



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

La cucina, a cura dell'Executive chef **Federico Sgorbini**
e del Resident chef **Alessio Spinelli**, 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.

I nostri menù degustazione comprendono:
snack di benvenuto, pane a lievitazione naturale, focaccia artigianale,
grissini stirati a mano e dolcezze finali.

DAMA
ristorante

OLTREPÒ

90

Paté di fegatini di cappone e fegato grasso d'oca, mirtilli, menta, cioccolato

Gnocchi Milano

Maiale nero di Lomellina, mostarda di Voghera, purè di patate al tartufo

Bacio di Dama

UN PO' OLTRE

110

Triglia, profumi mediterranei, cacciucco

Gambero viola, ricciola, ceviche

Cannellone, baccalà, granchio blu, provola affumicata, nduja

Rombo frollato, brace, mugnaia all'acqua pazza

Pastiera, fiori di arancio, limoncello

COGLI L'OLTRE VEGETALE

80

Zucca, erborinato Capra Blu

Scarola imbottita

Linguine Senatore Cappelli, concentrato di cime di rapa, mandorla, peperoncino

Royale di barbabietola

Tiramisù vegetale

I piatti dei menù degustazione possono essere serviti à la carte:

2 portate a scelta 65

3 portate a scelta 85

Vini in abbinamento:

4 calici Oltrepò 35

4 calici Un Pò Oltre 45

4 proposte analcoliche 35

Servizio acque 4

Il menù degustazione scelto è da intendersi per l'intero tavolo per un numero maggiore di sei commensali.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari comunicato al nostro personale di sala,

sarà lieto di consigliarti nel migliore dei modi.



I fornitori dell'Oltrepò Pavese

CAFFÈ

9Bar – Little Bean
RIVANAZZANO TERME (PV)

CARNAROLI

Campo dell'Oste
SPESSA (PV)

CIOCCOLATO

Pura Delizia
BORGO PRIOLO (PV)

FARINE

Molini di Voghera
VOGHERA (PV)

MOSTARDA DI VOGHERA

Pianetta di Barbieri
VOGHERA (PV) ORIOLO

FORMAGGI CAPRINI

Società Agricola Il Boscasso
RUINO (PV)

FORMAGGI VACCINI

Caseificio f.lli Cavanna
RIVANAZZANO TERME (PV)

RAZZA VARZESE E MAIALE NERO DI LOMELLINA

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

SALUMI

Salumificio Magrotti
MONTESEGALE (PV)

VERDURE DA FOGLIA, ORTAGGI ERBE RARE,

FIORI EDIBILI, MIELE

ACÀ Oltrepo Pavese Agricoltura Rigenerativa
MONTÙ BECCARIA (PV)

VEGETALI E FRUTTA

Ortidoro
VOGHERA (PV)

PATATE, ZUCCA BERRETTINA E LEGUMI

Azienda Agricola Biologica Lodigiani
LUNGAVILLA (PV)

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

CON FARINE MACINATE A PIETRA
Bakery Dal Mauro – Fabio Toninello
ALESSANDRIA

FIRST CLASS SEA FOOD

Antonio Verrini
GENOVA

PREMIUM FOOD

Gran chef