

The background is a complex, layered painting of tropical leaves. The colors are muted, featuring various shades of blue, teal, and green, with some brown and tan tones. The brushwork is visible, creating a sense of depth and texture. The leaves are arranged in a dense, overlapping pattern, filling the entire frame.

DAMARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963



M

NON CHIAMATELI ANTIPASTI STARTERS

Alici panate e fritte € 15,00
Fried anchovies.

Battuta di carne piemontese € 18,00
con fior di capperi, acciughe ed olive.
Meat tartare with capers, anchovies and olives.

Terra mia € 16,00
Crema di patate con funghi porcini, fonduta
uovo poche e salsa di tartufo.
*Potato cream soup with porcini mushrooms, fondue, eggs
and truffle sauce.*
(Secondo disponibilità)

Brandacujun € 15,00
Stoccafisso* e patate lesse.
Stockfish and boiled potatoes*

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL FIRST COURSE

Pansoti € 16,00

alla salsa di noce fatta in casa.

Pansoti with homemade walnut sauce.

Mandilli De Sea Al Pesto € 16,00

Mandilli pasta with pesto sauce.

I PRIMI SARANNO I PRIMI FIRST COURSE

Spaghetti allo scoglio € 18,00

Spaghetti con frutti di mare (cozze, gamberi*, vongole).

Spaghetti with seafood (mussels, prawns, clams).*

Tagliatelle al ragù € 15,00

Tagliatelle pasta with meat sauce.

Tortelloni artigianali € 16,00

alla stracciatella di bufala con crema di broccoli, salsiccia,
briciole di tarallo al finocchietto.

*Homemade tortelloni pasta with buffalo stracciatella cheese
with broccoli cream, sausage, tarallo crumbs with fennel.*

Ravioloni artigianali € 16,00

al maialino e scamorza su salsa di zucca, crema di
formaggio erborinato ed amaretti.

*Homemade ravioli pasta with suckling pig and
scamorza cheese on pumpkin sauce, cream of
blue cheese and amaretti biscuits.*

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Siamo fritti € 20,00

Frittura mista di calamari*, gamberi, paranza e verdure.

Mixed fried calamari, prawns, paranza and vegetables.

Il mare sulla piastra € 28,00

Grigliata mista di pesce.

Mixed grilled fish.

Filetto alla ligure € 20,00

Filetto di pesce (che può variare in base alle forniture)
con patate, pomodorini, olive, fior di capperi e olio e.v.o.

Fish fillet with potatoes, cherry tomatoes, capers, olives and extra virgin olive oil.

Filetto di carne Piemontese € 26,00

Meat fillet.

Guancia di vitello € 18,00

brasata, cotta a bassa temperatura 65° per 16 ore.

Veal cheek braised, cooked at low temperature

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

PUÒ SOLO ACCOMPAGNARE SIDE DISHES

Patate fritte € 5,00

Con la buccia...

French fries.

...Con salsa cacio e pepe € 6,00

French fries with cacio e pepe sauce.

...Con salsa al tartufo € 7,00

E scaglie di grana

French fries with with truffle sauce and parmesan flakes.

Insalata non far sapere al contadino € 13,00

Misticanza, pere, scaglie di grana, noci, petali di cipolla.

Mixed salad, with pears, parmesan flakes, walnuts and onion.

Insalata mista € 7,00

Mixed salad.

Insalata verde € 6,00

Green salad.

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

DOLCI SWEETS

Tiramisù € 6,00

Cheesecake € 7,00
alla crema di nocciola.
Cheesecake with hazelnut cream.

Torta caprese € 7,00

Torta alle mele € 6,00
Torta alle mele con gelato € 7,00
Apple pie with ice cream.

Sorbetto al limone € 6,00
Con aggiunta di vodka € 7,00
Lemon sorbet.

Gelato alla crema € 6,00
Affogato al caffè € 7,00

Coperto € 2,00

DA MARIO

TRADIZIONI CONTEMPORANEE DAL 1963

ALLERGENI

*surgelato all'origine

△ il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ALLERGENI:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

◆ Alcune nostre preparazioni, sono conservate a basse temperature (-18°C) per garantirne qualità, freschezza e disponibilità”