

Benvenuti

Un menù stagionale

Il nostro menù viene continuamente rinnovato, offrendo al consumatore prodotti di maggiore qualità e freschezza



Fiori e verdure



Radicchio di Treviso



Funghi



Asparagi ed erbe

Dal 1962

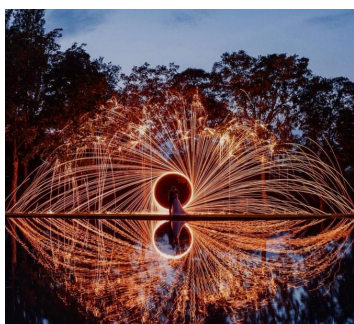
La storia del Ristorante da Domenico cominciò più di 60 anni fa, quando era solo una semplice frasca, aperta da nonna Emilia. Negli anni '80 il figlio Domenico e la moglie Bruna decisero di rinnovare completamente il locale e il menù, sfruttando la stagionalità dei prodotti. Nel 2012 il testimone passò a Ivano, figlio di Domenico, che con grande orgoglio e impegno porta avanti la grande eredità lasciatagli



Condividi con noi le tue foto!



Condividi sulle diverse piattaforme social le tue foto taggandoci (@ristorantedadomenico per Instagram e Ristorante da Domenico per Facebook) e vinci una cena per due! Ogni mese verranno premiate le migliori foto



Aperitivi



Spritz



Piave Tonic



Americano



Gingerino

Bevande

Acqua

Naturale o frizzante

Bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, The al limone,
The alla pesca, Acqua tonica

Caffè Bio Franco caffè

Caffè corretto

Coperto e pane

Antipasti

Tempura del Piave

Fritto misto di verdure in pastella croccante di riso

Caneva

Tagliere di salumi veneti, sopressa, porchetta, crudo di San Daniele e pancetta speziata al pepe nero

⊕ Aggiungi la nostra giardiniera



Scrigno di primavera

Tortino agli asparagi verdi di Cimadolmo su crema al Morlacco del Piave

Oro del Friuli

Prosciutto crudo di San Daniele Fogolar qualità oro con radicchio marinato

Nido affumicato

Petto d'oca affumicato di nostra produzione con riduzione di Raboso Piave

Antipasti

La nostra selezione di tartare

La Classica

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, condita con olio, sale, pepe e salsa Worcester

La Tartufata

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester e tartufo

La Burratona

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo e burrata, condita con olio, sale, pepe e salsa Worcester

La Favolosa

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, burrata, pomodorini secchi e cipolla caramellata, condita con olio, sale, pepe e salsa Worcester



Primi Piatti



I nostri bigoli fatti in casa dal 1970. Prima nonna Emilia, poi mamma Bruna e ora chef Ivano. Una tradizione che viene tramandata di generazione in generazione.

I nostri bigoli

All'anatra di nonna Emilia

Bigoli conditi con ragù d'anatra

Alla carbonara

Bigoli con uova, guanciale, pecorino romano DOP e pepe nero

Alla carbonara tartufata

Bigoli con uova, guanciale, pecorino romano DOP, pepe nero e scaglie di tartufo

Super Cremosi

Bigoli con crema di pecorino romano DOP e pepe nero



Primi Piatti



I nostri morbidosi

Gnocchi di patate con barba del frate,
pancetta croccante e scaglie di grana

La rosa di primavera

Riso carnaroli La Fagiana con asparagi
bianchi e verdi di Cimadolmo
(minimo per 2 persone, tempo di
cottura 20 minuti)



La nostra pasta ripiena

Cinghialoni

Cappellacci fatti in casa, ripieni al cinghiale e
spadellati con burro e salvia

Profumo di campo

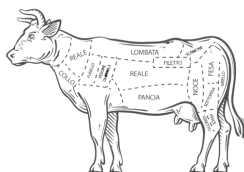
Ravioli ripieni agli asparagi verdi e
mascarpone, spadellati al fumè di burro

Secondi Piatti



Le nostre Braci

La carne bovina



La Mal Tagliata

Tagliata di Scottona

Limousine



Il Sopraffino

Filetto di Scottona

Limousine

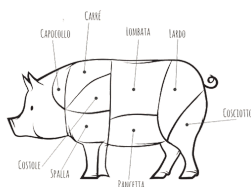


La Sorana

Costata di Sorana

Si tratta di un prodotto fresco che richiede determinate tempistiche di frollatura e per questo motivo potrebbe non essere disponibile

La carne suina



L'Etrusca

Maialino di cinta senese
macelleria Savigni

Sai che la carne viene cucinata sul nostro caminetto a vista?
Non dimenticarti di informare il cameriere sulla tua preferenza di cottura!

Aggiungi il
tartufo nero

Secondi Piatti

Le nostre Grigliate

La Classica 1973

Grigliata con pollo, costa e salsiccia

Arricchisci la tua
grigliata con la
nostra
salsa BBQ

La Raffinata **NEW**

Grigliata con pollo, costa, salsiccia e filetto di maialino
Iberico

L'Esagerata **NEW**

Grigliata con pollo, costa, salsiccia,
salamella e bracioline d'agnello



I nostri piatti storici

Il Tenerazzo

Tenerazzo guancia di vitellone brasata al
Raboso Piave come lo faceva papà Domenico

Secondi Piatti



La perla del Piave

Asparagi bianchi e verdi di Cimadolmo IGP
con uova in tre consistenze: pochè impanato,
sodo e zabaione al passito

Abbraccio primaverile

Faraona ripiena con le erbe
di stagione



Contorni



Patatine del Montello arroste

Patatine fritte

Verdurine spadellate

Insalata mista

Polenta morbida

Tenuta San Giorgio



Prosecco extra dry

Cabernet Sauvignon

Merlot

Chardonnay

Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Dolci

I Veneziani

Biscottini zaetti con crema chantilly

Il Tris del Piave

Tiramisù, sfogliatina e tortino al cioccolato

I Tre piani di dolcezza

Millefoglie con crema chantilly e fragole

Il Trevigiano

Tiramisù classico

L'Abbondanza

Zabaione caldo versato su un bicchiere di frutti di bosco con contrasto fresco alla vaniglia

Caldo freddo

Semifreddo al torroncino con riduzione di fragole e fonduta di cioccolato



MENÙ BABY

PASTA AL RAGÙ

PASTA AL POMODORO

**TORTELLINI PANNA E
PROSCIUTTO**

COTOLETTA

CORDON BLEU

PATATINE FRITTE

PATATINE SMILE

