




Dom

Better with us



The Legendary Cheese Cake



Le Cheese Cake sono il fiore all'occhiello della nostra pasticceria. Sono realizzate con ingredienti di prima qualità, con prodotti sceltissimi, frutta fresca e formaggi leggerissimi.

Nonostante il grande successo che le preparazioni della nostra



pasticceria riscuotono da molti anni, il maestro pasticcere del DOM non si arrende mai alla banalità e sperimenta ogni giorno abbinamenti inconsueti e inediti che danno vita a ricette raffinate e golose.

Scopritelo nel menu dedicato.

Bob's Cake



Benvenuti al



Dopo otto anni dedicati alle cerimonie, Manuela Virdò decise di riconfigurare il DOM, il locale che a tale scopo aveva acquistato, trasformandolo in un ristorante in cui gli ospiti dimenticassero lo stress della vita quotidiana, grazie ad un'atmosfera serena e gioiale. Insieme con suo marito Marcello, ne ridisegnò completamente il layout interno ed esterno, utilizzò spazi, inventò suggestioni, bilanciando sapientemente vuoti e pieni, trasparenze e colori, affinché ogni ambiente rispecchiasse la sua cifra stilistica: una sofisticata e leggera eleganza. Fu la voglia di dare vita ad un ambiente che nulla lasciasse al caso, che fosse una vera via di fuga dai ritmi insostenibili del vivere contemporaneo, a guidare la sua mano e fare del DOM il ristorante che sempre aveva desiderato. Fu l'introduzione delle bruschette al metro nel già ricco menu ad aumentare esponenzialmente il numero degli ospiti e a consacrare il DOM come uno dei ristoranti più suggestivi della capitale. Un bellissimo risultato ma non un traguardo: il DOM infatti, per la natura dei suoi proprietari, è in continua evoluzione, in un incessante viaggio verso l'eccellenza in ogni dettaglio.

Tutte le professionalità in servizio, nessuna esclusa, sono istruite a lavorare con impegno, con gioia e passione, perché la vostra soddisfazione sia ai massimi livelli e il tempo speso a tavola sia memorabile, senza che questo debba però costarvi una fortuna. Detto così può sembrare banale ma affinché ciò si realizzi, ogni giorno, come in un rito, c'è bisogno di un'organizzazione perfetta, un meccanismo ben oliato e materie prime eccellenti: dalle carni sceltissime alle verdure appena raccolte, dalle paste fatte a mano agli antipasti squisiti, dai dolci irresistibili che il maestro pasticcere realizza ogni giorno, ad una carta di vini ricchissima.

Qualsiasi pietanza presente nel menu può essere realizzata per l'asporto. Se hai richieste particolari per il cibo parlane con i nostri camerieri, soprattutto per le intolleranze e la celiachia dato che non tutti gli ingredienti sono indicati nel menu. Felice tempo al DOM!

Allergene non è veleno

Se hai problemi di allergie o intolleranze alimentari, fallo presente ai nostri ragazzi del personale! Sapranno aiutarti e consigliarti indirizzandoti su cibi che non contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. Tuttavia è importante che tu sappia che tutto ciò che offriamo nel nostro locale è prodotto in laboratorio e somministrato in locali all'interno dei quali si utilizzano prodotti contenenti i seguenti fattori allergeni: grano, crostacei, pesce, uova, soia, latte, lattosio, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape, semi, lupino, molluschi. Per tale ragione sottolineiamo che non è possibile escludere completamente una contaminazione, in particolar modo durante servizi liberi o a buffet.

Antipasti & Co.

Antipastone DOM i Magnifici Quattro	13
Pinsa romana olio e rosmarino	5
Pinsa romana con mortadella al tartufo	11
Bufala e prosciutto crudo	12
Bufala e tartufo	12
Selezione di salumi e formaggi con marmellate e miele	12
Caprino con miele e pinoli / granella di pistacchi	8
Olive all'ascolana artigianali (8pz.)	8
Stick di zucchine dorate	5
Arancini alla bolognese DOM	8
Mortadella piccantina alla piastra con scaglie di pecorino e riduzione di aceto di balsamico	10
Parmigiana in tegame	9
Lardo - magro (Lenti) rucola, miele e pinoli	8
Carpaccio di bresaola, rucola e parmigiano	10
Sfoglia di patate, cacio e pepe / solo sale	6



Antipasti & Co. Mare

Tris di mare	13
• Paté di cernia* con bruschettine	8
• Gamberi* pastellati con riduzione di aceto balsamico	10
• Tartare di salmone affumicato	10
Frittura di gamberi e calamari*	13
Tegame al Jospier con cozze gamberi* e vongole	12
Calamari* al grill	12
Burratine con salmone	10

* prodotti surgelati



i Coccoli

Marte: amatriciana

Luna: stracchino e prosciutto crudo

Sole: burratina e salame

Nuvola: speck e Philadelphia

Stella: mortadella piccantina

€9



i Fritti

Crocchette di patate* 4 pz	4
Olive all'ascolana* 6 pz	5
Fiore di zucca* 2 pz	6
Crocchette di pollo* 4 pz	4
Patate fritte*	5
Fritto misto*	8
Patate sfoglia cacio e pepe o solo sale	6
Olive all'ascolana artigianali 8 pz	8
Suppli nostra produzione 2 pz	5
Mozzarella in carrozza nostra produzione 2 pz	6



* prodotti surgelati

La tua festa al DOM



**Serate speciali e indimenticabili
per ogni occasione:**

un compleanno, una laurea, una cena di lavoro, serate a tema con musica dal vivo, una cena romantica o semplicemente per passare una bella serata tra amici, sono a vostra disposizione diverse sale, tutte dotate di Wi-Fi gratuito.

**Chiedete informazioni alla nostra segreteria organizzativa
o scriveteci una email con le vostre esigenze.**


Better with us

Tel. +39.333.111.50.11
info@domristorante.it

i Bruschettoni



I bruschettoni sono una delle nostre specialità. Li prepariamo in moltissime combinazioni diverse e in due formati: da un metro o da 50 centimetri. Quelle da mezzo metro sono in due gusti, e quelle da un metro in 3 gusti. L'elenco dei gusti lo trovate nelle pagine seguenti.

i Bruschettoni

50 cm 2 gusti euro 10 • 1 m 3 gusti euro 18

Comunicate al cameriere la dimensione da voi scelta e i relativi gusti indicando il numero di riferimento

i bruschettoni con il simbolo ■ sono a temperatura ambiente

- | | | |
|-----------------------|---|---|
| 20 Italiana | olio, prosciutto crudo | ■ |
| 21 Stella | olio, mortadella, burrata, granella di pistacchio | ■ |
| 22 Elegante | olio, Philadelphia, prosciutto crudo, | ■ |
| 23 Rucolina | olio, rucola, pomodori secchi, aceto balsamico | ■ |
| 24 Montina | olio, Philadelphia, speck | |
| 25 DOM | olio, carpaccio d'arista con miele e pinoli | ■ |
| 26 Deliziosa | olio, crema ai quattro formaggi, funghi | |
| 27 Amarcord | olio, arista di maiale, rucola, paté di tartufo | ■ |
| 28 Campagnola | olio, funghi misti, prosciutto crudo, mozzarella | |
| 29 Smielata | olio, caprino, miele, pinoli | ■ |
| 30 Diavolosa | olio salsa piccante, mozzarella | |
| 31 Trentina | olio, stracchino, speck | |
| 32 Magrina | olio, burrata, rucola, bresaola | ■ |
| 33 Regina | olio, pomodoro, mozzarella | |
| 34 Crostinella | olio, mozzarella, prosciutto cotto | |
| 35 Bresella | olio, rucola, bresaola e scaglie di parmigiano | ■ |
| 36 Light | olio, bufala, pomodori secchi | ■ |
| 37 Fumosa | olio Philadelphia, salmone affumicato | ■ |
| 38 Provolosa | olio, salmone e provola | |
| 39 Parmigiana | olio, melanzane, pomodoro, mozzarella | |
| 40 Carciofina | olio, crema di carciofi, speck | |
| 41 Zucchina | olio, Philadelphia zucchine | |
| 42 Maialina | olio, provola, guanciale | |
| 43 Norcina | olio, stracchino, salsiccia | |
| 44 Peperella | olio, crema ai quattro formaggi, peperoni | |
| 45 Boschetto | olio, salsiccia, mozzarella, paté di tartufo | |
| 46 Ranch | olio, zucchine, prosciutto crudo, mozzarella | |
| 47 Gustosa | olio, arista di maiale, zucchine, mozzarella | |

- 48 Ortolana** olio, zucchine funghi misti, mozzarella
- 49 Onda** olio, crema di carciofi, tonno, mozzarella
- 50 Esotica** olio, zucchine, gamberetti
- 51 Tramezzina** olio, tonno, pomodori, mozzarella
- 52 Marameo** olio, pomodori, arista di maiale 
- 53 Pulcinella** olio, rucola, burratina, paté di tartufo 
- 54 Salmi** olio, salmone affumicato, rucola 
- 55 Boscaiola** olio, salsiccia, funghi, mozzarella
- 56 Pancetta** olio, zucchine, pancetta, mozzarella
- 57 Gamberetti** olio, maionese, insalata, gamberetti 
- 58 Caprese** olio, mozzarella di bufala, pomodoro, pesto di basilico 
- 59 Porcina** olio, Philadelphia, funghi porcini
- 60 Strak** olio, stracchino, pancetta. 
- 61 Patatona** olio, patate, salsiccia, mozzarella
- 62 Contadina** olio, cicoria, patate, mozzarella
- 63 Funghetta** olio, funghi misti, patate, mozzarella
- 64 Gold** olio, rucola, funghi porcini, scaglie di parmigiano 
- 65 Paesana** olio, cicoria ripassata, salsiccia, mozzarella
- 66 Mare e monti** olio, salmone, patate e mozzarella
- 67 Tonnara** olio, zucchine, tonno e mozzarella
- 67 Salamella** olio, salame e mozzarella
- 68 Patufo** olio, patate, provola, paté di tartufo
- 69 Patonnata** olio, patate e tonno
- 70 Quattro salami** olio, quattro formaggi e salame
- 71 Dall'Orto** olio, zucchine, patate e mozzarella
- 72 Stracchinella** olio, stracchino e salame
- 73 Strana** olio, salmone, bufala 
- 74 Panceccoria** olio, cicoria, pancetta e mozzarella
- 75 Forte** olio, speck, provola, paté di tartufo
- 76 Gazpacho** olio, pomodoro crudo, sale e pepe 
- 77 Rucola** olio, rucola, salmone, pomodori secchi 
- 78 Pancettina** olio, rucola, pancetta arrotolata, grana 
- 79 Classica** olio, pomodoro e basilico 
- 80 King** olio, bufala, pachino, capperi, alici e origano 

COS'È UN FORNO A BRACE JOSPER?

JOSPER fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Destinato a chef particolarmente esigenti, ristoranti specializzati in carne alla brace e ristoranti di alta cucina.

Per offrire sempre il meglio alla propria clientela, il forno Josper è parte integrante dell'attrezzatura del DOM.



Josper[®]
CHARCOAL OVENS

il DOM non poteva dimenticare...

Pur non avendo messo a punto un menu specifico per celiaci, la cucina del DOM affronta con molta serietà questa problematica. Molti sono infatti, ingredienti GLUTEN FREE che l'Executive Chef ha a disposizione per realizzare piatti assai golosi. Sarà un piacere per i camerieri del DOM ascoltare le tue richieste e sottoporle in cucina dove, ci teniamo a specificare, non essendo dedicata esclusivamente ai celiaci, potrebbe verificarsi qualche piccolissima contaminazione, nonostante l'attenzione e la cura maniacale di tutto il personale in servizio, fuori e dentro la cucina stessa.



I vegetariani sono i benvenuti al DOM. Un menu con un ampio ventaglio di proposte consente, a chi ha fatto questa scelta alimentare, di godere pienamente di riso, ortaggi, formaggi selezionatissimi uova e molto altro. Inoltre, se qualche desiderio o idea dovesse presentarsi proprio durante la lettura del menu, sarà sufficiente interpellare i camerieri per verificare immediatamente la disponibilità della cucina.



Anche i vegani troveranno soddisfazione al DOM. Il personale in servizio proporrà qualsiasi tipo di crudità, verdura e frutta interpretata anche in modalità inconsuete affinché il pranzo la cena di un vegano non sia mai un pasto di secondo livello.



le Paste

Le paste fresche

Tagliatelle porcini, speck e provola	12
Maccheroncini porcini e tartufo	13
Maccheroncini salsiccia e gorgonzola	12
Casarecce zucchine, salsiccia, speck	12
Casarecce al ragù bianco di fassona e tartufo	13
Pincinelle all'amatriciana e lardo di Colonnata	12

I ripieni

Ravioli di burrata con salsa ai pistacchi di Bronte	12
Ravioli di filetto di manzo con porcini e tartufo, cremolati	13
Ravioli di cernia in salsa di crostacei	14

I risotti

Risotto al radicchio	10
Risotto alla crema di scampi	12
Risotto gorgonzola e tartufo	12

BIS DI PRIMI X 4

le Paste

I Classici

Spaghetti cacio e pepe	10
Spaghetti alla carbonara	10
Spaghetti alle vongole	13
Spaghetti alla carbonara con tartufo	12
Spaghetti alla gricia	10

Il DOM utilizza le paste del Pastificio Agricolo Mancini



Take Away

Potresti non avere tempo per metterti ai fornelli o potresti non averne voglia. Potresti avere degli ospiti improvvisi e il frigo un po' triste. Allora ci vuole il DOM, serve il **Take Away**. Il servizio su misura per tutte le occasioni. **Semplice, economico e gustoso**. Tu ordini, anche telefonicamente se vuoi, quello che più ti piace e noi, al più presto, ti facciamo trovare il tuo **Gourmet Bag** pronto con tutte le squisitezze che hai richiesto. C'è voluto pochissimo e ti è costato meno di quanto immaginassi perché ai prezzi del nostro menù applichiamo **un bello sconto del 20%**.

Mica male no?

consulta il nostro menù anche su
www.domristorante.it



TAKE AWAY SERVICE

+39 333.111.5011

+39 06 207.2746



Dopocena

Il DOM è aperto anche dopo teatro o, se preferisci dopo il cinema. Insomma, fino a tardi. Così, se ti viene quella voglia improvvisa di dolce, o di fare due chiacchiere con la tua amica o il tuo amico del cuore, davanti ad un bel bicchiere, il DOM ti accoglie a porte aperte. Nel calore dei suoi arredi e nella sua magica atmosfera, sia in estate che in inverno.



Carne

Le tagliate di manzo

Tagliata di manzo con rosmarino	16
Tagliata di manzo con tartufo	19
Tagliata di manzo con rucola, pachino e parmigiano	18
Tagliata di manzo con riduzione di aceto balsamico	18
Tagliata di manzo con rucola porcini e Parmigiano	19
Straccetti di manzo rucola e Parmigiano	15

Grill e...

Bistecca di manzo con sale rosa dell'Himalaya	16
Bistecca danese con radicchio grigliato	18
Filetto di manzo con patate chips	20
Filetto di manzo con lardo di Colonnata e miele d'acacia	22
Millefoglie di filetto con porcini, rucola e scaglie di grana	23
Spiedone DOM 500 gr manzo con verdure	18
Tagliata di pollo alla griglia	12
Fiorentina 1000 gr (cottura Josper)	38
Costata irlandese 500 gr (cottura Josper)	22
Galletto alla brace (cottura Josper) con patate	14
Spigola con cozze e vongole (cottura Josper)	23

Gli speciali nelle pagine successive...



I Secondi Speciali

Classic Burger	12
manzo*, formaggio, bacon, lattuga e pomodoro e patate fritte*	
Double Burger	15
manzo*, formaggio, bacon, lattuga, cipolla caramellata e patate fritte*	
King DOM Burger (piatto unico)	16
hamburger manzo* 300 gr., uovo, bacon e verdure grill	
Salmon Burger	12
salmone*, insalata, carote, e patate fritte	
Pulled Pork	12
sfilacci di maiale, insalata, carote, salsa BBQ e patate fritte*	

Gli Special croccanti...

Frittura di pesce*	13
gamberi e calamari	
Chicken tenders*	12
filetti di pollo croccanti con patate fritte	

Contorni

Patate al forno	6
Cicoria ripassata*	6
Fritto di verdure	7
Verdure grigliate	7
Patate fritte*	5
Verdure di stagione	6
Sfoglia di patate fritte (cacio e pepe o sale)	6



* prodotti surgelati



Insalate

Insalata DOM	6
rucola, insalata, pomodoro, mais, carote, olive nere	
Insalata Benessere	8
insalata, arancia, caprino e noci	
Insalata Primosale	8
insalata, olive nere, Primosale,	

Le proteiche

Caesar Salad	12
insalata, parmigiano, pachino, pane tostato, pollo e salsa dressing	
Shrimp Salad	14
gamberi* grigliati, insalata, arancia, pinoli	
Salmon Salad	14
salmone* grigliato, insalata, rucola, granella di pistacchio	

Cocktails & dishes

Chi ha detto che si deve pasteggiare solo col vino, la birra o con l'acqua? Il DOM suggerisce un'esperienza nuova: pasteggiare con un disitillato o un cocktail come accade anche in altre parti del mondo. L'abbinamento potrebbe suscitare qualche perplessità ma il risultato, siamo sicuri, vi lascerà piacevolmente sorpresi. Dovete solo farvi suggerire dal nostro sommelier o barman, l'abbinamento migliore per il vostro piatto.



Delicious & Drinks

Consultate il Menu dei dolci e dei drinks. Sarà una lettura particolarmente piacevole. Le specialità del nostro **maestro pasticcere** sono particolarmente golose. Una ricchissima selezione di distillati è a disposizione degli intenditori più esigenti.



Il nostro fantastico bicchiere
da birra **in OMAGGIO**
con una Poretti 4 Luppoli da 20 cl.



solo € 4,50

Soft drinks

Acqua trattata purificata cl 0,75 naturale	1,5
Acqua trattata purificata cl 0,75 frizzante	1,5
Coca Cola bicchiere cl. 30	3
Coca Cola o Coca Cola Zero in bottiglietta di vetro cl 33	3,5
Caraffa di Coca Cola 1 lt.	5
Caraffa di aranciata 1 lt.	5

Birra alla spina Poretti 4 luppoli birra chiara 5,2% vol.

Piccola cl. 20	3,5
Media cl. 40	6
Grande 1 lt.	12





www.my-d.it

Showroom
CENTRO DECA
VIA DI SANT'ALESSANDRO, 7
00131 ROMA
Tel. +39.06.419.06.05 +39.393.33 01.675