-DOMÈ-
bistrot

STARTERS

The Sheep and the Garden — € 16
Chopped mutton, beetroot, pearl onions and mustard seeds

Traditional Veal Tripe — € 15
Traditional veal tripe and crispy Parmesan

Sunday's Salt Cod — € 16
Chargrilled polenta and Vicenza style stockfish

Country Memories — € 15
Selected bean soup, rosemary and olive oil croutons

FIRST COURSES

Ragù of the Slow Days — € 17
Egg pappardelle, oxtail ragù, black salsify and juniper

Farmyard Ravioli — € 18
Veronese farmyard ravioli, brown butter, sage and rich roasting jus

The Winter Sea — € 18
Min. 2 persons
Shellfish risotto, tender leeks and lemon

Between Pumpkin and the Mountains — € 16
Pumpkin gnocchi, Monte Veronese fondue and caramelised pecans

MAINS

A Belly Full of Flavours — € 23
Lamb belly, grilled Verona radicchio and sweet-and-sour onions in saor

Roe Deer from the Forest — € 25
Roe deer shank, celeriac purèe, Tuscan kale and Valpolicella souce

The Alpine Char — € 23
Alpine char, fennel and spring onion salad and Lessinia saffron sauce

The Woods and "First Hay" — € 22
"Primo Fieno" egg, soft potato mousse and woodland mushrooms

FROM THE GRILL

King of the Grill — € 65
Bone in ribeye steak, approximately 700 g

The Cut of Fire — € 8 / 100 g
Venetian Garronese beef flat iron, approximately 350 g

The Pig's Pluma — € 8 / 100 g
Locally raised pork pluma, approximately 350 g

-DOMÈ-
bistrot

ANTIPASTI

La Pecora e l'Orto — € 16
Battuta di pecora, rapa rossa, cipolline e semi di senape

La Trippa della Tradizione — € 15
Trippa di vitello tradizionale e croccante al Parmigiano

Il Baccalà della Domenica — € 16
Polenta alla brace e baccalà alla vicentina

Ricordi di campagna — € 15
Zuppa di fagioli selezionati, rosmarino e crostini all'olio

PRIMI

Il Ragù dei Giorni Lenti — € 17
Pappardelle all'uovo, ragù di coda di bue, scorza nera e ginepro

I Ravioli della Corte — € 18
Ravioli di corte veronese, burro nocciola, salvia e fondo d'arrosto

Il Mare d'Inverno — € 18 Min. 2 persone
Risotto di crostacei, porro fondente e limone

Tra Zucca e Montagna — € 16
Gnocchi di zucca, fonduta di Monte Veronese e noci pecan caramellate

SECONDI

Una Pancia di Sapori — € 23
Pancia di agnello, radicchio di Verona alla brace e cipolla in saor

Il Capriolo del Bosco — € 25
Stinco di capriolo, crema di sedano rapa, cavolo nero e salsa al Valpolicella

Il Salmerino Alpino — € 23
Salmerino alpino, insalata di finocchio, cipollotto e salsa allo zafferano della Lessinia

Il Bosco e il "Primo Fieno" — € 22
Uovo "primo fieno", soffice di patata e sottobosco

DALLA BRACE

Il Re della Brace — € 65
Ribeye con osso circa 700gr

Il Taglio del Fuoco — € 8 / etto
Aletta di manzo Garronese Veneta circa 350 gr

Il Secreto del Maiale — € 8 / etto
Pluma di maiale nostrano circa 350 gr

SIDES

Homestyle Potatoes Provence style potatoes	€ 6
Seasonal Savoy Cabbage Sautèed Savoy cabbage	€ 6
From the Garden Contorno di stagione	€ 8
Leaves & Roots Mixed seasonal salad	€ 6

DESSERTS

Chocolate Indulgence Chocolate soup, hazelnut ice cream and pears in white Recioto wine	€ 8
The Traditional Rose Rose-shaped cake and zabaglione	€ 8
Apple from the Oven Apple tarte tatin and milk ice cream	€ 8
The Cheesemaker's Selection Selection of cheese	€ 12
House Ice Cream	€ 3,5 for scoop

IT'S ALWAYS SUNDAY - €60

Our way of welcoming you to the table: everything is served in the centre.

3 starters of the day, 1 first course, 1 main course with sides and dessert.

Our cusine is built on simple gestures, honest flavours and the joy of sharing.
A journey into the spirit of Domè: togetherness, the leisurely pace of Sunday and authentic dishes lovingly prepared with passion.

To ensure quality and food safety, ingredients, including raw seafood, may have been frozen at source or blast-frozen under EC Regulations 852/04 and 853/04.

For allergies or intolerances, our team can provide a detailed list of allergens.

CONTORNI

Le Patate della Casa Patate alla provenzale	€ 6
La Verza di Stagione Verza ripassata	€ 6
Dall'Orto Contorno di stagione	€ 8
Foglie & Radici Insalata mista di stagione	€ 6

DESSERT

Il Cioccolato Goloso Zuppa di cioccolato, gelato alla nocciola e pere al Recioto bianco	€ 8
La Rosa della Tradizione Torta di rose e zabaione	€ 8
La Mela nel Forno Tarte Tatin di mele e gelato al fior di latte	€ 8
La Selezione del Casaro Selezione di formaggi	€ 12
Il Gelato della Casa	€ 3,5 a pallina

È SEMPRE DOMENICA - €60

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

3 antipasti del giorno, 1 primo, 1 secondo con contorni e dessert.

Una cucina fatta di gesti semplici, sapori sinceri e del piacere di condividere.
Un percorso che racconta lo spirito di Domè: 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, cosi 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.