

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, caper bread crumb and herbs,
orange mayonnaise and toasted almonds*

**PEPERONI baby farciti di baccalà mantecato in tempura,
crema condiglione Santostefanese e hummus di ceci**

*Baby SWEET PEPPER stuffed with tempura creamed cod, chickpea hummus and
consistences of condiglione salad from Porto Santo Stefano*

BOTTONI di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori

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

SPIGOLA cotta nel sale alle erbe, pino mugo, crema di cerfoglio, frutti e ricci di mare
SEA BASS herbs flavored cooked in the salt, mountain pine, chervil cream, fruits and sea urchins

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei

“Tuscany: Tribute to Amedei chocolate

€ 80,00

“Di Maremma”

**TARTARA di manzetta Bio, uovo morbido croccante, erborinato
alla grappa e tartufo**

Bio Maremmana beef TARTARE, soft crisp egg, grappa blue cheese and truffle

FUSILLONE al Cacione, alghe, uova e tartufo della Tuscia

Cacione cheese FUSILLONE pasta, seaweed, egg and truffle from Tuscia area

TORTELLO di brasato di cinta senese, cacio, pepe, cipolla bruciata e noci di Macadamia
Brased Cinta Senese wild pork TORTELLO pasta, cheese, pepper, onion burnt, Macadamia nuts

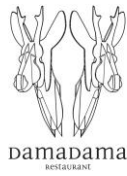
FARAONA ripiena di fegato d'anatra al Vin Santo e cicoria all'acciugata

GUINEA FOWL stuffed with Vin Santo duck liver pate, chicory and anchovy medieval sauce

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei

“Tuscany: Tribute to Amedei chocolate

€ 80,00



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"

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, caviale italiano, sorbetto al nostro olio e anguria

WAFER-THIN pink shrimps from Argentario, Italian caviar, our olive oil sorbet and watermelon

TAGLIOLINI di mais "Mare Mare"

Corn TAGLIOLINI pasta "Mare Mare Style"

PREFERISCO senza

I PREFER whitout

€ 45,00

Wine Pairing

Due calici - *Two glasses* €20,00

Tre calici - *Three glasses* €24,00

Cinque calici - *Five glasses* €45,00

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*



Antipasti *Starters*

SOTTILISSIMA di gamberi rosa, caviale italiano, sorbetto al nostro olio e anguria
WAFER-THIN pink shrimps, Italian caviar, our olive oil sorbet and watermelon

Allergeni/allergens 4,6,8,14
€ 28,00

**RICCIOLA marinata, briciole di pane ai capperi ed erbe,
Maionese all'arancia e mandorle tostate**
*Marinated AMBERJACK, caper bread crumb and herbs,
orange mayonnaise and toasted almonds*

Allergeni/allergens 1,5,6,10
€ 24,00

**PEPERONI baby farciti di baccalà mantecato in tempura,
crema di condiglione Santostefanese e hummus di ceci**
*Baby SWEET PEPPER stuffed with tempura creamed cod, chickpea hummus and consistences of condiglione salad
from Porto Santo Stefano*

Allergeni/allergens ,4,6,10
€ 22,00

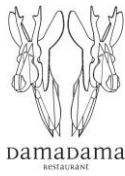
**TARTARA di manzetta Bio, uovo morbido croccante, erborinato
alla grappa e tartufo**
Bio Maremmana beef TARTARE, soft crisp egg, grappa blue cheese and and truffle

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



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

Allergeni/allergens 1,12
€ 18,00



Primi piatti
First course

SPAGHETTI "d'Aniello", vongole veraci, limone e bottarga di Orbetello
"d'Aniello" SPAGHETTI, clams, lemon and botargo egg caviar from Orbetello

Allergeni/allergens 6,7,10,12
€ 22,00

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
€ 22,00

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

Minimo per due persone
Minimum for two people

Allergeni/allergens , 4,8,14
€ 20,00

TORTELLO di brasato di Cinta Senese, cacio, pepe, cipolla bruciata e noci di Macadamia
Brased Cinta Senese wild pork TORTELLO pasta, cheese, pepper, onion burnt and Macadamia nuts

Allergeni/allergens 1,4,5,10,12
€ 22,00



FUSILLONE al cacione, alghe, uova e tartufo della Tuscia
Cacione cheese FUSILLONE pasta, seaweed, egg and truffle from Tuscia area

Allergeni/allergens 4,5,10,12

€ 23,00



Secondi piatti dal Mare
Main courses from the sea

**SPIGOLA cotta nel sale alle erbe, pino mugo, crema di cerfoglio
frutti e ricci di mare**
*SEA BASS herbs flavored cooked in the salt, mountain pine, chervil cream
fruits and sea urchins*

Allergeni/allergens 4,6,7
€ 38,00

ROMBO alla mugnaia, tartufo, spinacini e nocciole
TURBOT meunières, baby spinach and hazelnuts

Allergeni/allergens 1,4,6,10
€ 35,00

CALDARO di crostacei, la nostra zuppa di pesce e salsa Rouille
SHELLFISH "Caldaro", our fish soup, Rouille sauce

Allergeni/allergens 5,8,12,14
€ 40,00

Secondi piatti di Fattoria
Farm Main courses

FARAONA ripiena di fegato d'anatra al Vin Santo, cicoria all'acciugata e scalogno
GUINEA FOWL stuffed with Vin Santo duck liver pate, anchovy sauce chicory and shallot

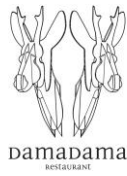
Allergeni/allergens 6,
€ 30,00

MAIALINO di Maremma, verza, aria alla salvia e patata al cartoccio
Maremma PIGLET, cabbage, sage air and jacked potato

Allergeni/allergens
€ 30,00

MANZO, taccole, Morellino e carote
BEEF, green beans, Morellino wine, carrots

Allergeni/allergens 12
€ 35,00



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.

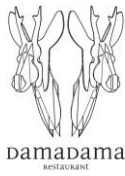
In our labs we use all of the above products. Our attention to allergies is very high and our employees are informed of the composition of the dishes. Furthermore we insert this list of allergens to help in the choice and minimize risk. But we can not guarantee a possible cross-contamination.

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 Ristorante Dama Dama

TOSCANA: Omaggio al Cioccolato Amedei

"TUSCANY: Tribute to Amedei chocolate

Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 14,00

CROSTATA, mango, tabasco

TART, mango, tabasco

Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 14,00

CARAMELLO, cioccolato, pimento di Jamaica

CARAMEL, chocolate, Jamaica all spice

Allergeni/allergens 1,4,5,10
€ 14,00

BANANE, lamponi...Chi c'era con te?

BANANA, rasberrie...who else was with you?

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