

The background is a complex, layered painting of tropical leaves. The palette is dominated by various shades of blue, from light sky blue to deep, dark navy, interspersed with muted greens and earthy browns. The brushwork is visible, creating a sense of depth and texture. The composition is dense and fills the entire frame with overlapping leaf shapes and stems.

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”