietola e aria alla salvia
Maremma PIGLET, baby fennel, beetroot and sage air

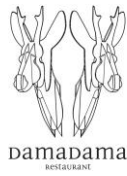
Allergeni/allergens 4
€ 30,00

VITELLO, salsa di vitello al tonno, i colori della carota
VEEL, tuna veal sauce, the colours of the carrot

Allergeni/allergens 4,6,12,13
€ 35,00

GUANCIA di manzo brasata al Morellino, zucca gialla e topinambur
Brased beef cheek, yellow pumpkin and topinambur

Allergeni/allergens 4,6,12,13
€ 32,00



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.

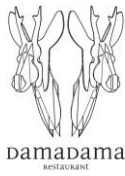
In our labs we use all of the above products. Our attention to allergies is very high and our employees are informed of the composition of the dishes. Furthermore we insert this list of allergens to help in the choice and minimize risk. But we can not guarantee a possible cross-contamination.

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

in order to guarantee maximum quality for almost all 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.*



Dessert

La Cucina è un'arte, La Pasticceria è una scienza.
Cooking is an art, Pastry is a science.
Dessert di Marco Selis 1° Pasticcere Dama Dama Restaurant

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei
"TUSCANY: Tribute to Amedei chocolate"

Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 14,00

CRESCENDO di fichi
A CRESCENDO of figs

Allergeni/allergens 4
€ 14,00

CARAMELLO, cioccolato e pimento
CARAMEL, chocolate and pimento

Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 14,00

GIANDUIA, nocciole sabbiate, ciliegia e foglia oro
Piedmontese GIANDUIA chocolate, sandblasted hazelnuts and gold leaf

Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 14,00

Come una MILLEFOGLIE...
Like a MILLEFUILLE...

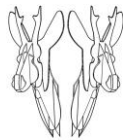
Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 12,00

I nostri GELATI e SORBETTI
Our ICE CREAMS and SORBETS

Allergeni/allergens 4,5
€ 12,00

Tagliata di FRUTTA fresca al coltello
Fresh FRUTTA variation

Allergeni/allergens
€ 12,00



damadama
RESTAURANT

CARTA ALLERGENI DISPONIBILE
ASK FOR ALLERGENS LIST

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES
TOSCANA

BOTT / CALICE

ROCCA DELLE MACIE
VIN SANTO
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC €50,00/€12,00

DOMINI CASTELLARE
VIN SANTO DI SAN NICCOLÒ
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC €100,00/€25,00

COL D'ORCIA
PASCENA 2014
MOSCADELLO DI MONTALCINO

MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC €60,00/€15,00

VANEMPO
AMARCO' TREBBIANO, SAN COLOMBANO MALVASIA DEL CHIANTI

BIANCO TOSCANA IGT €50,00/€12,00



UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA
MUFFATO DELLA SALA 2016
SAUVIGNON BLANC, GRECHETTO, TRAMINER, SEMILLON, RIESLING

UMBRIA IGT €70,00/€15,00

PUGLIA

TORMARESCA
KALORO 2016
MOSCATO DI TRANI

MOSCATO DI TRANI DOC €45,00/€15,00

SICILIA

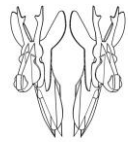
FEUDI DEL PISCIOOTTO
PASSITO GIANFRANCO FERRÈ
GEWÜRZTRAMINER, SEMILLON

2013 IGT €60,00/€15,00

FLORIO
ALA AMARASCATO
UVE ROSSE DI TRADIZIONE AROMATIZZATE FOGLIA DI MARASCA
MARSALA VERGINE 2002
GRILLO

VINO LIQUOROSO €50,00/€12,00

VINO LIQUOROSO €60,00/€15,00



damadama
RESTAURANT