

# —DOMÈ—

*bistrot*

## ANTIPASTI

<b>Il Pomodoro e il Pane</b>	€ 14
Pomodori arrosto e crudi, pane croccante, basilico e burratina	
<b>Il Manzo</b>	€ 16
Tartare di manzo Garronese veneta su midollo arrostito, sottobosco e tuorlo d'uovo	
<b>Il Luccio della Tradizione</b>	€ 15
Polenta grigliata e luccio in salsa	
<b>Il Mare sulla Brace</b>	€ 16
Seppioline alla brace, salsa di pomodorini e piselli	
<b>L'Agnello del Baldo</b>	€ 16
Pancetta di agnello del monte Baldo, peperoni e bagna cauda	

## PRIMI

<b>La primavera in valle</b>	€ 15
Risotto agli asparagi bianchi di Rivoli e Monte Veronese	
<b>I Ravioli della Corte</b>	€ 17
Ravioli di corte veronese, burro nocciola e tartufo nero	
<b>Sarde che passione</b>	€ 15
Bigoli in salsa di sarde e prezzemolo	
<b>La Fattoria</b>	€ 16
Tagliatelle al ragù d'anatra e finferli	
<b>La mano della nonna</b>	€ 18
Gnocchi di patate in salsa cacciucco veneziano	

## SECONDI

<b>L'orto e l'uovo</b>	€ 19
Asparagi ai ferri, uovo di gallina e morbido d'Asiago	
<b>La Trota del Fuoco Gentile</b>	€ 20
Trancio di trota alla brace, zucchine all'escapepe e patate novelle	
<b>La Ricciola</b>	€ 24
Trancio di ricciola oceanica, scarola e salsa beurre blanc al Soave	

## DALLA BRACE

<b>Il Tempo delle Ribs</b>	€ 22
Ribs di manzo, indivia e cipollotto alla cenere	
<b>Il Coniglio della Domenica</b>	€ 24
Coniglio stufato, patate e fagiolini	

## CONTORNI

<b>La Costata grassa</b>	€8/etto
Costata di manzo   circa 500 g	
<b>Il Ribeye della Tavola</b>	€8/etto
Ribeye   circa 300 g	
<b>Il Taglio Consapevole</b>	€7/etto
Lombatello di manzo Garronese Veneta   circa 300 g	

Patate al forno ripassate e pane speziato	€ 6
Caponata di verdure primaverili	€ 7
Verdure di stagione	€ 8
Insalata mista di campo	€ 6

## DESSERT

Zuppa inglese	€ 8
Cremoso allo yogurt e fragole fresche	€ 8
Mousse di cioccolato, amarene e chantilly alla vaniglia	€ 8
Gelati artigianali	€3,5 a pallina
Formaggi del maitre formager Bernardinelli	

## È SEMPRE DOMENICA - €60

Il nostro modo di accogliervi a tavola: tutto al centro della tavola.

**2 antipasti del giorno, 1 primo, 1 carne\pesce dalla griglia con contorni e dessert.**

Una cucina fatta di gesti semplici, sapori sinceri e del piacere di condividere.  
Un percorso che racconta lo **spirito di Domé**: la convivialità, il tempo lento della domenica e il gusto autentico delle cose fatte con amore e passione.