RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Ristorante Domizia vi dà il benvenuto in un ambiente incantevole e rilassante, vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Restaurant Domizia welcomes you to an enchanting and relaxing ambience, inviting you to delight your senses with a unique culinary journey inspired by the richness of Mediterranean flavors and Tuscan tradition.

PANE E COPERTO

Bread and cover

4,00

LISTA ALLERGENI | *LIST OF ALLERGENS*

1. Glutine – *gluten*
2. Crostacei – *crustaceans*
3. Uova – *eggs*
4. Pesce – *fish*
5. Arachidi – *peanut*
6. Soia – *soya*
7. Latte – *milk*
8. Frutta a guscio - *shell fruit*
9. Sedano - *celery*
10. Senape - m*ustard*
11. Semi di sesamo – *sesame seeds*
12. Anidride solforosa – *sulphur dioxide*
13. Lupini – l*upin*
14. Molluschi – shellfish

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

DEGUSTAZIONE DEL GIORNO| EURO 75,00

Sapori dal mare | 4 assaggi
Mix appetizers | 4 servings

Assaggio di due primi
Tasting of two first courses

Secondo del giorno
Main dish of the day

Dessert

ANTIPASTI DI MARE

Seafood Starters

Sapori dal mare | 4 assaggi € 27,00
Mix appetizers | 4 servings

Tentacolo di polpo croccante su passatino di legumi e salsa di rucola € 20,00
Crunchy grilled octopus with rocket salad sauce and legumes (9,14)

Baccalà mantecato con spuma di patate e bottarga € 23,00
Whipped salt cod, potato foa and grated bottarga (1,4,7,9)

Caldaretto di molluschi € 25,00
Small fish soup with cuttlesquid, squid and baby octopus (2,4,14)

Salmone affumicato con ceppo d'arancio € 23,00
Smoked salmon carpaccio with orange wood flavour (4)

Tagliere con salumi di mare di nostra produzione: € 26,00
Variety of seafood carpaccios of our own production:
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto
Low-temperature cooked swordfish carpaccio with balsamic vinegar reduction (4)

Bresaola di tonno con scaglie di parmigiano, pachino e balsamico ridotto
Tuna seasoned carpaccio with parmesan, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction (4)

Soppressata di ricciola con salsa verde
Amberjack carpaccio with green sauce (4)

Degustazione di ostriche € 25,00
Oyster tasting (14)

Tris di tartare € 25,00
Tris of Fish tartare (2,4,14)

Crudità mista € 40,00
Raw fish crudities (2,4,8,14)

Gran crudo di rarità di mare Su prenotazione o in base alla disponibilità giornaliera
Selection of rare raw seafood (2,4,8,14) *on request or subject to daily avaibility*

ANTIPASTI DI TERRA
Meat Starters

Tagliere Toscano € 22,00
Mixed Tuscan cold cuts

Formaggi misti con miele e confetture € 20,00
Mixed cheeses with honey and jams (7)

Roast beef di costata danese con rucola e grana € 20,00
Roast beef with rocket salad and grana Padano (7)

Soufflé di verdure di stagione con fonduta al formaggio € 17,00
Seasonal vegetable flan with cheese fondue (1,7,9)

Vellutata di finocchi, patate, curcuma e crumble al rosmarino € 16,00
Soup cream with fennel, potatoes, turmeric, rosemary crumble (1)

Uovo fumé con crema di patate affumicate, crumble e tartufo estivo € 17,00
Smoked egg with potatoes cream, black truffle and crumble (1,3,7)

PRIMI PIATTI DI TERRA
Meat First Courses

Spaghetti al pomodoro fresco grigliato al cartoccio con scalogno ed erbette € 17,00
Spaghetti with fresh roasted tomato in foil (1,9,12)

Risotto con vellutata di zucca e crema di parmigiano € 19,00
Risotto with pumpkin sauce and parmesan cream (1,7,9)

Gnocco con cuore cremoso, burro salato e tartufo estivo € 21,00
Gnocchi filled with egg and parmesan, with salt butter and truffle (1,3,7)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3)

PRIMI PIATTI DI PESCE
Fish First Courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 22,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

Spaghetti alle vongole € 25,00
Spaghetti with clams (1,4,9,12,14)

Bavette con spada fresco, capperi e olive taggiasche € 22,00
Bavette pasta with fresh swordfish, capers and taggiasche olives (1,4,9,12)

Bottoni ripieni di pesto, ricotta e patate con gamberi e tartufo estivo € 24,00
Pesto and ricotta ravioli with prawns and truffle (1,2,3,4,5,7,8,12)

Raviolgnocco ripieno di stracciatella con salsa di seppia al nero € 24,00
Potato ravioli filled with stracciatella cheese, and black squid sauce (1,3,4,9,12)

Gnocchi di patate lavorati a mano ai tre gamberi € 23,00
Homemade potato gnocchi with shrimps (1,2,9,12)

Risotto mantecato all'astice € 25,00
Lobster Risotto (2,9,12)

Ravioli ripieni di dentice con ristretto di zuppa di pesce € 25,00
Risotto with mantis shrimps and olive oil parsley flavoured (1,3,4,9)

SECONDI PIATTI DI CARNE
Meat Main Courses

Filetto di maiale in crosta con patate *Pork fillet baked in crust with potatoes* (1,3,7)	€ 28,00
Filetto di manzo alla griglia *Grilled beef fillet*	€ 29,00
Filetto di manzo al pepe verde *Beef fillet with green pepper sauce* (7,10,12)	€ 31,00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con la sua salsa, carote e cipolle all'aceto balsamico *Duck breast cooked at low temperature, sauce, carrots, and loose onions in balsamic vinegar* (9,12)	€ 29,00
Tagliata di manzo con rucola e Grana *Beef steak with rocket salad and Grana Padano cheese* (7,10,12)	€ 25,00
Bistecca alla Fiorentina Su prenotazione *Traditional Tuscan T-bone steak on request*	€ 70,00/Kg

CONTORNI
Vegetables

Patate al forno o patate fritte *Baked potatoes or fried potatoes*	€ 8,00
Verdure alla griglia o in foglia saltate *Grilled or sauteèd vegetables*	€ 8,00
Insalata mista *Mixed salad*	€ 8,00

SECONDI PIATTI DI PESCE
Fish Main Courses

Pescato del giorno alla griglia, al forno, al sale, all'acqua pazza *Fish of the day grilled, baked, baked in salt, acqua pazza style* (4,9,12,14)	€ 80,00/Kg
Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate *Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes* (4)	€ 28,00
Filetto di rombo glassato con fondo bruno e spinaci *Turbot fillet with his brown stock and spinach* (4,9,12)	€ 26,00
Mazzancolle alla griglia *Grilled king prawns* (4,12,14)	€ 29,00
Scampi alla griglia *Grilled scampi* (4,12,14)	€ 30,00
Medaglione di pescatrice rilegato con bacon, fondo bruno *Anglerfish medallion bound with bacon and his brown stock* (4,9,12)	€ 25,00
Frittura mista con verdure *Mixed deep fried fish with vegetables* (1,2,4,14)	€ 25,00
Baccalà croccante al carbone con salsa di patate fumé *Crispy salt cod with squid ink and smoked potatoes sauce* (0,1,2,3,4,7,14)	€ 28,00
Grigliata mista *Mixed grill fish* (2,4,14)	€ 32,00
Zuppa di pesce Su prenotazione *Fish Soup* (1,2,3,4,7,14) *on request*	€ 35,00

BEVANDE
Wine and Beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Birra (Ichnusa non filtrata, Corona, Messina cristalli di sale)	€ 5,00
Birra analcolica Heineken 0.0	€ 5,00
Cocktails (Spritz, Long drinks, Negroni, Americano, Moscow mule, Mojito)	€ 12,00
Premium Gin Tonic (Ceruleo, Argintum 925, Hendrick's, Citadelle, Sakari)	€ 14,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d'orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY