



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 l'attualità gastronomica e la tradizione.

I menù degustazione sono da intendersi per l'insieme della tavola per un numero maggiore di cinque commensali.

Comprensivi di snack, pane a lievitazione naturale, focaccia, olio, burro, grissini stirati a mano e dolcezze finali.

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

È disponibile un menù con la lista degli allergeni.



## I fornitori dell'Oltrepò Pavese

### ANATRA

CZ Società Agricola  
GERENZAGO (PV)

### CAFFÈ MOKA

9Bar – Little Bean  
RIVANAZZANO TERME (PV)

### CARNAROLI

Iso Campo dell'Oste  
SPESSA (PV)

### CIOCCOLATO

Pura Delizia  
BORGO PRIOLO (PV)

### CIPOLLA DORATA DI VOGHERA

Agrioltrepò srl – Consorzio Produttori Cipolla di Voghera  
VOGHERA (PV)

### FARINE

Molini di Voghera  
VOGHERA (PV)

### FORMAGGI CAPRINI

Società Agricola Il Boscasso  
RUIINO (PV)

### Fattoria I Grater

TORRAZZA COSTE (PV)

### FORMAGGI VACCINI

Caseificio f.lli Cavanna  
RIVANAZZANO TERME (PV)

### Azienda Agricola Oranami

PONTE NIZZA (PV)

### MIELE BIOLOGICO

Azienda Agricola Luca Bonizzoni  
CASTEGGIO (PV)

### MOSTARDA DI VOGHERA

Pianetta di Barbieri  
VOGHERA (PV) ORIOLO

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Finigeto  
MONTALTO PAVESE (PV)

### PATATE E LEGUMI

Azienda Agricola Biologica Lodigiani  
LUNGAVILLA (PV)

### SALUMI

Salumificio Magrotti  
MONTESEGALE (PV)

### VEGETALI E FRUTTA

Ortidoro  
VOGHERA (PV)

### VERDURE DA FOGLIA, ORTAGGI, ERBE RARE, FIORI EDIBILI

ACÀ Oltrepo Pavese Agricoltura Rigenerativa  
MONTÙ BECCARIA (PV)

### ZUCCA

Azienda agricola Stella  
CASTELNUOVO SCRIVIA (AL)

### CAFFÈ ESPRESSO

La Messicana  
ROTTOFRENO (PC)

### PANE A LIEVITAZIONE NATURALE CON FARINE MACINATE A PIETRA

Bakery Dal Mauro – Fabio Toninello  
ALESSANDRIA

### PREMIUM FOOD

Gran chef

## Antipasti

Paté di fegatini in foglia vite

28

Scarola imbottita

24

Crudo di mare

36

## Primi

Risotto ai quattro formaggi dell'Oltrepò Pavese

28

Gnocchi di ricotta, bosco

28

Bottoni al caviale

32

## Secondi

Anatra al pepe verde

34

Cavolfiore e bagna càuda

26

Rombo alla brace, mugnaia all'acqua pazza

38

## Degustazioni

### Oltrepò

Paté di fegatini in foglia vite

Risotto ai quattro formaggi dell'Oltrepò Pavese

Anatra al pepe verde

Bacio di Dama

90

35 *abbinamento alcolico*

---

### Un po' Oltre

Crudo di mare

Bottoni al caviale

Rombo alla brace, mugnaia all'acqua pazza

Tarte al limone, rosmarino e sesamo

110

45 *abbinamento alcolico*

---

### Cogli l'Oltre

Scarola imbottita

Gnocchi di ricotta, bosco

Cavolfiore e bagna càuda

Tiramisù vegetale

80

35 *abbinamento analcolico*