



La tavola del DAMA accoglie l'autunno: il nuovo menu tra Oltrepò Pavese e Mediterraneo

Federico Sgorbini e Alessio Spinelli, gli chef del ristorante del Castello di San Gaudenzio a Cervesina, hanno creato la nuova carta stagionale con tre percorsi degustazione che raccontano territorio e si caratterizzano per ricerca e comfort food

Comfort, calore e sostanza. Sono le parole chiave che definiscono il **nuovo menu autunno 2025** del **DAMA Ristorante**, raffinata insegna gourmet all'interno del **Relais Castello di San Gaudenzio** a Cervesina (Pavia).

Guidato da Massimo e Dario Bergaglio, il ristorante accoglie la stagione dei primi freddi con tre percorsi di degustazione ideati dall'Executive chef **Federico Sgorbini** e dal Resident chef **Alessio Spinelli** che "contaminano" le radici dell'Oltrepò Pavese con suggestioni che arrivano "oltre", fino al Mediterraneo e al mondo vegetale.



I nuovi menu: territorio, mare e natura vegetale

Tre itinerari gastronomici compongono la nuova offerta di DAMA Ristorante, con possibilità di scelta anche alla carta.

Menu “Oltrepò”: i sapori dell’Oltrepò Pavese

Il menu “Oltrepò” rivela la ricchezza del territorio attraverso piatti come il *Paté di fegatini in foglia di vite* (con gel al mirtillo, cioccolato al 70%, polveri di spinacino e spirulina) e il *Risotto ai quattro formaggi dell’Oltrepò Pavese* (crema di riso, salsa ossidata di pere e fonduta di formaggi Caprablu, Pizzocorno, Molana e Capracanta), ma anche l’*Anatra al pepe verde* (petto di anatra, salsa albufera, bon bon di coscia confit, salsa spicy di clementine, mostarda di mandaranci e arancia candita) e il *Bacio di DAMA* (sfera di cioccolato fondente al 70% farcita con namelaka al cioccolato bianco caramellato, crumble alle nocciole e fior di sale, nocciole pralinate e ‘neve’ di nocciole).

Menu “Un po’ Oltre”: l’eleganza della cucina di mare

Il menu “Un po’ Oltre” guarda al mare con note iodate e contrasti eleganti: *Crudo di mare* (wafer di alga nori, mayo allo shiro dashi e tartare di branzino frollato condito con mayo ed erba cipollina), *Bottoni al caviale* (pasta fresca al nero di seppia con ripieno di patata montata, caviale e latticello

condito con olio verde all'erba cipollina), *Rombo alla brace con mugnaia all'acquapazza* (rombo frollato, salsa mugnaia, colatura di pomodoro e prezzemolo croccante) e *Tarte al limone, rosmarino e sesamo*, finale agrumato a base di pasta frolla al carbone vegetale, appareil al limone, gelato al rosmarino e sesamo nero.



Menu “*Cogli l’Oltre Vegetale*”: natura a Km zero

Infine, il “*Cogli l’Oltre Vegetale*” mette al centro la materia prima a chilometro zero, esaltando i produttori locali. Dalla *Scarola imbottita* (scarola arrostita, pralinato di scarola e pinoli, gel al Pedro Ximenez, tartare di olive taggiasche, uvetta di zibibbo e pane tostato grattugiato) agli *Gnocchi di ricotta* (gnocchi di ricotta, brodo di funghi, funghi Shitake, chips di topinambur, riso canadese soffiato, acetosella verde e castagna al vapore grattugiata), fino al *Cavolfiore e bagna cauda* (cavolfiore al vapore, bagna cauda vegetale, gel umeboshi e alga nori croccante) per poi chiudere con la cremosità del **Tiramisù vegetale**, realizzato con namelaka al latte caramellato, topinambur sciropato, spuma di patate dolci, ghiaccio di cappuccino al sedano rapa, gel di moka al vermouth e polvere di buccia di patate dolci, porcini secchi e caffè.



Una buona cantina e altri abbinamenti

La proposta gastronomica è completata da una **cantina di 300 etichette** curata dal sommelier **Davide Canina**, che nel 2025 ha ottenuto il **Premio Carta Vini Terroir Oltrepò Pavese** assegnato da Slow Wine in collaborazione con Milano Wine Week.

La carta segue un principio di territorialità e confronto, con mappe dei cru più rappresentativi dell'Oltrepò e parallelismi con le grandi regioni vitivinicole europee, Francia, Germania, Austria, e italiane, dal Piemonte alla Sicilia. Ogni percorso degustazione ha un suo abbinamento dedicato: "Oltrepò" con i vini locali, "Un po' Oltre" con etichette nazionali e internazionali, e una selezione analcolica pensata per accompagnare il menu vegetale.

Gli chef: due generazioni a confronto

La gestione gastronomica di DAMA è il risultato della sinergia tra tra **Federico Sgorbini**, chef pavese classe 1986 con esperienze internazionali (da Le Taillevent a Parigi a The Ledbury a Londra), e **Alessio Spinelli**, giovane talento classe 1997 formatosi tra Boscolo Milano, Alchimia e Chic'n Quick di Claudio Sadler. Insieme, propongono una cucina che rispetta la memoria dell'Oltrepò ma proiettata verso le tendenze ed esigenze contemporanee.



Il Castello di San Gaudenzio: storia e accoglienza

Il [Relais Castello di San Gaudenzio](#), dimora del XIV secolo immersa in un parco secolare, è oggi un luogo d'ospitalità d'eccellenza con **44 camere e suite** e un ristorante che ne rappresenta il cuore gourmet. Tra volte affrescate, camini monumentali e giardini scenografici, la struttura offre anche spazi per meeting ed eventi privati.

DAMA RISTORANTE – CASTELLO DI SAN GAUDENZIO

Via Mulino 2, Località San Gaudenzio – Cervesina (PV)

Orari: Giovedì e venerdì (cena), sabato (pranzo e cena), domenica (pranzo).

DAMA Bistrot aperto 7/7, pranzo e cena

www.hcsg.it

Data di creazione

30/10/2025

Autore

redazione