



DAMARO

Ristorante · Pizzeria · Locanda

D A M A R O

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-nocciola-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.

SFIZI

OLIVE ASCOLANE • €5

VERDURE PASTELLATE • €5

FRITTO MISTO NAPOLETANO • €7

MOZZARELLA IMPANATA • €5

SCHIACCIATINA DI PANE CON GRANA PADANO O ROSMARINO • €4

ANTIPASTI 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 • €18

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI LOCALI • €15

Porchetta Trevigiana, pancetta di Langhirano e sopressa veneta artigianale,
Asiago BIO di malga e Pecorino Sardo.

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

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO MISTO AL DAMARO • €18

Insalata 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

CAPELANTE GRATINATE • €3.50 (al pezzo)

CALAMARI A SPILLO CON POLENTA MORBIDA • €10

CROSTINI CON BACCALÀ MANTECATO • €12

SAUTÉ DI COZZE IN ROSSO CON CROSTINI • €14

Con crosta +€2.

COPERTO €2

PRIMI DI TERRA

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

RISOTTO AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI MANTECATO ALLO CHAMPAGNE • €15 (min. 2 pers.)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • €10

RISOTTO CON PORCINI DELL'ALTOPIANO E ASIAGO D.O.P. • €14 (min. 2 pers.)

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI ZUCCA SERVITI CON BURRO E SALVIA • €12

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FONDUTA DI FORMAGGI E NOCI • €10

PRIMI DI MARE

LINGUINE ALLO SCOGLIO • €16

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI • €15

TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI DI BRANZINO AL RAGÙ DI SCAMPI • €16

PACCHERI AL DAMARO • €15

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 • €17 (min. 2 pers.)

SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON GRANCHIO, POMODORINI E BURRATINA FUMÈ • €17

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 • €18

SCALOPPINA AI PORCINI DELL'ALTOPIANO • €13

SECONDI DI MARE

FRITTO MISTO DEL MEDITERRANEO CON VERDURINE • €15

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA • €15

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 • €15

INSALATONE

CAESAR SALAD • €12

Pollo in crosta di pane fatto in casa, bacon croccante, cuore di lattughina e salsa Caesar con scaglie di Grana Padano.

PARMA • €10

Misticanza, pomodorini Pachino, bufala campana e crudo di Parma stagionato 24 mesi.

VEGETARIANA • €11

Misticanza, pomodorini Pachino, avocado, feto greca, noci e cetriolo.

DAMARO • €10

Misticanza, mais dolce, tonno e scaglie di Pecorino Sardo.

BRACE

FIorentina di Sorana Giovane • €5.50 (all'etto)

Costole di Agnello • €15

Grigliata mista di carne • €18

Costata di Sorana Giovane • €4.50 (all'etto)

Filetto di manzo • €18

Braciola di maiale col manico lungo • €12

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

Fagioli all'ucelletto • €4

LA PIZZERIA scegli il tuo impasto preferito

SENZA GLUTINE • €3.50

INTEGRALE • €2

KAMUT® • €2

LE CLASSICHE

MARINARA • €4.50

Pomodoro, olio, aglio e origano.

MARGHERITA • €6

Pomodoro e fior di latte.

PROSCIUTTO E FUNGHI • €8

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon.

VIENNESE • 7€

Pomodoro, fior di latte e würstel.

CAPRICCIOSA • €8.50

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

PATATOSA • €7

Pomodoro, fior di latte e patatine fritte.

QUATTRO STAGIONI • €8.50

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

QUATTRO FORMAGGI • €8.50

Pomodoro fior di latte, 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 • €9

Fior di latte, pomodorino cigliegino del Salento in salsa, bufala campana, olio d'oliva e basilico fresco.

DAMARO • €10

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, bresaola, 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 • €9

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

CODE DI GAMBERO • €10

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

TIRAMISU • €5

PANNA COTTA • €5

CREMA CATALANA FLAMBÉ • €5

CHEESECAKE • €5

SORBETTO AL CAFFÈ/LIMONE • €4

SEMIFREDDI • €6

BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.75cl • €3

COCA COLA/COCA COLA ZERO • €3.50

SPRITE • €3.50

THÈ ALLA PESCA/LIMONE • €3.50

FANTA • €3.50

SCHWEPES LEMON TONICA • €3.50

AMARI

AVERNA • €4

BRANCA MENTA • €4

FERNET BRANCA • €4

VECCHIO AMARO DEL CAPO • €4

DISARONNO • €4

JAGERMEISTER • €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

BIRRE ALLA SPINA	0.2cl	0.4cl
PERONI	€3,50	€5

VINO ALLA SPINA	1.2l	
CUSTOZA	€5	
CABERNET	€5	

BOLLICINE	Al calice	Bottiglia
PROSECCO DOCG EXTRA DRY BRUT "COLLE"	€4	€25
TRENTO DOC "INKINO"	-	€30
FERRARI "PERLE"	-	€50
FRANCIACORTA "MAJOLINI VINTAGE"	-	€45
FRANCIACORTA "MAJOLIN SATÈN"	-	€40

VINI BIANCHI FERMI	Al calice	Bottiglia
LUGANA "PASETTO EMILIO"	€4	€22
GEWÜRZTRAMINER "KALTERN"	€4	€30
GEWÜRZTRAMINER "LAVIS"	€4	€25
RIBOLLA GIALLA "TENUTA VILLANOVA"	€4	€20

VINI ROSSI	Al calice	Bottiglia
VALPOLICELLA SUPERIORE "VENTURINI"	€4.50	€25
VALPOLICELLA RIPASSO "VENTURINI"	-	€30
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	-	€55
PINOT NERO "KALTERN"	€4.50	€30
POLVERIERA "PIOVENE PORTO GODI"	€4	€22
LAGREIN "LAVIS"	€4.50	€25
PINOT NERO "LAVIS"	€4	€25