



Il Ristorante Domizia vi dà il benvenuto in un ambiente incantevole e rilassante, vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

*Restaurant Domizia welcomes you to an enchanting and relaxing
ambience, inviting you to delight your senses with a unique culinary
journey inspired by the richness of Mediterranean flavors and Tuscan
tradition.*

PANE E COPERTO
Bread and cover
3,00

LISTA ALLERGENI | LIST OF ALLERGENS

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Glutine – <i>gluten</i> | 8. Frutta a guscio - <i>shell fruit</i> |
| 2. Crostacei – <i>crustaceans</i> | 9. Sedano - <i>celery</i> |
| 3. Uova – <i>eggs</i> | 10. Senape - <i>mustard</i> |
| 4. Pesce – <i>fish</i> | 11. Semi di sesamo – <i>sesame seeds</i> |
| 5. Arachidi – <i>peanut</i> | 12. Anidride solforosa – <i>sulphur dioxide</i> |
| 6. Soia – <i>soya</i> | 13. Lupini – <i>lupin</i> |
| 7. Latte – <i>milk</i> | 14. Molluschi – <i>shellfish</i> |

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

MENÙ DOMIZIANO | EURO 65,00

Sapori dal mare | 4 assaggi
Mix appetizers / 4 servings

Assaggio di due primi
Tasting of two first courses

Frittura mista con contorno
Mixed fried fish with vegetables

Dessert

MENÙ POSIDONIA | EURO 75,00

Sapori dal mare | 8 assaggi
Mix appetizers / 8 servings

Un primo a scelta
A first course of your choice

Frittura mista con contorno
Mixed fried fish with vegetables

Dessert

ANTIPASTI DI MARE

Seafood Starters

Sapori dal mare 4 assaggi <i>Mix appetizers 4 servings</i>	€ 25,00
Insalata di polpo al vapore con pachino <i>Steamed octopus salad with cherry tomatoes (14)</i>	€ 19,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto <i>Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction (4)</i>	€ 18,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio <i>Smoked salmon with orange wood flavour (4)</i>	€ 19,00
Bresaola di tonno con scaglie di parmigiano, pachino e balsamico ridotto <i>Tuna seasoned carpaccio with parmesan, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction (4)</i>	€ 21,00
Medaglione di pescatrice rilegato con bacon, fondo bruno <i>Anglerfish medallion bound with bacon and brown stock (4,12)</i>	€ 20,00
Caldaretto di molluschi <i>Small fish soup with cuttlesquid, squid and baby octopus (2,4,14)</i>	€ 22,00
Degustazione di ostriche <i>Oyster tasting (14)</i>	€ 24,00
Tris di tartare <i>Tris of Fish tartare (2,4,14)</i>	€ 24,00
Crudita' mista <i>Mixed fish crudities (2,4,8,14)</i> Su prenotazione <i>on request</i>	

ANTIPASTI DI TERRA

Meat Starters

Tagliere Toscano <i>Mixed Tuscan cold cuts</i>	€ 18,00
Formaggi misti con miele e confetture <i>Mixed cheeses with honey and jams (7)</i>	€ 16,00
Roast beef di costata danese con rucola e grana <i>Roast beef with rocket salad and grana Padano(7)</i>	€ 18,00
Sformatino di verdure di stagione con fonduta al formaggio <i>Seasonal vegetable flan with cheese fondue (1,7,9)</i>	€ 16,00
Vellutata di finocchi, patate, curcuma e crumble al rosmarino <i>Soup cream with fennel, potatoes, turmeric, rosemary crumble (1)</i>	€ 15,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Meat First Courses

Spaghetti al pomodoro al cartoccio <i>Spaghetti with fresh roasted tomato in foil (1,12)</i>	€ 16,00
Gnocchi di patate cremosi al tartufo <i>Gnocchi with truffle cream (1,7)</i>	€ 20,00
Tagliatelle al Ragù <i>Tagliatelle with bolognese (1,3,9,12)</i>	€ 18,00
Tagliatelle al tartufo <i>Tagliatelle with black truffle (1,3)</i>	€ 20,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

Fish First Courses

Assaggio di due primi (minimo due persone) <i>Tasting of two first courses (two persons)</i> (1,2,3,4,7,8,9,12,14)	€ 24,00
Tagliatelle ai frutti di mare <i>Tagliatelle with seafood</i> (1,2,4,9,12,14)	€ 19,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> (1,4,9,12,14)	€ 19,00
Bavette con spada fresco, capperi e olive taggiasche <i>Bavette pasta with fresh swordfish, capers and taggiasche olives</i> (1,4,9,12)	€ 20,00
Bottoni ripieni di pesto e ricotta con gamberi e tartufo <i>Pesto and ricotta ravioli with prawns and truffle</i> (1,2,3,4,5,7,8,12)	€ 22,00
Crespelle di spigola con salsa di cacciucco <i>Sea bass crepes with cacciucco sauce</i> (1,2,3,4,7,9,12)	€ 20,00
Gnocchi di patate ai tre gamberi <i>Potato Gnocchi with shrimps</i> (1,2,9,12)	€ 20,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat Main Courses

Bistecca di manzo alla griglia € 20,00
Grilled beef steak

Filetto di manzo alla griglia € 28,00
Grilled beef fillet

Filetto di manzo al pepe verde € 30,00
Beef fillet with green pepper sauce (7,10,12)

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con la sua salsa, carote e
cipolle all'aceto balsamico € 28,00
*Duck breast cooked at low temperature, sauce, carrots, and loose
onions in balsamic vinegar (12)*

CONTORNI

Vegetables

Patate al forno o patate fritte € 7,00
Baked potatoes or fried potatoes

Verdure alla griglia o saltate € 7,00
Grilled or sauteèd vegetables

Insalata mista € 7,00
Mixed salad

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish Main Courses

Pescato del giorno alla griglia, al forno, al sale, all'acqua pazza € 80,00/Kg
Fish of the day grilled, baked, baked in salt, acqua pazza style (4,9,12,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 25,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Calamari alla griglia € 23,00
Grilled calamari (4,12,14)

Mazzancolle alla griglia € 26,00
Grilled king prawns (4,12,14)

Scampi alla griglia € 26,00
Grilled scampi (4,12,14)

Scampi al guazzetto € 28,00
Stewed tomatoes scampi (2,4,9)

Frittura mista con verdure € 23,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Grigliata mista € 30,00
Mixed grill fish (2,4,14)

DOLCI

Dessert

Delizia al mascarpone con coulis di lamponi <i>Mascarpone cheese frozen mousse with raspberry sauce (3,7,8)</i>	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio <i>Pistachio frozen mousse (7,8)</i>	€ 8,00
Tortino di mele con gelato alla crema <i>Mini apple pie with gelato (3,7,8)</i>	€ 8,00
Cantucci con Vin Santo <i>Tuscan almond biscuit with sweet wine (1,3,7,8)</i>	€ 8,00
Frutta con gelato <i>Fruit salad with gelato (3,7,8)</i>	€ 8,00
Crema cotta con croccante di mandorla <i>Custard with almond crunch (3,7,8)</i>	€ 8,00
Tiramisù <i>Tiramisù (3,7,8)</i>	€ 8,00

BEVANDE

Wine and Beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 3,50
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 3,50
Birra (Ichnusa non filtrata, Corona, Messina cristalli di sale)	€ 5,00
Birra analcolica Heineken 0.0	€ 5,00
Birra artigianale de' Neri "La Bionda", "La Tipa"	€ 8,00
Birra artigianale 26 Nero "Fedora" Gluten Free, "Ipnotica" Doppio malto	€ 8,00
Cocktails (Spritz, Long drinks, Negroni, Americano, Moscow mule, Mojito)	€ 12,00
Premium Gin Tonic (Ceruleo, Argintum 925, Hendrick's, Citadelle, Sakari)	€ 14,00
Vino al calice bianco	€ 7,00
Vino al calice rosato	€ 7,00
Vino al calice rosso	€ 8,00
Vino al calice Franciacorta DOCG/Trento DOC	€ 12,00
Vino al calice Champagne AOC	€ 18,00