



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
@@@@ @@@ (@@)

CIOCCOLATO

CHOCOLATE
Pura Delizia BORGO PRIOLO (PV)

FARINE

FLOURS
Molini di Voghera VOGHERA (PV)

GRANA PADANO

GRANA PADANO CHEESE
Azienda agricola Garbelli "Cascina Paltinera"
LINAROLO (PV)

MAIALE NERO DI LOMELLINA

LOMELLINA BLACK PIG
Brio Provincia di Pavia

MOSTARDA DI VOGHERA

VOGHERA MUSTARD
Pianetta di Barbieri VOGHERA (PV) ORIOLO

FORMAGGI CAPRINI

GOAT CHEESES
Società Agricola Il Boscasso RUINO (PV)

FORMAGGI VACCINI

COW CHEESES
Marco Bernini POZZOL GROPPA (AL)

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)

UOVA

EGG
Azienda Agricola la Filiziana ROVESCALA (PV)

VERDURE DA FOGLIA, ORTAGGI ERBE RARE, FIORI EDIBILI

LEAFY VEGETABLES, RARE HERBS, EDIBLE FLOWERS
ACÀ Oltrepò Pavese Agricoltura Rigenerativa
MONTÙ 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 | ALEA

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>	
Testa in cassetta con zucca berrettina di Lungavilla	18
<i>"Testa in cassetta" with pumpkin from Lungavilla</i>	
Benfatti di ricotta e spinaci con ragù di coniglio	20
<i>Ricotta and spinach benfatti with rabbit ragù</i>	
Grissini bolliti con zafferano e stufato di Razza Varzese	20
<i>Boiled breadsticks with saffron and Varzese breed stew</i>	
Merluzzo e polenta con cipolle di Breme	24
<i>Cod and polenta with Breme onions</i>	
Maiale nero di Lomellina con mostarda di Voghera e patate al tartufo nero	24
<i>Lomellina black pork with Voghera mustard and black truffle potatoes</i>	

UN PO' OLTRE

SEIZE THE MAGIC MENU

Scampi, ceci e carciofi	22
<i>Scampi, chickpeas and artichokes</i>	
Animelle, panna e lampone	20
<i>Sweetbreads, cream and raspberry</i>	
Carnaroli cozze, cacio e pepe timut	23
<i>Carnaroli mussels, cheese and timut pepper</i>	
Ruote, polpo e caviale di limone	23
<i>Wheels (pasta), octopus and lemon caviar</i>	
Diaframma, ostriche e alghe	28
<i>Diaphragm, oysters and seaweed</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>	