

—DOMÈ—

bistrot

ANTIPASTI

- Il Pomodoro e il Pane** € 14
Pomodori arrosto e crudi, pane croccante, basilico e burratina
- Il Manzo** € 16
Tartare di manzo Garronese veneta su midollo arrostito, sottobosco e tuorlo d'uovo
- Il Luccio della Tradizione** € 15
Polenta grigliata e luccio in salsa
- Il Mare sulla Brace** € 16
Seppioline alla brace, salsa di pomodorini e piselli

PRIMI

- L'orto in risotto** € 15
Risotto alle erbe di stagione, limone e robiola
- Sarde che passione** € 15
Bigoli in salsa di sarde e prezzemolo
- La Fattoria** € 16
Tagliatelle al ragù d'anatra e finferli
- La mano della nonna** € 18
Gnocchi di patate in salsa cacciucco veneziano

SECONDI

- Le zucchine in saor** € 19
Zucchine novelle in saor e Monte Veronese
- La Trota del Fuoco Gentile** € 20
Trancio di trota alla brace, zucchine all'escapepe e patate novelle
- La Ricciola** € 24
Trancio di ricciola oceanica, scarola e salsa beurre blanc al Soave
- Il Tempo delle Ribs** € 22
Ribs di manzo, indivia e cipollotto alla cenere
- Il Coniglio della Domenica** € 24
Coniglio stufato, patate e fagiolini

DALLA BRACE

| | |
|--|------------|
| La Costata grassa | € 8 / etto |
| Costata di manzo circa 600 g | |
| Il Ribeye della Tavola | € 8 / etto |
| Ribeye circa 300 g | |
| Il Taglio Consapevole | € 7 / etto |
| Lombatello di manzo Garronese Veneta circa 300 g | |

CONTORNI

| | |
|---|-----|
| 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 |
| Selezione di formaggi | € 12 |

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.

Per garantire la qualità e la sicurezza tutti gli ingredienti, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono essere congelati, surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

In caso di eventuali allergie o intolleranze, il personale di sala potrà fornirvi una lista dettagliata degli allergeni presenti in menù.

Prezzo del coperto € 3