



Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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> |

ANTIPASTI

Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino <i>Steamed octopus salad with cherry tomatoes</i> (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto <i>Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction</i> (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino <i>Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes</i> (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato <i>Smoked tuna carpaccio</i> (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore <i>Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp</i> (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole <i>Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts</i> (4)	€ 19,00
Tris di tartare <i>Tris of Fish tartare</i> (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate <i>Tomatoes bruschetta with marinated anchovies</i> (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone <i>Ham and melon</i>	€ 17,00
Tagliere Toscano <i>Mixed Tuscan cold cuts</i>	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola <i>Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad</i>	€ 19,00

PRIMI PIATTI

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
Orecchietta pesto e pachino <i>Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes</i> (1,7,8)	€ 17,00
Gnocchi al pomodorino fresco e basilico <i>Gnocchi with fresh tomatoes and basil</i> (3,9)	€ 18,00
Tagliatelle al Ragù bianco <i>Tagliatelle with white beef ragù</i> (1,3,9,12)	€ 18,00
Primo del giorno <i>Pasta of the day</i>	

SECONDI PIATTI

Main courses

Frittura mista con verdure <i>Mixed deep fried fish with vegetables</i> (1,2,4,14)	€ 25,00
Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate <i>Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes</i> (4)	€ 28,00
Cheeseburger di angus con patate fritte <i>Angus cheeseburger with french fries</i> (1)	€ 20,00

PANINI

Sandwiches

Ciabattina vegetariano con Melanzane, zucchine e mozzarella <i>Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella</i> (1,7)	€ 11,00
Puccia leccese con tonno, pomodoro e rucola <i>Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil</i> (1,4)	€ 13,00
Schiacciatina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio <i>Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio</i> (1,7,8)	€ 12,00
Schiacciatina con prosciutto crudo e mozzarella <i>Raw ham sandwich with mozzarella</i> (1,7)	€ 12,00
Toast con prosciutto cotto e fontina <i>Ham and cheese toast</i> (1,7)	€ 12,00
Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico <i>Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil</i> (1,7)	€ 11,00
Treccia con salmone affumicato, formaggio spalmabile, rucola e pomodoro <i>Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil</i> (1,7)	€ 15,00
Piadina speck e fontina <i>Piadina with seasoned ham and fontina cheese</i> (1,7)	€ 12,00

INSALATE

Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella <i>Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella</i> (4,7)	€ 17,00
Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino <i>Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella</i> (3,7)	€ 17,00
Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi <i>Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns</i> (2,7)	€ 18,00
Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar <i>Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing</i> (1,3,4,7,10)	€ 17,00
Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive <i>Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives</i> (7)	€ 16,00

FRUTTA E DOLCI

Dessert

Tiramisù <i>Tiramisù (3,7,8)</i>	€ 9,00
Frutta con gelato <i>Fruit salad with gelato (3,7,8)</i>	€ 9,00
Macedonia <i>Fruit salad</i>	€ 7,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 7,00
Melone <i>Melon</i>	€ 7,00
Gelato in coppa <i>Gelato (3,7,8)</i>	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero <i>Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)</i>	€ 8,00
Sorbetto al limone <i>Lemon Sorbet with vodka (3,7,8)</i>	€ 7,00
Sgroppino alla vodka <i>Lemon Sorbet with vodka (3,7,8)</i>	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 3,50
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d'orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00