

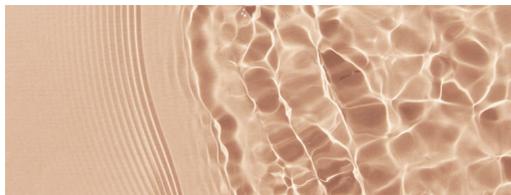
---

# M E N U

S U M M E R 2 5

**DaMò** *per* **OLTRE**  
sapori & salute

  
**LIDO GANDOLI**



OLTRE

# M E N U

P I Z Z E R I A



# START

PER INIZIARE



<b>FIORI DI ZUCCA ALLA VESUVIANA<sup>1,3,7</sup> **</b>	<b>3 cad.</b>
Ripieni di ricotta e provola	
<b>CROCCHETTONE ARTIGIANALE<sup>1,3,7</sup> **</b>	<b>3 cad.</b>
Patate della Sila IGP, parmigiano reggiano 24 mesi, provola d'Agerola	
<b>PATATE DOLCI *</b>	<b>5</b>
<b>POLPETTE DI SCOTTONA ARTIGIANALI<sup>3,7</sup></b>	<b>10</b>
<b>TRIS DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA</b>	<b>12</b>
<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E TRECCIA DI GIOIA DEL COLLE DOP<sup>7</sup></b>	<b>15</b>

# P I Z Z E

L E M A R G H E R I T E



**REGINA<sup>1,7</sup>** 10

San Marzano DOP, fior di latte DOP, basilico, olio evo

**CAMPESTRE<sup>1,7</sup>** 10

Fior di latte DOP, ciliegino campestre infornato, olio al prezzemolo, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo

**CAMPANA<sup>1,7</sup>** 10

San Marzano DOP, bufala DOP fuori cottura, pachino infornato, basilico, olio evo

**VERACE<sup>1,7</sup>** 10

Fior di latte DOP, crema di datterino giallo, filetti di San Marzano DOP, basilico, spolverata di parmigiano reggiano 24 mesi fuori cottura, olio evo

**BUFALA<sup>1,7</sup>** 10

San Marzano DOP, bufala DOP, basilico, olio evo

**MARGHERITA SBAGLIATA<sup>1,7</sup>** 10

Fior di latte DOP, salsa di pomodoro pachino infornato, pesto di basilico fresco, chips di parmigiano reggiano 24 mesi fuori cottura, olio evo

# P I Z Z E

LE CLASSICHE  
MA NON TROPPO



<b>TRIBUTO AI FORMAGGI<sup>1,7</sup></b>	<b>12</b>
Fior di latte DOP, gorgonzola DOP, caciocavallo in grotta, provola d'Agerola, olio evo	
<b>CAPRI<sup>1,7</sup></b>	<b>12</b>
Fior di latte DOP, ciliegino e datterino infornati, burrata e gocce di olio al basilico	
<b>CONTADINA<sup>1,7</sup></b>	<b>12</b>
Fior di latte DOP, datterino giallo, carciofi grigliati, polvere di olive taggiasche, olio al prezzemolo	
<b>MARTINA NELL'ORTO<sup>1,7</sup></b>	<b>12</b>
Fior di latte DOP, zucchine, melanzane, peperoni e funghi champignon grigliati, olio evo	
<b>RICORDO DI UNA PARMIGIANA<sup>1,7</sup></b>	<b>12</b>
San Marzano DOP, fior di latte DOP, provola d'Agerola, stick di melanzane, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi in uscita, basilico fresco, olio evo	
<b>SORRENTINA<sup>1,4,7</sup></b>	<b>12</b>
Fior di latte DOP, datterino giallo, filetti di alici "Armatore", polvere di capperi, zest di limoni di Sorrento, olio evo	

# P I Z Z E

L E E C C E N T R I C H E



## **CALABRESE**<sup>1,7</sup> 14

San Marzano DOP, fior di latte DOP, spianata calabrese, 'nduja di Spilinga, olio al peperoncino

## **MICA PIZZA E FICHI**<sup>1,7</sup> 14

Fior di latte DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, cacio cavallo in grotta a scaglie, fichi freschi locali, olio evo

## **FAVOLA**<sup>1,7,8</sup> 14

Fior di latte DOP, mortadella IGP, granella di pistacchi di Bronte, burratina, olio evo

## **TROPEA RIVISITATA**<sup>1,4,7</sup> 14

San Marzano DOP, fior di latte DOP, filetti di tonno del mediterraneo, cipolle di Tropea caramellate, capperi, polvere di olive taggiasche, olio evo

## **FRESCA**<sup>1,7</sup> 14

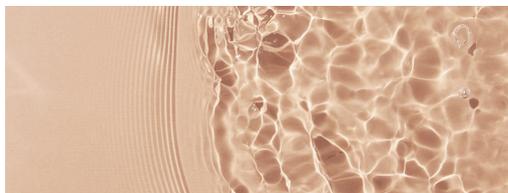
Base fornarina, prosciutto crudo di Parma DOP, fior di latte DOP, pomodoro campestre, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo (tutto fuori cottura)

## **DAMÒ**<sup>1,7,8</sup> 14

Fior di latte DOP, datterino giallo, capocollo di Martina Franca, miele, crumble di noci, olio evo

# BURGER

HAMBURGERIA



## **HAMBURGER AMERICANO**<sup>1,7,11</sup>

**15**

Hamburger di scottona 250g, bun artigianale al sesamo bianco, cheddar, cipolla caramellata, bacon croccante e salsa BBQ

## **HAMBURGER CAPRESE**<sup>1,7,11</sup>

**15**

Hamburger di scottona 250g, bun artigianale al sesamo bianco, chutney di pomodoro, fonduta di parmigiano reggiano, pesto di basilico fresco

# DESSERT

PER FINIRE



<b>TIRAMI...MÒ<sup>1,3,7</sup></b>	<b>7</b>
Savoardi, caffè Illy, mousse al mascarpone e cacao amaro	
<b>FORESTA NERA<sup>1,7,8</sup></b>	<b>7</b>
Brownies al fondente extra, frosting al Crème cheese, amarene Fabbri	
<b>PEZZO DURO ARTIGIANALE<sup>7,8</sup></b>	<b>7</b>
Gelato artigianale (pistacchio; croccantino al rum e amarene; nocciola e caffè)	

# BEVANDE

BEVERAGE



**ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO** 3

**COCA COLA/FANTA/CHINÒ** 3

**CALICE DI VINO<sup>12</sup>** 5

**CAFFÈ ILLY** 2

## BIRRE

**NASTRO AZZURRO 20 CL** 3

**NASTRO AZZURRO 40 CL** 5

**MENABREA 33CL** 4

**MENABREA ROSSA 33CL** 5

**CORONA 33CL** 5

# VINI

## BEVERAGES



### BIANCHI

<b>CANTELE CHARDONNAY IGP 2024</b>	<b>20</b>
100% Chardonnay 13 VOL PUGLIA	
<b>CANTELE VERDECA IGP 2024</b>	<b>20</b>
100% Verdeca 12,5 VOL PUGLIA	
<b>CANTELE TERESAMANARA</b>	<b>25</b>
Chardonnay 2023 13,5 VOL SALENTO IGP	
<b>CHAKRA VERDE 2022 GIOVANNI AIELLO</b>	<b>26</b>
100% Verdeca 12,5 VOL VALLE D'ITRIA	
<b>VINI FRANCHETTI PASSOBIANCO 2021</b>	<b>26</b>
100% Chardonnay 13 VOL SICILIA	
<b>NALS MARGREID-LEITEN DOC 2023</b>	<b>26</b>
100% Gewürztraminer 14 VOL ALTO ADIGE	
<b>ETNA BIANCO PLANETA</b>	<b>28</b>
100% Carricante 2023 13,5 VOL	

### ROSATI

<b>CANTELE NEGROAMARO ROSATO IGP 2024</b>	<b>20</b>
100% Negroamaro 12,5 VOL PUGLIA	
<b>FRESCOBALDI ALIÈ IGT 2024</b>	<b>22</b>
Syrah, Vermentino 12 VOL TOSCANA	
<b>ROSÈ PLANETA SICILIA DOC 2024</b>	<b>22</b>
Nero d'Avola, Syrah 12,5 VOL SICILIA	
<b>TRAMARI 2024 SAN MARZANO</b>	<b>22</b>
100% Rosè di Primitivo 12,5 VOL SALENTO IGP	

# VINI

B E V E R A G E S



<b>MJERE NEGRAMARO ROSATO 2023</b> Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10% 13 VOL SALENTO	<b>25</b>
<b>OLTREME ROSATO 2024</b> 100% Susumaniello 12 VOL SALENTO IGT	<b>25</b>
<b>CASINA BRIC MESDÌ ROSATO 2024</b> 100% Nebbiolo 13 VOL PIEMONTE	<b>32</b>

## R O S S I

<b>CANTELE PRIMITIVO IGP 2023</b> 100% Primitivo 14 VOL PUGLIA	<b>20</b>
<b>CANTELE NEGROAMARO IGP 2022</b> 100% Negroamaro 13 VOL PUGLIA	<b>20</b>
<b>MICHELE CHIARLO LE ORME DOCG 2021</b> 100% Nebbiolo 14 VOL PIEMONTE	<b>25</b>

# BOLLICINE

B E V E R A G E



**BORTOLOMIOL MIOL ROSÈ PROSECCO  
BRUT DOC 2023** 20

Millesimato 11,5 VOL VENETO

**BORTOLOMIOL MIOL PROSECCO  
EXTRADRY DOC 2023** 20

Millesimato 11 VOL VENETO

**CÀ DEL BOSCO EXTRA BRUT  
FRANCIACORTA DOCG** 50

Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco  
(sans année) 12,5 VOL LOMBARDIA

**VEUVE CLICQUOT CUVÉE  
SAINT-PETERSBOURG BRUT DOC** 90

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot nero  
(sans année) 12 VOL FRANCIA

# DISTILLATI

FINE PASTO



LIMONCELLO VILLA MASSA	5
GRAPPA BIANCA MAZZETTI D'ALTAVILLA	5
GRAPPA BARRICATA MAZZETTI D'ALTAVILLA	5
MAZZETTI D'ALTAVILLA FORTE	5
MAZZETTI D'ALTAVILLA GENTILE	5
JEFFERSON	5
WASHINGTON	5
FLOR DE CAÑA 12 ANNI	8
NIKKA WHISKY	8

# ALLERGENI

## REGISTRO



### 1 CEREALI

Cereali contenenti glutine:  
grano, segale, orzo, avena,  
farro o i loro derivati



### 2 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a  
base di crostacei



### 3 UOVA

Uova e prodotti a base di uova



### 4 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce



### 5 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a  
base di arachidi



### 6 SOIA

Soia e prodotti a base di soia



### 7 LATTE

Latte e prodotti a base di latte  
(incluso il lattosio)



### 8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di  
acahiu, noci di pecan, noci del  
Brasile, pistacchi, noci  
macadamia o noci del  
Queensland e i loro prodotti



### 9 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano



### 10 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape



### 11 SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a  
base di semi di sesamo



### 12 SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti  
(concentrazioni sup. a 10mg/kg)



### 13 LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini



### 14 MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di  
molluschi

---

\*Il prodotto contrassegnato da asterisco potrebbe essere surgelato

\*\* Il prodotto contrassegnato da doppio asterisco potrebbe aver subito un trattamento di abbattimento in positivo o negativo

---

*Nato nel 2014, DaMò è il punto di riferimento a Taranto per vivere un'esperienza culinaria che fonde gusto e benessere, un viaggio nei sapori autentici della cucina mediterranea, ampiamente riconosciuta come una delle migliori al mondo per impatto sulla salute e per ricchezza gustativa e culturale.*

*Amiamo il buon cibo, ecco perché selezioniamo attentamente i nostri fornitori e adoperiamo solo ingredienti freschi, naturali e locali. Nel rispetto della nostra storia e delle nostre tradizioni, sperimentiamo profumi e sapori per offrire ai nostri ospiti un'esperienza autentica che fa sentire come a casa.*

*Perché il buon cibo è famiglia, amicizia, amore e passione.*

*Buon viaggio tra  
Sapori e Salute!*

**DaMò**  
sapori & salute

