



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

DEGUSTAZIONE DEL GIORNO | EURO 70,00

Sapori dal mare | 4 assaggi
Mix appetizers | 4 servings

Assaggio di due primi
Tasting of two first courses

Secondo del giorno
Main dish of the day

Dessert



ANTIPASTI DI MARE

Seafood Starters

Sapori dal mare | 4 assaggi € 26,00
Mix appetizers | 4 servings

Tentacolo di polpo croccante su passatino di legumi e salsa di rucola € 20,00
Crunchy grilled octopus with rocket salad sauce and legumes (9,14)

Baccalà croccante al carbone con salsa di patate fumé € 22,00
Crispy salt cod with squid ink and smoked potatoes sauce (1,2,3,4,7,14)

Caldaretto di molluschi € 25,00
Small fish soup with cuttlesquid, squid and baby octopus (2,4,14)

Salmone affumicato con ceppo d'arancio € 22,00
Smoked salmon carpaccio with orange wood flavour (4)

Tagliere con salumi di mare di nostra produzione: € 25,00
Variety of seafood carpaccios of our own production:

Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto
Low-temperature cooked swordfish carpaccio with balsamic vinegar reduction (4)

Bresaola di tonno con scaglie di parmigiano, pachino e balsamico ridotto
Tuna seasoned carpaccio with parmesan, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction (4)

Soppressata di ricciola con salsa verde
Amberjack carpaccio with green sauce (4)

Degustazione di ostriche € 24,00
Oyster tasting (14)

Tris di tartare € 24,00
Tris of Fish tartare (2,4,14)

Crudita' mista
Mixed fish crudities (2,4,8,14)
Su prenotazione o in base alla disponibilità giornaliera | *on request or daily availability*

ANTIPASTI DI TERRA

Meat Starters

Tagliere Toscano <i>Mixed Tuscan cold cuts</i>	€ 20,00
Formaggi misti con miele e confetture <i>Mixed cheeses with honey and jams</i> (7)	€ 19,00
Roast beef di costata danese con rucola e grana <i>Roast beef with rocket salad and grana Padano</i> (7)	€ 20,00
Soufflé di verdure di stagione con fonduta al formaggio <i>Seasonal vegetable flan with cheese fondue</i> (1,7,9)	€ 16,00
Vellutata di finocchi, patate, curcuma e crumble al rosmarino <i>Soup cream with fennel, potatoes, turmeric, rosemary crumble</i> (1)	€ 16,00
Uovo fumé con crema di patate affumicate, crumble e tartufo estivo <i>Smoked egg with potatoes cream, black truffle and crumble</i> (1,3,7)	€ 16,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Meat First Courses

Spaghetti al pomodoro fresco grigliato al cartoccio con scalogno ed erbe <i>Spaghetti with fresh roasted tomato in foil</i> (1,9,12)	€ 17,00
Risotto con vellutata di zucca e crema di parmigiano <i>Risotto with pumpkin sauce and parmesan cream</i> (1,7,9)	€ 18,00
Gnocco con cuore cremoso, burro salato e tartufo estivo <i>Gnocchi filled with egg and parmesan, with salt butter and truffle</i> (1,3,7)	€ 20,00
Tagliatelle al ragù bianco <i>Tagliatelle with white beef ragù</i> (1,3)	€ 18,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

Fish First Courses

Tagliatelle ai frutti di mare <i>Tagliatelle with seafood</i> (1,2,4,9,12,14)	€ 21,00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> (1,4,9,12,14)	€ 21,00
Bavette con spada fresco, capperi e olive taggiasche <i>Bavette pasta with fresh swordfish, capers and taggiasche olives</i> (1,4,9,12)	€ 21,00
Bottoni ripieni di pesto, ricotta e patate con gamberi e tartufo estivo <i>Pesto and ricotta ravioli with prawns and truffle</i> (1,2,3,4,5,7,8,12)	€ 23,00
Raviolgnocco ripieno di stracciatella con salsa di seppia al nero <i>Potato ravioli filled with stracciatella cheese, and black squid sauce</i> (1,3,4,9,12)	€ 22,00
Gnocchi di patate lavorati a mano ai tre gamberi <i>Homemade potato gnocchi with shrimps</i> (1,2,9,12)	€ 21,00
Risotto mantecato alle spernocchie e olio al prezzemolo <i>Risotto with mantis shrimps and olive oil parsley flavoured</i> (1,2,9,12)	€ 21,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Meat Main Courses

Filetto di maiale in crosta con patate € 28,00
Pork fillet baked in crust with potatoes (1,3,7)

Filetto di manzo alla griglia € 29,00
Grilled beef fillet

Filetto di manzo al pepe verde € 31,00
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 € 29,00
*Duck breast cooked at low temperature, sauce, carrots, and loose
onions in balsamic vinegar (9,12)*

CONTORNI

Vegetables

Patate al forno o patate fritte € 8,00
Baked potatoes or fried potatoes

Verdure alla griglia o in foglia saltate € 8,00
Grilled or sauteed vegetables

Insalata mista € 8,00
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 € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Filetto di rombo glassato con fondo bruno e spinaci € 26,00
Turbot fillet with his brown stock and spinach (4,9,12)

Mazzancolle alla griglia € 29,00
Grilled king prawns (4,12,14)

Scampi alla griglia € 30,00
Grilled scampi (4,12,14)

Medaglione di pescatrice rilegato con bacon, fondo bruno € 25,00
Anglerfish medallion bound with bacon and his brown stock (4,9,12)

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Grigliata mista € 32,00
Mixed grill fish (2,4,14)

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

