

# 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.*

## GLI SFIZI

---

OLIVE ASCOLANE · €4

VERDURE PASTELLATE · €4

FRITTO MISTO NAPOLETANO · €6

MOZZARELLA IMPANATA · €4

SCHIACCIATINA DI PANE  
CON GRANA PADANO O ROSMARINO · €3,50

## ANTIPASTO DI TERRA

---

SALAME AI FERRI ALL'ACETO BALSAMICO  
CON CIPOLLA DI TROPEA COTTA A BASSA  
TEMPERATURA E POLENTA ABBRUSTOLITA · €8

TARTARE DI SORANA GIOVANE  
BATTUTA AL COLTELLO  
CON TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI · €15

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI  
CON FORMAGGI LOCALI · €13

*(Speck dell'Alto Adige, prosciutto crudo stagionato 24 mesi Riserva,  
porchetta di Ariccia, pancetta di Langhirano, Asiago BIO di malga,  
Pecorino Sardo e robiola di Roccaverano)*

CESTINO DI GRANA PADANO CROCCANTE  
CON CREMA DI FORMAGGI  
E PORCINI DELL'ALTOPIANO · €10

**COPERTO €2**

## ANTIPASTO DI MARE

---

ANTIPASTO MISTO AL DAMARO · €16,50

*(Insalatina di mare, capasanta gratinata, baccalà mantecato su crostino di pane, alici marinate, sarde in saor e code di gambero in salsa rosa)*

INSALATA DI MARE · €12

CAPELANTE GRATINATE · €3 *(al pezzo)*

CALAMARI A SPILLO CON POLENTA MORBIDA · €8

CROSTINI CON BACCALÀ MANTECATO · €11

SAUTÈ DI COZZE IN ROSSO CON CROSTINI · €11

## PRIMI DI TERRA

---

BIGOLI FATTI IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA · €9

RISOTTO AL TARTUFO NERO DEI  
COLLI BERICI MANTECATO ALLO CHAMPAGNE · €12

SPAGHETTI ALLA CARBONARA · €8

RISOTTO CON PORCINI  
DELL'ALTOPIANO E ASIAGO D.O.P. · €11

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI ZUCCA  
SERVITI CON BURRO E SALVIA · €9

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA  
CON FONDUTA DI FORMAGGI E NOCI · €8

## PRIMI DI MARE

---

LINGUINE ALLO SCOGLIO · €15

SPAGHETTI DI GRAGNANO  
ALLE VONGOLE VERACI · €13

TORTELLONI FATTI IN CASA  
RIPIENI DI BRANZINO AL RAGÙ DI SCAMPI · €15

PACCHERI AL DAMARO · €13  
*(Battuta di gamberoni, pomodorini Pachino, burrata e basilico a fine cottura)*

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA  
ALL'UOVO FATTI IN CASA ALL'ASTICE · €20

RISOTTO ALLA PESCATORA · €14 *(min. 2 pers.)*

## SECONDI DI TERRA

---

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO  
DEI COLLI BERICI · €17

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO · €15

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE · €16

SCALOPPINA AI PORCINI DELL'ALTOPIANO · €10

## SECONDI DI MARE

---

FRITTO MISTO DEL MEDITERRANEO  
CON VERDURINE · €14

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA · €13,50

BRANZINO DEL MEDITERRANEO AL FORNO · €17

TATAKI DI TONNO CON STRACCIATELLA,  
POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE · €16

TRANCIO DI SALMONE CROCCANTE AL FORNO  
ALLE ERBETTE SPONTANEE · €14

## BRACE

---

FIorentina di Sorana Giovane · €4 *(all'etto)*

COSTOLETTE DI AGNELLO MARINATE · €12,50

GRIGLIATA MISTA DI CARNE · €16

COSTATA DI Sorana Giovane · €3,50 *(all'etto)*

FILETTO DI MANZO · €16

BRACIOLA DI MAIALE COL MANICO · €8

SOVRACOSCE DI POLLO  
DISOSSATE E MARINATE · €8

BRANZINO DELL'ADRIATICO · €15

GRIGLIATA DI CROSTACEI · €16

GRIGLIATA MISTA DI PESCE · €18

## CONTORNI

---

PATATE AL FORNO · €4

VERDURE GRIGLIATE · €4

INSALATA MISTA · €4

SPINACI AL BURRO · €4

PATATINE FRITTE O DIPPERS · €4

## INSALATONE

---

CAESAR SALAD · €9

*(Pollo in crosta di pane fatto in casa, bacon croccante, cuore di lattughina, salsa Caesar con scaglie di Grana Padano)*

PARMA · €10

*(Misticanza, pomodorini gialli secchi, bufala campana e crudo di Parma stagionato 24 mesi)*

VEGETARIANA · €8

*(Misticanza, pomodorini Pachino, avocado, feta greca, noci e cetriolo)*

DAMARO · €9

*(Misticanza, mais dolce, tonno e scaglie di Pecorino Sardo)*

# 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

PANNA COTTA · €4

CREMA CATALANA  
FLAMBÉ · €4

CHEESECAKE · €4

ANANAS · €3,50

SORBETTO AL CAFFÈ  
/ LIMONE · €3

## BIBITE

---

ACQUA NATURALE  
/ FRIZZANTE 0,75CL · €3

COCA COLA  
/ COCA COLA ZERO · €3

FANTA · €3

SCHWEPES LEMON  
TONICA · €3

SPRITE · €3

THÈ ALLA PESCA  
/ LIMONE · €3

SUCCO PESCA  
/ PERA  
/ ACE · €3

**BIRRE ALLA SPINA**

PERONI 0,3CL · €3  
/ 0,4CL · €5

PERONI ROSSA 0,3CL · €3  
/ 0,4CL · €5

## AMARI

---

AVERNA · €3,50

BRANCA MENTA · €3,50

FERNET BRANCA · €3,50

VECCHIO AMARO  
DEL CAPO · €3,50

DISARONNO · €3,50

JÄGERMEISTER · €3,50

MONTENEGRO · €3,50

VECCHIA  
ROMAGNA · €3,50

RAMAZZOTTI · €3,50

SAMBUCA  
MOLINARI · €3,50

## WHISKY

---

JACK DANIELS · €6

GLEN GRANT · €6

OBAN WHISKY

14 ANNI · €6

## GRAPPE

---

SARPA DI POLI · €4

BONOLLO  
AMARONE · €4,50

BONOLLO VENETA · €4

GRAPPA 903  
BARRIQUE · €4

GRAPPA 903  
TIPICA · €4

THE QUEEN · €4

GRAPPA DA  
CONVERSAZIONE · €4

## APERITIVI

---

SPRITZ APEROL · €3

SPRITZ CAMPARI · €3

HUGO · €3

GINGERINO · €2,50

CRODINO · €2,50

ANALCOLICO  
ALLA FRUTTA · €3

## CAFFETTERIA

---

CAFFÈ · €1,10

CAFFÈ  
DECAFFEINATO · €1,50

CAFFÈ CORRETTO · €1,80

CAFFÈ D'ORZO · €1,50

CAFFÈ GINSENG · €1,50

CAPPUCCINO · €1,80

CAFFÈ  
SHAKERATO · €3

CAMOMILLA · €2

TISANE · €2,50

## 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<br>"BORTOLUZ"     | €4        | €20       |
| SOAVE BRUT "AZIENDA<br>AGRICOLA MAINENTE" | /         | €18       |
| DURELLO "AZIENDA<br>AGRICOLA FRANCHETTO"  | /         | €22       |
| TRENTO DOC "INKINO"                       | /         | €25       |

## BIANCHI FERMI

---

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

# ROSSI

---

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