

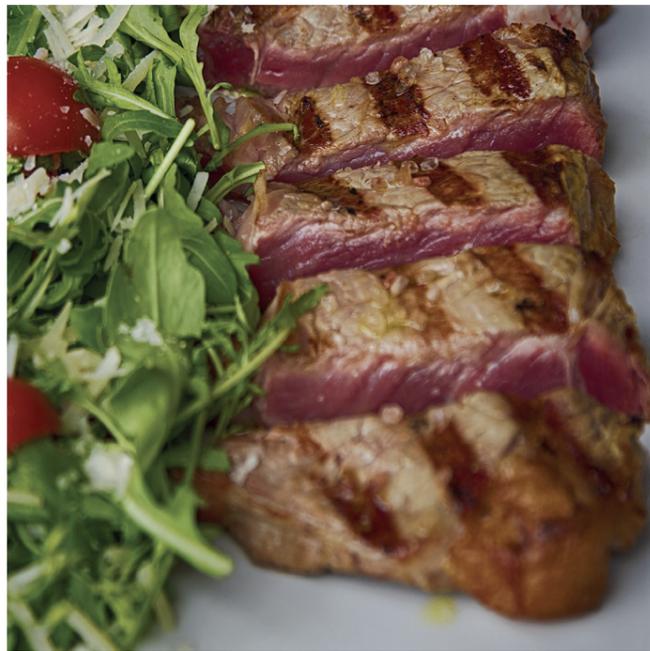
Crostone salsiccia, formaggio fuso e granella di nocciole



Maccheroncini alla carbonara



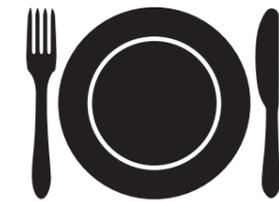
# MENÙ



Tagliata di manzo a piacere



The Legendary Cheese Cake



## ANTIPASTI

Antipastone DOM I Magnifici Quattro	13
Prosciutto crudo, bufala e focaccia	10
Focaccia melanzane, pomodorini secchi e pesto di basilico	8
Crostone salsiccia, formaggio fuso e granella di nocciole	8
Uovo strapazzato al tartufo con crostini di pane	12
Crostone di pane, mortadella al tartufo e stracciata	13
Polpette al pomodoro	9
Gamberi pastellati con riduzione di aceto balsamico	12
Crocchetta di patate alla gricia	5
Parmigiana in tegame	10

## PRIMI

Paccheri datterino, stracciata di bufala e basilico	11
Maccheroncini alla carbonara	10
Ravioli di filetto, cremolato con porcini e tartufo	14
Tagliatelle, datterini, guanciaie e pecorino	13
Pappardelle al ragù di fassona	12
Spaghetti alle vongole veraci	12
Risotto gorgonzola e noci	12

# TREAT FOOD

## SECONDI

Steccone costata di manzo nazionale (g 500+)	15
Tagliata di manzo a piacere	16
Tagliata di pollo rucola, pachino e grana	10
Straccetti di manzo rucola, porcini e grana	14
Classic Burger con patate fritte	12
Trancetto di salmone burrata e granella di pistacchio	12
Frittura di calamari e gamberi	14
Pulled Pork	13

## CONTORNI

Cicoria ripassata	6
Patate al forno	6
Verdure grigliate	6
Patate Duke con Ceddar	7

## INSALATE

Crispy salad: insalata pachino, pollo crispy, grana, pane e salsa dressing	12
Dom: insalata mista, pachino, olive, mais, rucola, carote	8
Benessere: iceberg, caprino, noci, arancia	9
Omega 3: iceberg, salmone, scaglie di grana	9
Sunset: iceberg, gamberi, pinoli, rucola, parmigiano, arancia	10
Proteica: rucola, bresaola, scaglie di grana	9



### 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, uova, pesce, arachidi, soia, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi, solfiti, lupini, molluschi.** Per tale ragione sottolineiamo che non è possibile escludere completamente una contaminazione, in particolar modo durante servizi liberi o a buffet.

# WITH LOVE

### LEGGIMI ATTENTAMENTE!

Pur non avendo messo a punto un menu specifico per celiaci, la cucina del DOM affronta con molta serietà questa problematica. Molti sono infatti, gli 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 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.

