



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

La cucina, diretta dall'executive chef **Federico Sgorbini** e dal 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.

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 degustazione "**Cogli l'oltre**", 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** and by resident chef **Alessio Spinelli**, 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 "**Cogli l'oltre**" tasting 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)

FORMAGGI VACCINI

COW CHEESES
Caseificio f.lli Cavanna RIVANAZZANO T. (PV)

PEPERONE DI VOGHERA

VOGHERA PEPPER
Orti locali

PESCHE

PEACHES
Azienda Agricola La Montemarzina
MONTEMARZINO (AL)

RAZZA VARZESE, MAIALE, POLLO

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

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
MONTÙ BECCARIA (PV)

VEGETALI E FRUTTA

VEGETABLES AND FRUITS
Ortidoro VOGHERA (PV)

PATATE E LEGUMI

POTATOES AND LEGUMES
Azienda Agricola Biologica Lodigiani
LUNGAVILLA (PV)

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

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

UOVA

EGG
Azienda Agricola La Teodora
VOGHERA (PV)

FIRST CLASS SEA FOOD

Antonio Verrini GENOVA

PREMIUM FOOD

Gran chef

APERITIVO

APERITIF

| | | |
|---|---------------------------------------|----|
| Poggio dei Duca | Calatroni Montecalvo Versiggia - PV | 12 |
| Fernando Bussolera Grand Rosé Brut | Le Fracce Mairano - PV | 12 |
| Champagne Grand Réserve Extra Brut | Hautbois Pèvy | 16 |

OLTREPÒ

OLTREPÒ MENU

| | |
|---|----|
| Cipolla dorata di Voghera e Grana Padano 24 mesi | 18 |
| <i>Golden onion from Voghera and Grana Padano aged 24 months</i> | |
| Filetto di Manzo Varzese servito crudo alla Rossini | 25 |
| <i>Varzese Beef Fillet served raw Rossini style</i> | |
| Gli agnolotti | 20 |
| <i>Agnolotti, stuffed pasta</i> | |
| Risotto al caprino e salsa di peperoni | 20 |
| <i>Goat cheese risotto and pepper sauce</i> | |
| Costine di maiale nero di Lomellina con dolceforte all'albicocca | 24 |
| <i>Lomellina black pork ribs with apricot "dolceforte"</i> | |
| Pollo ruspante al limone | 24 |
| <i>Free-range chicken with lemon</i> | |

Coperto e servizio inclusi – acqua 4 €

Cover charge and service included – mineral water 4 €

UN PO' OLTRE

SEIZE THE MAGIC MENU

| | |
|---|----|
| Ricciola cruda con ceviche all'italiana | 25 |
| <i>Raw amberjack with Italian ceviche</i> | |
| Seppie al nero con gazpacho di pomodori cuore di bue | 25 |
| <i>Black cuttlefish with beef heart tomato gazpacho</i> | |
| Gamberi viola tartare con spaghetti freddi alla carbo_nera | 28 |
| <i>Purple prawn tartare with cold black carbonara spaghetti</i> | |
| Tonno rosso con tagliolini ai fiori di zuccchina | 28 |
| <i>Red tuna with tagliolini and courgette flowers</i> | |
| Pesce spada con anguria e melanzane | 34 |
| <i>Swordfish with watermelon and aubergines</i> | |
| Ombrina boccadoro alla mugnaia | 34 |
| <i>Meagre (Argirosomus regius) meunière</i> | |

Menù degustazione

COGLI L'OLTRE

TASTING MENU

| | |
|--|----|
| Percorso creativo di cinque portate a scelta degli chef | 75 |
| <i>Five-course creative journey chosen by the chefs</i> | |
| Abbinamento vini 4 calici | 35 |
| <i>Pairing wines 4 glasses</i> | |

Coperto e servizio inclusi – acqua 4 €

Cover charge and service included – mineral water 4 €