



MENU

Damé Cucina
Traversa n. 126 di via Amendola, 30



GLI ANTIPASTI

IL NOSTRO CRUDO

Ostriche Gillardeau (1 pz)	3,5
Scampi (4 pz)	14
Gamberi (5 pz)	12
Tartare del giorno	15
Sashimi del giorno	15

AGNELLO IN SARDA

Sarda, agnello, yogurt, piselli e salsa teriyaky	14
--	----

COZZE IN SPIAGGIA

Cozze, ceci, mango e critmo	12
-----------------------------	----

MIETITORE A COLAZIONE

Carpaccio di vitello con cialleda (cetrioli, cipolla, origano, pomodori)	12
--	----

VITELLA IN ORTO

Lombetto di vitello con pinzimonio di ravanelli, finocchio e pompelmo	14
---	----

PINZIMONIO DI VERDURE

Ravanelli, finocchio, carote e pompelmo	10
---	----

I PRIMI

PASTA E BRASCIOLE

Plin alla ricotta di mandorla e ragù di brasciole	16
---	----

LASAGNE ALLA PARMIGIANA

Pasta all'uovo, melanzane, ragù di vitello, e "pallone di gravina"	14
--	----

OMBRINA GNOCCA

Gnocchi di patata arrosto, ombrina e pangrattato al finocchio selvatico e lampone	15
---	----

SCAMPI UBRIACHI

Trocchi, scampi, asparagi e vov	16
---------------------------------	----

PASTA ALLA SCAPECE

Foglie di ulivo, zucchine alla scapece, ricotta di mandorla	13
---	----

I SECONDI

RICCIOLA A CACCIA

Ricciola, sponsali, crema parmentier, zenzero	18
---	----

SEPPIA ABBUFFATA

Seppie ripiene, peperoni arrosto e albicocca	18
--	----

PANZA IN MESSICO

Pancia di vitello, fave alla brindisina (pomodori, cipolla e olive) e nachos di polenta	18
---	----

CAULATA IN RETE

Entrecôte, rete di maiale, puntarelle di cicoria, caciocavallo al timo e papaya	20
---	----

VERDURE IN CAMPO

Fave alla brindisina (pomodori, cipolla e olive) e nachos di polenta	13
--	----

I DESSERTS

Degustate...

...FORMAGGI E CONFETTURE	14
--------------------------	----

CARTELLATA

Ricotta di pecora, fragola, cetriolo e anice	7
--	---

PASTICCIOTTO

Barbabietola, menta, cocco e zeste di limone	7
--	---

SPORCAMUSS

Con crema pasticcera	6
----------------------	---

SEMIFREDDO

Gusti del giorno	7
------------------	---