



Il Ristorante Domizia vi dà il benvenuto per un'esperienza sensoriale tra i sapori della Maremma ed il profumo del mare.

Domizia Restaurant welcome you for a sensorial experience between Maremma and sea's tastes.

Le caratteristiche della nostra cucina si riassumono nella scelta di ingredienti di prim'ordine e nella creatività degli Chef Gianpiero Cesarini e Mattia Marcoaldi.

The fine cuisine of our Restaurant is based on first-class ingredients and the creativity of Chef Gianpiero Cesarini and Mattia Marcoaldi.

Antipasti/Starter

Uovo pochè, topinambur, spuma di parmigiano, liquirizia.

Poached egg, Jerusalem artichoke, parmesan foam, licorice.

1,4,5

€ 18,00

Pappa al pomodoro, calamaretto, il suo nero, arancia.

Pappa pomodoro, baby squid, his ink, orange.

7,10

€ 18,00

Zuppetta di porro, scampo crudo, lime.

Leek soup, raw scampo, lime.

8,12

€ 20,00

Tartare di manzo, caldaro in salsa, giardiniera.

Beef tartare, calder sauce, pickled vegetables.

1,6,8,12

€ 20,00

Animella croccante, albicocca, spinaci.

Veal sweetbread, apricot, spinach.

4,10

€ 18,00

Primi piatti/First courses

Risotto, cavolfiore, scalogno, bergamotto.

Risotto, cauliflower, shallot, bergamot.

4

€ 18,00

Gnocco, ricci di mare, limone bruciato, timo.

Gnocco, sea urchins, burnt lemon, thyme.

4,5,6,10

€ 20,00

Tagliolino, spernocchie, pane aromatico, prezzemolo.

Tagliolino, mantis shrimps, aromatic bread, parsley.

1,4,5,8,10,12

€ 18,00

Raviolo, cinghiale, cioccolato, pinoli.

Raviolo, wild boar, chocolate, pine nuts.

1,5,10,12

€ 18,00

Linguina, pane toscano, fegatini, cantucci.

Linguina, tuscan bread, chicken liver, cantucci.

1,4,5,10

€ 18,00

Secondi piatti/Main courses

Fiore di zucca, zucchini, burrata, fave.

Pumpkin flower, zucchini, burrata cheese, broad beans.

2,4,5,10

€ 18,00

Rana pescatrice, cipolla bruciata, beurre blanc, Pak Choi.

Monkfish, burnt onion, beurre blanc, Pak Choi.

1,4,6

€ 22,00

Anguilla, barbabietola, caprino, mandarino.

Grilled eel, beet, goat cheese, mandarin.

4,6

€ 20,00

Anatra, il suo fondo, verza, carote.

Duck, his bottom, savoy cabbage, carrots.

4,10,12

€ 22,00

Coniglio, porto, sedano-rapa, prugna.

Rabbit, porto, celeriac, plum.

4,12

€ 20,00

Piatti della Tradizione/Traditional dishes

Pappa al Pomodoro con guanciaiale croccante.

Pappa pomodoro with crispy pork cheek.

10

€ 13

Tagliere di salumi e formaggi toscani.

Ham and cheese selection from Tuscany.

4

€ 16,00

Tortello Maremmano al ragù o burro e salvia.

Tortello maremmano style with ragù sauce or sage and butter.

4,5,10,12

€ 15,00

Linguine alle vongole.

Linguine with clams.

6,10

€18,00

Tagliata di manzo con crema di patate.

Beef cut with potatoes cream.

4

€ 20,00

Pesce al forno con patate, pomodorini e olive.

Catch of the day cooked in the oven with potatoes, cherry tomatoes and olives.

6

€ 8 all'hg

Dolci/Dessert

Torta cacio e pere.

Cheese and pears cake.

4,5

€ 12,00

Millefoglie al basilico, thè Matcha, fragola.

Basil millefeuille, Matcha thè, strawberry.

4,5,10,11

€ 12,00

Tarte tatin, gelato alla vaniglia e zenzero.

Tarte tatin, vanilla ice cream and ginger.

4,5,10

€ 12,00

Pane, burro e marmellata, ricotta e caffè.

Bread, butter and jam, ricotta cheese and coffee.

4,5,10

€ 12,00

Banana, gianduia, mandorle.

Banana, gianduia, almonds.

1,4,5,10

€ 12,00

Acqua Panna, San Pellegrino e Nepi.

1. Frutta a guscio - tree nuts

2. Arachidi - peanuts

3. Lupino - lupin

4. Latte e prodotti latticini - milk and dairy products

5. Uova - eggs

6. Pesce - fish

7. Molluschi - shellfish

8. Crostacei - crustaceans

9. Soia - soy

10. Cereali contenenti glutine - cereals containing gluten

11. Semi di sesamo - sesame seeds

12. Sedano - celery

13. Senape - mustard

14. Anidride solforosa - sulphur dioxide

