

DAMARO

Ristorante · Pizzeria · Locanda

Cucinare è un atto d'amore.
Quando si cucina ci si prende cura dell'altro, gli si regala un momento gustoso, spensierato e felice. Ristorante Damaro combina con cura la materia prima per lasciarvi un'esperienza unica, lavorando prodotti di prima qualità e scegliendo l'eccellenza per i suoi ospiti. Delizie, passioni e sapori per rendere ogni piatto inaspettato. Mettetevi comodi, al gusto ci pensiamo noi.

Per essere certi di offrirvi un servizio migliore, in caso di allergie e intolleranze vi chiediamo di comunicarlo al momento dell'ordine.

LISTA DEGLI ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, crostacei e prodotti a base di crostacei, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, frutti a guscio mandorle-nocciole-noce, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), senape e prodotti a base senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, lupini e prodotti a base di lupini, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l, molluschi e prodotti a base di molluschi.

LA PIZZERIA

SCEGLI IL TUO IMPASTO PREFERITO

SENZA GLUTINE · €2

INTEGRALE · €1,50

KAMUT® · €1,50

LE CLASSICHE

MARINARA · €3,50

(Pomodoro, olio, aglio e origano)

MARGHERITA · €5

(Pomodoro e fior di latte)

PROSCIUTTO E FUNGHI · €7,50

(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon)

VIENNESE · €6

(Pomodoro, fior di latte e würstel)

CAPRICCIOSA · €8

(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, salamino e funghi champignon)

PATATOSA · €6,50

(Pomodoro, fior di latte e patatine fritte)

QUATTRO STAGIONI · €8

(Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi e salamino)

QUATTRO FORMAGGI · €8

(Pomodoro, fior di latte, emmental, Asiago D.O.P., gorgonzola e Grana Padano)

TONNO E CIPOLLA · €8

(Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla di Tropea)

DIAVOLA · €7

(Pomodoro, fior di latte e salamino)

GRIGLIA · €8,50

(Pomodoro, fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine)

LA SPECK · €7,50

(Pomodoro, fior di latte e speck dell'Alto Adige a fine cottura)

VEGETARIANA · €8,50

(Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, carciofi e cipolla di Tropea)

CALZONE RIPIENO · €9

(Pomodoro, fior di latte, ricotta e salamino)

PIZZE SPECIALI

ESTATE · €9

(Pomodoro, bufala campana, pomodorini Pachino e basilico)

MIMO · €13

(Pomodoro, burrata e crudo di Parma stagionato 24 mesi)

SAPORITA · €8,50

(Pomodori pelati, fior di latte, prosciutto cotto alla brace di Alta Norcineria e champignon freschi)

VERA NAPOLETANA · €8,50

(Bordo alto, pomodoro, fior di latte, bufala campana, olio d'oliva e basilico fresco)

DAMARO · €9

(Pomodoro, bufala campana, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini Pachino e prezzemolo)

GUSTOSA · €8

(Pomodoro, fior di latte, brie, porcini e salamino)

CARMEN · €10

(Pomodoro, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori secchi e stracciatella a fine cottura)

RODI · €9

(Pomodoro, fior di latte, sfilacci di cavallo, pomodorini Pachino e basilico)

ZIO GIGI · €8,50

(Pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, salamino piccante, aglio e scaglie di Grana Padano a fine cottura)

PIZZE BIANCHE

PARIGINA · €9,50

(Fior di latte, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi e Grana Padano a scaglie)

MORTAZZA · €11

(Fior di latte, mortadella, pistacchio e scaglie di Pecorino Sardo)

CARPACCIO · €9

(Fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di Grana Padano)

TARTUFO · €13

(Fior di latte, porcini dell'Altopiano e tartufo dei Colli Berici grattugiato)

PORCHETTA · €8,50

(Fior di latte, Asiago BIO di malga, porchetta di Ariccia e porcini dell'Altopiano)

CODE DI GAMBERO · €9,50

(Fior di latte, code di gambero, pomodorini Pachino e rucola)

PESCATORA · €13

(Fior di latte, insalata di mare, salmone affumicato e capasanta)

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ	· €4	CHEESECAKE	· €4
PANNA COTTA	· €4	ANANAS	· €3,50
CREMA CATALANA FLAMBÉ	· €4	SORBETTO AL CAFFÈ / LIMONE	· €3

BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75CL	· €3	SUCCO PESCA / PERA / ACE	· €3
COCA COLA / COCA COLA ZERO	· €3	BIRRE ALLA SPINA	
FANTA	· €3	PERONI 0,3cl	· €3
SCHWEPPE LEMON TONICA	· €3	/ 0,4cl	· €5
SPRITE	· €3	PERONI ROSSA 0,3 cl	· €3
THÈ ALLA PESCA / LIMONE	· €3	/ 0,4 cl	· €5

AMARI

AVERNA	· €3,50	MONTENEGRO	· €3,50
BRANCA MENTA	· €3,50	VECCHIA ROMAGNA	· €3,50
FERNET BRANCA	· €3,50	RAMAZZOTTI	· €3,50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	· €3,50	SAMBUCA MOLINARI	· €3,50
DISARONNO	· €3,50		
JÄGERMEISTER	· €3,50		

WHISKY

JACK DANIELS	· €6	OBAN WHISKY	
GLEN GRANT	· €6	14 ANNI	· €6

GRAPPE

SARPA DI POLI	· €4	GRAPPA 903	
BONOLLO		TIPICA	· €4
AMARONE	· €4,50	THE QUEEN	· €4
BONOLLO VENETA	· €4	GRAPPA DA	
GRAPPA 903		CONVERSAZIONE	· €4
BARRIQUE	· €4		

APERITIVI

SPRITZ APEROL	· €3	CRODINO	· €2,50
SPRITZ CAMPARI	· €3	ANALCOLICO	
HUGO	· €3	ALLA FRUTTA	· €3
GINGERINO	· €2,50		

CAFFETTERIA

CAFFÈ	· €1,10	CAPPUCCINO	· €1,80
CAFFÈ		CAFFÈ	
DECAFFEINATO	· €1,50	SHAKERATO	· €3
CAFFÈ CORRETTO	· €1,80	CAMOMILLA	· €2
CAFFÈ D'ORZO	· €1,50	TISANE	· €2,50
CAFFÈ GINSENG	· €1,50		

VINO ALLA SPINA

	1/2 LITRO	1 LITRO
CUSTOZA	€5	€8
CABERNET	€5	€8

BOLLICINE

	AL CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO DOC "PALLADIO"	€3	€15
PROSECCO DOCG EXTRA DRY "BORTOLUZ"	€4	€20
SOAVE BRUT "AZIENDA AGRICOLA MAINENTE"	/	€18
DURELLO "AZIENDA AGRICOLA FRANCHETTO"	/	€22
TRENTO DOC "INKINO"	/	€25

BIANCHI FERMI

	AL CALICE	BOTTIGLIA
LUGANA "AZIENDA AGRICOLA MAINENTE"	€3	€18
GEWÜRZTRAMINER "CASTEL SALLEGG"	€4	€20
RIBOLLA GIALLA "TENUTA VILLANOVA"	€3	€18

ROSSI

	AL CALICE	BOTTIGLIA
VALPOLICELLA CLASSICO "VENTURINI"	€3	€18
VALPOLICELLA RIPASSO "VENTURINI"	/	€25
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	/	€40
PINOT NERO "CASTEL SALLEGG"	€4	€25
POLVERIERA "PIOVENE PORTO GODI"	€4	€20