



Caro ospite,
ti diamo il benvenuto al **DAMA** il ristorante del **Relais Castello di San Gaudenzio**.

La cucina, diretta dall'executive chef **Federico Sgorbini**, segue una filosofia volta a celebrare il gusto più autentico, in un perfetto equilibrio tra semplicità e creatività. Una vera e propria evoluzione culinaria che parte dal territorio per raggiungere le più raffinate sfumature dell'attualità gastronomica.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, comunicalo al nostro personale di sala, che sarà lieto di consigliarti nel migliore dei modi.

Il menu "**Mano libera**", è consigliato per l'insieme della tavola e obbligatorio per i tavoli che ospitano un numero maggiore di sei persone, il menù comprende lo snack di benvenuto dalla cucina, il pane a lievitazione naturale e le dolcezze finali.

Dear guest,
we welcome you to **DAMA**, the restaurant of the **Relais Castello di San Gaudenzio**.

*The kitchen, directed by executive chef **Federico Sgorbini**, follows a philosophy aimed at celebrating the most authentic taste, in a perfect balance between simplicity and creativity. A true culinary evolution that starts from the territory to reach the most refined nuances of current gastronomy.*

If you have food allergies and/or intolerances, please let our dining room staff know, who will be happy to advise you in the best possible way.

*The "**Free Hand**" menu is recommended for the entire table and mandatory for tables that accommodate more than six people, the menu includes the welcome snack from the cuisine, naturally leavened bread and final sweets.*



I fornitori dell'Oltrepò Pavese

THE SUPPLIERS
FROM THE OLTREPÒ PAVESE

CARNAROLI

CARNAROLI RICE
Campo dell'Oste SPESSA (PV)

CIPOLLA DORATA DI VOGHERA

GOLDEN ONION FROM VOGHERA
AgriOltrepò VOGHERA (PV)

CIOCCOLATO

CHOCOLATE
Pura Delizia BORGO PRIOLO (PV)

FARINE

FLOURS
Molini di Voghera VOGHERA (PV)

MOSTARDA DI VOGHERA

VOGHERA MUSTARD
Pianetta di Barbieri VOGHERA (PV) ORIOLO

FORMAGGI CAPRINI

GOAT CHEESES
Società Agricola Il Boscasso RUINO (PV)

PEPERONE DI VOGHERA

VOGHERA PEPPER
Orti locali

RAZZA VARZESE

RAZZA VARZESE CATTLE
Agrispaccio "I PEP LUNG" Luca Garavaglia
ROBECCO SUL NAVIGLIO (MI)

RICOTTA, BURRO, STAFFORELLA

RICOTTA, BUTTER, STAFFORELLA CHEESE
Caseificio f.lli Cavanna RIVANAZZANO T. (PV)

SALUMI

CURED MEAT
La Scaletta VARZI (PV)
Salumificio Magrotti MONTESEGALE (PV)

VERDURE DA FOGLIA, ORTAGGI ERBE RARE, FIORI EDIBILI

LEAFY VEGETABLES, RARE HERBS, EDIBLE FLOWERS
ACÀ Oltrepò Pavese Agricoltura Rigenerativa
MONTU BECCARIA (PV)

VEGETALI E FRUTTA

VEGETABLES AND FRUITS
Ortidoro VOGHERA (PV)

ZAFFERANO SAFFRON

Azienda Agricola Zafferano Colli Oltrepò Pavese
LIRIO (PV)

ZUCCA, PATATE, LEGUMI, FARINA DI MAIS

PUMPKIN, POTATOES, LEGUMES, CORN FLOUR
Azienda Agricola Biologica Lodigiani
LUNGAVILLA (PV)

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE CON FARINE MACINATE A PIETRA

NATURALLY LEAVENED BREAD
Bakery Dal Mauro – Fabio Toninello ALESSANDRIA

FIRST CLASS SEA FOOD

Antonio Verrini GENOVA

PREMIUM FOOD

Gran chef

APERITIVO

APERITIF

| | | | |
|---|------|---------------------------------------|----|
| Cuvée della Casa Brut | s.a. | Bertè & Cordini Broni - PV | 10 |
| Rosè Norema Extra Brut | 2020 | Calatroni Montecalvo Versiggia - PV | 10 |
| Champagne Grand Réserve Extra Brut | 2013 | Hautbois Pèvy | 15 |

OLTREPÒ

OLTREPÒ MENU

| | |
|--|----|
| Cipolla dorata di Voghera e Grana Padano 24 mesi | 16 |
| <i>Golden onion from Voghera and Grana Padano aged 24 months</i> | |
| Lingua con salsa verde e mostarda di Voghera | 18 |
| <i>Tongue with green sauce and Voghera mustard</i> | |
| Benfatti di ricotta e spinaci con ragù di coniglio | 20 |
| <i>Ricotta and spinach benfatti with rabbit ragù</i> | |
| Risotto al caprino e salsa di peperoni | 20 |
| <i>Goat cheese risotto and pepper sauce</i> | |
| Faraona ripiena con carciofi e albicocche | 24 |
| <i>Guinea fowl stuffed with artichokes and apricots</i> | |
| Merluzzo e asparagi con patate al limone | 24 |
| <i>Cod and asparagus with lemon potatoes</i> | |

UN PO' OLTRE

SEIZE THE MAGIC MENU

| | |
|--|----|
| Gamberi, fave e cannellini | 23 |
| <i>Prawns, broad beans and cannellini beans</i> | |
| Animelle, panna e lampone | 23 |
| <i>Sweetbreads, cream and raspberry</i> | |
| Gnocchi di bufala, asparagi bianchi e capesante | 25 |
| <i>Buffalo gnocchi, white asparagus and scallops</i> | |
| Fusillone, seppia e piselli | 25 |
| <i>Fusillone, cuttlefish and peas</i> | |
| Agnello e ricci di mare | 30 |
| <i>Lamb and sea urchin</i> | |
| Filetto di rapa rossa alla Wellington | 28 |
| <i>Red turnip fillet Wellington style</i> | |

MANO LIBERA

FREEHAND MENU

| | |
|--|----|
| Quattro portate più dessert a scelta dello chef | 65 |
| <i>Four courses plus dessert of the chef's choice</i> | |
| Abbinamento vini (3 calici) | 25 |
| <i>Pairing wines (3 glasses)</i> | |