

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 · €17

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI CON FORMAGGI LOCALI · €15

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

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

ANTIPASTO DI MARE

ANTIPASTO MISTO AL DAMARO · €18

*(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 · €13

CAPESANTE GRATINATE · €3 (al pezzo)

CALAMARI A SPILLO CON POLENTA MORBIDA · €10

CROSTINI CON BACCALÀ MANTECATO · €11

SAUTÈ DI COZZE IN ROSSO CON CROSTINI · €11

COPERTO €2

PRIMI DI TERRA

BIGOLI FATTI IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA · €10

RISOTTO AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI MANTECATO ALLO CHAMPAGNE · €14
(min. 2 pers.)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA · €8

RISOTTO CON PORCINI DELL'ALTOPIANO E ASIAGO D.O.P. · €13 *(min. 2 pers.)*

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI ZUCCA SERVITI CON BURRO E SALVIA · €10

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FONDUTA DI FORMAGGI E NOCI · €9

PRIMI DI MARE

LINGUINE ALLO SCOGLIO · €15

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI · €15

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

PACCHERI AL DAMARO · €14

(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 · €16 *(min. 2 pers.)*

SCIALATIELLI ALLA MARINARA · €12

(Cozze e vongole)

SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI · €20

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO · €17

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE · €17

SCALOPPINA AI PORCINI DELL'ALTOPIANO · €12

SECONDI DI MARE

FRITTO MISTO DEL MEDITERRANEO CON VERDURINE · €15

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA · €14

BRANZINO DEL MEDITERRANEO AL FORNO · €20

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 · €5 *(all'etto)*
- Costolette di Agnello Marinate · €14
- Grigliata Mista di Carne · €18
- Costata di Sorana Giovane · €4 *(all'etto)*
- Filetto di Manzo · €18
- Braciola di Maiale col Manico · €10
- Sovracosce di Pollo disossate e marinate · €8
- Branzino dell'Adriatico · €17
- Grigliata di Crostacei · €18
- Grigliata Mista di Pesce · €20

CONTORNI

- Patate al Forno · €4
- Verdure Grigliate · €4
- Insalata Mista · €4
- Spinaci al Burro · €4
- Patatine fritte o dippers · €4

INSALATONE

- CAESAR SALAD · €10
(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 · €10
(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)

OGNI AGGIUNTA COMPORTA UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO

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 · €5

PANNA COTTA · €5

CREMA CATALANA FLAMBÉ · €5

CHEESECAKE · €5

SORBETTO AL CAFFÈ / LIMONE · €4

SEMIFREDDI · €5

BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0,75cl · €3

COCA COLA / COCA COLA ZERO · €3,50

FANTA · €3,50

SCHWEPPES LEMON TONICA · €3,50

SPRITE · €3,50

THÈ ALLA PESCA / LIMONE · €3,50

BIRRE ALLA SPINA

PERONI 0,2cl · €3,50 / 0,4cl · €5

AMARI

AVERNA · €4

BRANCA MENTA · €4

FERNET BRANCA · €4

VECCHIO AMARO DEL CAPO · €4

DISARONNO · €4

JÄGERMEISTER · €4

MONTENEGRO · €4

VECCHIA ROMAGNA · €4

RAMAZZOTTI · €4

SAMBUCA MOLINARI · €4

WHISKY

JACK DANIELS · €7

GLEN GRANT · €8

OBAN WHISKY 14 ANNI · €8

GRAPPE

SARPA DI POLI · €4,50

BONOLLO AMARONE · €4,50

GRAPPA 903 BARRIQUE · €4,50

NARDINI · €4,50

POLI MIELE · €4,50

STORICA NERA · €4,50

APERITIVI

SPRITZ APEROL · €3,50

SPRITZ CAMPARI · €3,50

HUGO · €3,50

GINGERINO · €3,50

ANALCOLICO ALLA FRUTTA · €3,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ · €1,20

CAFFÈ DECAFFEINATO · €1,50

CAFFÈ CORRETTO · €1,80

CAFFÈ D'ORZO · €1,60

CAFFÈ GINSENG · €1,60

CAPPUCCINO · €1,80

CAFFÈ SHAKERATO · €3

CAMOMILLA · €2

TISANE · €2,50

VINO ALLA SPINA

	1/2 LITRO	1 LITRO
CUSTOZA	€5	€10
CABERNET	€5	€10

BOLLICINE

	AL CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO DOC "PALLADIO"	€3	€18
PROSECCO DOCG EXTRA DRY BRUT "COLLE"	€4	€25
TRENTO DOC "CONTI D'ARCO"	/	€30
BELLAVISTA FRANCIACORTA	/	€40
FERRARI PERLE	/	€45
BLANQUETTE DI LIMOUX	/	€35

BIANCHI FERMI

	AL CALICE	BOTTIGLIA
LUGANA "PASETTO EMILIO"	€4	€20
GEWÜRZTRAMINER "KALTERN"	€4	€25
RIBOLLA GIALLA "TENUTA VILLANOVA"	€4	€20

ROSSI

	AL CALICE	BOTTIGLIA
VALPOLICELLA SUPERIORE "VENTURINI" 2017	€4,50	€25
VALPOLICELLA RIPASSO "VENTURINI"	/	€28
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	/	€45
PINOT NERO "KALTERN"	€4,50	€25
POLVERIERA "PIOVENE PORTO GODI"	€4	€20
CHIANTI RISERVA "LEONARDO"	/	€30