RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00

RISTORANTE

DOMIZIA

ARGENTARIO | TUSCANY

Il Domizia Beach Bistrot vi dà il benvenuto.

Vi invitiamo a deliziare i vostri sensi con un viaggio culinario unico ispirato dalla ricchezza dei sapori mediterranei e dalla tradizione.

Domizia Beach Bistrot welcomes you.

We are glad to invite 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

3,00

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

ANTIPASTI
Starters

Insalata di polpo al vapore con pachino *Steamed octopus salad with cherry tomatoes* (14)	€ 20,00
Prosciutto di spada cotto a bassa temperatura e balsamico ridotto *Low-temperature cooked swordfish with balsamic vinegar reduction* (4, 12)	€ 22,00
Salmone affumicato con ceppo d'arancio, rucola e pachino *Smoked salmon, with rocket salad and cherry tomatoes* (4)	€ 22,00
Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pachino *Smoked tuna carpaccio with cherry tomatoes and rocket salad* (4)	€ 20,00
Carote in agrodolce con gamberi al vapore *Sweet and Sour Carrots with Steamed Shrimp* (2)	€ 18,00
Carpaccio di ricciola affumicata, citronette al pompelmo rosa e nocciole *Smoked Amberjack Carpaccio, Pink Grapefruit Citronette and Hazelnuts* (4)	€ 19,00
Tris di tartare *Tris of Fish tartare* (2,4,14)	€ 25,00
Bruschettoni con pomodoro e alici marinate *Tomatoes bruschetta with marinated anchovies* (1,4,7)	€ 16,00
Prosciutto e melone *Ham and melon*	€ 17,00
Tagliere Toscano *Mixed Tuscan cold cuts*	€ 20,00
Carpaccio di bresaola, grana, pachino e rucola *Bresaola carpaccio, grana, cherry tomatoes and rocket salad*	€ 19,00

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle ai frutti di mare € 21,00
Tagliatelle with seafood (1,2,4,9,12,14)

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

Orecchietta pesto e pachino € 17,00
Orecchiette pasta with pesto and cherry tomatoes (1,7,8)

Gnocchi al pomodorino fresco e basilico € 18,00
Gnocchi with fresh tomatoes and basil (3,9)

Tagliatelle al ragù bianco € 18,00
Tagliatelle with white beef ragù (1,3,9,12)

Tortello Maremmano burro e salvia o al ragù € 18,00
Maremman Tortelli with butter and sage or meat ragù (1,3,9,7,12)

Primo del giorno
Pasta of the day

SECONDI PIATTI e CONTORNI
Main courses and Side Dishes

Frittura mista con verdure € 25,00
Mixed deep fried fish with vegetables (1,2,4,14)

Darna di pesce marinata a bassa temperatura grigliata e patate € 28,00
Fish darna marinated at low temperature grilled with potatoes (4)

Cheeseburger di angus € 15,00
Angus cheeseburger (1)

Cheeseburger Domizia, con uovo all'occhio di bue e bacon € 17,00
Angus cheeseburger with fried egg and bacon (1,3,7)

Patate fritte € 7,00
French fries (1)

Insalata mista € 7,00
Mix salad

PANINI
Sandwiches

Frustina vegetariana con Melanzane, zucchine e mozzarella € 11,00
Vegetarian Sandwich, with eggplant, zucchini and mozzarella (1,7)

Ciabattina con tonno, pomodoro e rucola € 13,00
Tuna and tomatoes sandwich with rocket salad basil (1,4)

Frustina con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio € 12,00
Mortadella sandwich with buffalo stracciatella and pistachio (1,7,8)

Frustina con prosciutto crudo e mozzarella € 13,00
Raw ham sandwich with mozzarella (1,7)

Toast con prosciutto cotto e fontina € 12,00
Ham and cheese toast (1,7)

Ciabattina caprese con pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico € 11,00
Caprese Sandwich, with tomatoes, mozzarella and basil (1,7)

Frustina con carpaccio di carne salada, parmigiano e cipolla caramellata € 14,00
Frustina with carne salada carpaccio, Parmesan cheese and caramelized onion (1,7)

Frustina con bresaola, rucola e scaglie di grana € 14,00
Frustina with bresaola, rocket salad and Parmesan cheese (1,7)

Ciabattina con Salmone affumicato, rucola e formaggio fresco € 15,00
Ciabattina with smoked salmon, rocket salad and fresh cheese (1,4,7)

INSALATE
Salad

Domiziana: Insalata, tonno, cetrioli, mais, pomodori, mozzarella € 17,00
Domiziana: Salad, tuna, green cucumber, mais, tomatoes and mozzarella (4,7)

Posidonia: Insalata, uova sode, pomodori secchi, mozzarelline e pachino € 17,00
Posidonia: Salad, boiled eggs, fresh and dried tomatoes, mozzarella (3,7)

Montecristo: Insalata, pachino, scaglia di grana, semi di zucca, gamberi € 18,00
Montecristo: Salad, tomatoes, grana cheese, pumpkin seeds, prawns (2,7)

Caesar: Insalata, pollo grigliato, scaglia di grana, crostini e salsa caesar € 17,00
Caesar: Salad, grilled chicken, grana cheese, croutons and caesar dressing (1,3,4,7,10)

Greca: Insalata, feta, cipolla, origano, pomodori, cetrioli e olive € 16,00
Greca: Salad, Feta cheese, onion, oregano, tomatoes, green cucumber and olives (7)

FRUTTA E DOLCI
Dessert

Tiramisù *Tiramisù (3,7,8)*	€ 9,00
Frutta con gelato *Fruit salad with gelato (3,7,8)*	€ 9,00
Macedonia *Fruit salad*	€ 7,00
Ananas *Pineapple*	€ 7,00
Melone *Melon*	€ 7,00
Gelato in coppa *Gelato (3,7,8)*	€ 8,00
Tartufo Bianco/Nero *Truffle Gelato with chocolate and cream or with cream and coffee (3,7,8)*	€ 8,00
Gelato al limone *Lemon Gelato (3,7,8)*	€ 7,00
Sgroppino alla vodka *Lemon Gelato with vodka (3,7,8)*	€ 8,00

CAFFETTERIA E BEVANDE

Coffee and beverage

Acqua (Panna, Nepi, San Pellegrino)	€ 4,00
Bibite in vetro (Coca cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Tonica e Lemon)	€ 4,00
Caffè espresso, decaffeinato	€ 3,00
Caffè d’orzo, Ginseng	€ 3,50
Cappuccino, tè e tisane	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Spremute e centrifughe	€ 8,00