

THE LEGENDARY | YOGURT CAKE

Yogurt Cake alla Fragola e Cioccolato bianco 6

Doppia porzione da asporto

8









DENVENUTI ...un pò di storia...

Dopo cinque anni interamente 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 gioviale.

Insieme con suo marito Marcello, ne ridisegnò completamente il layout interno ed esterno, ottimizzò spazi, inventò suggestioni bilanciando sapientemente vuoti e pieni, trasparenze e colori, affinché ogni ambiente rispecchiasse la sua cifra stilistica: una sofisticata, 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 addestrate a lavorare sodo, 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 perfino 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 dei vini ricchissima.

Qualsiasi pietanza presente nel menu può essere realizzata per l'asporto. Se avete richieste particolari per il cibo parlatene con i camerieri, sopratutto 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 sui 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 di sesamo, solfiti, lupino, molluschi.

Per tale ragione sottolineamo che non è possibile escludere completamente una contaminazione, in particolar modo durante servizi liberi o a buffet.

ORARIO DOM
DALLE 12,00 ALLE 01,00

PERIPIU GOLOSI.... ANTIPASTI & CO.

Antipastone "DOM" fantasia dello Chef	12
Focaccia Olio e Rosmarino	. 4
Bufala e Prosciutto Crudo	12
Bufala e Tartufo	12
Selezione di Salumi e Formaggi, con Marmellate e Miele	12
Olive all'ascolana artigianali (8 pz.)	. 7
Stick di zucchine dorate	. 5
Arancini alla bolognese DOM	. 6
Mortadella piccantina alla piastra con pecorino e riduzione di balsamico	. 9
Caprino con miele e pinoli / granella di pistacchi	. 7
Parmigiana in tegame	. 9
Lardo-magro (Lenti) rucola, miele e pinoli	10
Carpaccio di bresaola, rucola e parmigiano	10
Sfoglia di patate, cacio e pepe/solo sale	. 5
Burratina con salmone	. 9



MARE

Patè di Cernia con bruschettine	. 7
Gamberoni Pastellati con riduzione di aceto balsamico	. 8
Spiedini di calamari	10
Frittura di calamari e zucchine stick	12
Frittura di gamberi e calamari	13
Frittura di moscardini	10
Fish and Chips	12



marte: amatriciana

luna: stracchino e Prosciutto Crudo

Sole: burratina e Salame

nuvola: speck e Philadelphia

Venere: verdure grigliate

stella: mortadella piccantina



Crocchette di Patate 4 pz 3

Olive all'Ascolana 6 pz 4

Fiore di Zucca 2 pz 5



Crocchette di Pollo 4 pz 3

Patate Fritte 4

Fritto Misto 7

Patate Sfoglia
Cacio e Pepe o solo sale 5

Olive all'Ascolana Artigianali 8 pz 7

DRUSCHETTONI



50 cm - 2 gusti - euro 8



1 m - 3 gusti - euro 15

- 20 ITALIANA olio, prosciutto crudo
- 21 STELLA olio, mortadella, mozzarella
- 22 ELEGANTE olio, philadelphia, prosciutto crudo
- 23 RUCOLINA olio, crema di salmone, rucola
- 24 MONTINA olio, philadelphia, speck
- 25 DOM carpaccio d'arista con miele e pinoli
- 26 DELIZIOSA olio, crema ai 4 formaggi, funghi
- 27 AMARONA olio, stracchino, radicchio, rucola
- 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, philadelphia, rucola, bresaola
- 33 REGINA olio, pomodoro, mozzarella
 - 34 CROSTINELLA olio, mozzarella, prosciutto crudo
 - 35 BRESELLA olio, rucola, bresaola e scaglie di parmigiano
 - 36 LIGHT olio, philadelphia, pomodoro
 - 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 4 formaggi, peperoni
- 45 BOSCHETTO olio, philadelphia, funghi misti
- 46 RANCH olio, zucchine, speck, mozzarella
- 47 GUSTOSA olio, zucchine, prosciutto crudo, 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 salame, pomodori e mozzarella
- 53 PULCINELLA olio, pomodoro, patè di olive nere
- $54 \; SALM \, \grave{l}$ 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 ALICIOTTA olio, mozzarella di bufala, alici
- 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, salsicce, mozzarella
- 66 MARE E MONTI salmone, patate e mozzarella
- 67 TONNARA zucchine, tonno e mozzarella
- 68 SALAMELLA salame e mozzarella



- 69 PATONNATA patate e tonno
- 70 QUATTRO SALAMI quattro formaggi e salame
- 71 DALL'ORTO zucchine, patate e mozzarella
- 72 STRACCHINELLA stracchino e salame
- 73 STRANA philadelphia, peperoni e rosmarino
- 74 PANCECCORIA olio, cicoria, pancetta e mozzarella
- 75 PATATELLA olio, patate, mozzarella
- 76 GAZPACHO pomodoro crudo, olio, sale e pepe
- 77 PROVOLINA salame e provola
- 78 PESCEPANE patè di cernia
- 79 CLASSICA pomodoro e basilico



BRUSCHETTA KING 12

monogusto da 50 cm

bufala, pachino, capperi, alici e origano

FESTEGGIA DA NOI IL TUO EVENTO SARÀ PER TE UN RICORDO SPECIALE!



CHIEDI INFO QUI DA NOI

Il DOM non poteva dimenticare...

Pur non avendo messo a punto un menu specifico per i celiaci, la cucina del DOM affronta con molta serietà questo argomento. Molti sono infatti, gli ingredienti GLUTEN FREE che l' Excecutive Chef ha a disposizione per realizzare piatti assai golosi. Sarà un piacere per i camerieri del DOM ascoltare le vostre 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 e verificare immediatamente le disponibilità della cucina.

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



LE DASTE

	LE PASTE FRESCHE	
 	Tagliatelle Porcini, Speck e provola	12
 	Pincinelle Porcini e Tartufo Pincinelle Funghi Salsiccia e Gorgonzola	13 12
	Casarecce Zucchine, Salsiccia, Speck Casarecce Salmone, Rucola e Bufala	12 12
	Paccheri Pachino, Basilico e scaglie di Pecorino	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 Parmigiana con pachino e basilico	12
 	I RISOTTI	
	I DISOIII	
I I	Risotto al Radicchio	10
 -	Risotto Salmone e Provola	10
	Risotto ai Gamberi	10

10

Risotto speck e zafferano

LE DASTE

I CLASSICI



Spaghettoni Cacio e Pepe	9
Spaghettoni alla carbonara	9
Rigatoni all'amatriciana	9
Rigatoni alla Gricia e Carciofi	10
Spaghettoni alla carbonara con Tartufo	12



CARNE

LE TAGLIATE DI MANZO

	LE TAGLIATE DI MANZO	
ì	Tagliata di Manzo con rosmarino	16
ì	Tagliata di Manzo con tartufo	18
Ī	Tagliata di Manzo con rucola pachino e parmigiano	18
ĺ	Tagliata di Manzo con riduzione di aceto balsamico	18
	Tagliata di Manzo con rucola porcini e parmigiano	18
ĺ	Tagliata di Manzo con carciofi	18
	Straccetti di Manzo, Rucola e Parmigiano	15
1		
ì	GRILL E	
ì	Bistecca di manzo con sale dell'Himalaya	16
ì	Bistecca danese con radicchio grigliato	18
ì	Costata Irlandese 500gr	20
	Filetto di manzo con patate chips	22
	Filetto di manzo con lardo di colonnata e miele d'acacia	22
	Millefoglie di filetto con porcini, rucola e scaglie di grana	23

12

39

12

Tagliata di pollo alla griglia

Fiorentina 1000 gr (cottura Josper)

Galletto alla brace (cottura Josper)

^{*}Prodotto Surgelato

CARNE

SPECIAL

Pane, lattuga, pomodoro, cheddar, manzo, patate fritte	
KING DOM BURGER (piatto unico) hamburger 300gr, uovo, pomodoro, insalata, bacon, patate fritte	
SPIEDONE DOM 500gr manzo, pollo, salsiccia, peperone, zucchine, melanzane con patate sfoglia	
BABY RIBS 18 Costine di maiale in sala BBQ con patate stick.	,
POLPETTE AL POMODORO DELLA NONNA 12	
CAESAR SALAD 10 Insalata, parmigiano, pachino, pane tostato, pollo e salsa dressing	
I SPECIAL CROCCANTI	
FRITTURA DI PESCE gamberi e calamari 13	
FISH AND CHIPS 12	
CHICKEN TENDERS 10 filetti di pollo croccanti con patate stick	



CONTORNI



CONTORNI





Patate al forno 5

Cicoria ripassata 5

Fritto di verdure fresche pastellate 7

Verdure grigliate ?

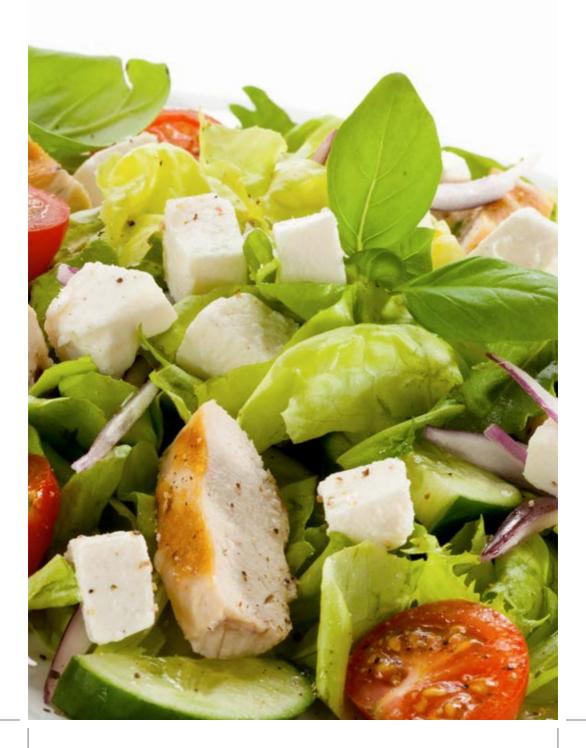
Patate Stick 4

Verdure di stagione 6

Sfoglia di patate fritte 5 cacio e pepe o sale



INSALATE



INSALATE

INSALATA DOM 6 rucola, insalata, pomodoro, mais, carote, olive nere

INSALATA TRICOLORE 7
insalata, mozzarella, pomodoro

INSALATA AL SALMONE 8 insalata, mais, salmone, rucola

INSALATA E GAMBERETTI 8
rucola, insalata, gamberetti, pachino

insalata, olive nere, primo sale, carote

CAESAR SALAD 10

insalata, parmigiano, pachino,
pane tostato, pollo
e salsa dressing

Bicchiere in omaggio

Con un HEINEKEN 20 cl.



SOFT DRINK

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 Zero Lattina	3	
Caraffa di Coca Cola 1 Lt	5	
Caraffa di Aranciata 1 Lt	5	
BIRRA ALLA SPINA		
Piccola cl. 20	3.5	
Media cl. 40	6	
Grande 1 Litro	12	

DOD'S CAKE



