



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

## CAFFÈ

COFFEE

9Bar – Little Bean Rivanazzano Terme (PV)

## 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)

## RAZZA VARZESE E MAIALE

RAZZA VARZESE CATTLE AND PORK

Agrispaccio "I PEP LUNG" Luca Garavaglia

ROBECCO SUL NAVIGLIO (MI)

## SALUMI

CURED MEAT

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)

## PATATE, LEGUMI E ZUCCA

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

## AVGOTARACO E ZAFFERANO

AVGOTARACO (GREEK BOTTARGA) AND SAFFRON

Eccellenza Ellenica (Giorgio Bacagias)  
MILANO

## APERITIVO

### APERITIF

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

---

## OLTREPÒ

### OLTREPÒ MENU

<b>Cipolla dorata di Voghera e Grana Padano 24 mesi</b>	18
<i>Golden onion from Voghera and Grana Padano aged 24 months</i>	
<b>Rane in tempura, agrodolce di vegetali d'autunno</b>	22
<i>Tempura frogs, sweet and sour autumn vegetables</i>	
<b>Gnocchi Milano</b>	24
<i>Gnocchi Milan</i>	
<b>Carnaroli, caprino, lumache al verde</b>	24
<i>Carnaroli, goat cheese, green snails</i>	
<b>Maiale nero, uva e tamarindo</b>	28
<i>Black pork, grapes and tamarind</i>	
<b>Coniglio, mostarda di Voghera, patate al tartufo nero</b>	28
<i>Rabbit, Voghera mustard, potatoes with black truffle</i>	

Coperto e servizio inclusi – acqua 4 €

Cover charge and service included – mineral water 4 €

## UN PO' OLTRE

### SEIZE THE MAGIC MENU

<b>Ricciola cruda con ceviche all'italiana</b>	25
<i>Raw amberjack with Italian ceviche</i>	
<b>Calamaro, frutti di mare, topinambur</b>	25
<i>Squid, seafood, Jerusalem artichoke</i>	
<b>Gamberi viola tartare con spaghetti tiepidi alla carbo_nera</b>	28
<i>Purple prawn tartare with cold black carbonara spaghetti</i>	
<b>Bottarga di muggine Avgotaraco, pappardelle al burro di malga</b>	28
<i>Avgotaraco mullet bottarga, pappardelle with mountain butter</i>	
<b>Cotoletta di rombo</b>	34
<i>Turbot cutlet</i>	
<b>Storione, finferli, zucca, zenzero</b>	34
<i>Sturgeon, chanterelles, pumpkin, ginger</i>	

---

### Menù degustazione

## COGLI L'OLTRE

### TASTING MENU

Scopri il nostro menù degustazione, un viaggio culinario unico che esalta i sapori attraverso cinque piatti iconici, frutto dell'estro creativo dei nostri chef, per deliziare il palato e sorprendere i sensi.

*Discover our tasting menu, a unique culinary journey that enhances flavors through five iconic dishes, born from the creative flair of our chefs, a delight for the palate and a surprise for the senses.*

<b>Percorso creativo di cinque portate a scelta degli chef</b>	90
<i>Five-course creative journey chosen by the chefs</i>	
<b>Abbinamento vini 4 calici</b>	35
<i>Pairing wines 4 glasses</i>	

Coperto e servizio inclusi – acqua 4 €

*Cover charge and service included – mineral water 4 €*