



L' Oltrepò Pavese non è memoria da custodire.

È materia viva da interpretare.

Qui la tradizione non si replica: si rende precisa, più essenziale, più attuale.

Ogni piatto nasce dal territorio

e prende forma attraverso una visione contemporanea.

**DAMA è il nuovo classico dell'Oltrepò Pavese.**

*Federico Sgorbini*

*Alessio Spinelli*

Per gruppi superiori ai cinque commensali è richiesto un percorso degustazione condiviso per l'intero tavolo.

Per allergie o intolleranze, il personale è a disposizione.

È disponibile l'elenco degli allergeni.

D A M A  
ristorante

## *Percorsi*

I percorsi sono preceduti dal benvenuto degli chef, accompagnati dai nostri lievitati e si concludono con la piccola pasticceria

### *Oltrepò*

100

Zuppa pavese, primavera vegetale

Riso Carnaroli, quattro stagionature a latte crudo dell'Oltrepò

Piccione, amarena, aglio nero

Paté di cioccolato in foglia vite

*Abbinamento vini*

45

### *Cogli l'Oltre*

90

Scarola, pinoli, Buttafuoco chinato

Spaghettone, marinara di fragola, origano selvatico

Cipolla dorata di Voghera in crosta, tartufo

Soufflé allo yogurt di capra, miele, polline

*Abbinamento vini*

45

### *Un po' Oltre*

120

Crudo di mare in quattro atti

Caramelle alla Luciana

Storione, cocco affumicato, erbe rare

Limone e oro

*Abbinamento vini*

55

## Carta

### Antipasti

Scarola, pinoli, Buttafuoco chinato 34

Crudo di mare in quattro atti 40

Zuppa pavese, primavera vegetale 34

### Primi

Spaghettone, marinara di fragola, origano selvatico 30

Caramelle alla Luciana 38

Riso Carnaroli, quattro stagionature a latte crudo dell'Oltrepò 30

### Secondi

Cipolla dorata di Voghera in crosta, tartufo 36

Storione, cocco affumicato, erbe rare 42

Piccione, amarena, aglio nero 42

### Dessert

Soufflé allo yogurt di capra, miele, polline 15

Limone e oro 15

Paté di cioccolato in foglia vite 15



## Materia

Il territorio è il nostro punto di partenza.  
Non il nostro limite.  
Scegliamo produttori con identità, rigore e visione.  
È dalla materia che nasce la nostra cucina.

**CARNAROLI**  
Campo dell'Oste – Spessa

**CIOCCOLATO**  
Pura delizia – Borgo Priolo

**CIPOLLA DORATA DI VOGHERA**  
Agrioltrepò – Voghera

**ERBE RARE**  
Acà – Montù Beccaria

**FARINE**  
Molini di Voghera – Voghera

**FORMAGGI CAPRINI**  
Il Boscasso – Colli Verdi

**MIELE BIOLOGICO**  
Luca Bonizzoni – Casteggio

**MOSTARDA DI VOGHERA**  
Barbieri – Oriolo

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
Finigeto – Montalto Pavese

**PATATE BIOLOGICHE**  
Lodigiani – Lungavilla

**STORIONE**  
Storione Ticino – Cassolnovo

**UOVA**  
La Teodora – Voghera

**VEGETALI E FRUTTA**  
Ortidoro – Voghera