

DOMENICO



Ristorante da Domenico

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



I nostri eventi



RISOTTIAMO

OGNI **MARTEDÌ** SERA

Gusta il nostro AYCE di risotti in 4 varianti mensili, senza glutine né lattosio. Acqua, coperto e caffè inclusi!
E con 10€ puoi aggiungere la degustazione vini per un'esperienza completa.

19,00€

AYCE BIGOLI

OGNI **MERCOLEDÌ** SERA

Vieni a trovarci ogni mercoledì sera per provare il nostro AYCE di bigoli fatti in casa, disponibili in 4 varianti che cambiano ogni mese. Seguici sui social per scoprire le proposte del periodo. Acqua, coperto e caffè inclusi!

24,00€

PIOVONO COSTINE

OGNI **GIOVEDÌ** SERA

Vieni a provare il nostro AYCE di costine cotte a vista sul camino, servite direttamente al tavolo con spade fumanti per garantirti un gusto irresistibile! Nel prezzo sono incluse 3 salse, coperto, caffè e una bottiglia d'acqua.

18,90€

Bigoli

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. Rigorosamente serviti in padella!

All'anatra di nonna Emilia

Since 1954

Bigoli conditi con ragù d'anatra 14,90€

Alla carbonara

Bigoli con uova, guanciale, pecorino romano DOP e pepe nero 13,80€

Agli asparagi verdi

Bigoli con asparagi verdi e bottarga d'uovo 14,40€



Consigliati con Fallegro Gianni Gagliardo 5,50€

Primavera al lago

Bigoli con piselli, trota salmonata del nostro lago e menta 13,00€

Con soli 2,50€ puoi richiedere la nostra porzione abbondante! 

Antipasti

Tempura del Piave

Fritto misto di verdure in pastella croccante di riso 11,00€

Caneva

Tagliere di salumi veneti, sopressa, porchetta, crudo di San Daniele e pancetta speziata al pepe nero 16,00€

⊕ Aggiungi con 3,00€ la giardiniera di nostra produzione



Camicia

Asparagi bianchi di Cimadolmo avvolti nel prosciutto crudo di Parma e passati al forno con una crema all'uovo 13,00€

Nido affumicato

Petto d'oca affumicato di nostra produzione con riduzione di Raboso Piave 13,00€

Le nostre tartare

La Classica

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester e senape 17,50€

La Croccante

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester, senape e asparagi 19,50€

La Triade NEW

Tris di tartare di Sorana con tuorlo d'uovo condite con olio, sale, pepe, salsa worcester e senape con burratina, asparagi su lettino di ananas e cremoso con cipollina 22,80€



Consigliato con Blanquette Limoux Sieur 6,00€

La Burratona

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo e burrata, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester e senape 18,40€

Primi piatti

Morbido croccante

Zuppa di asparagi e ortiche 12,30€



Consigliata con Fallegro Gianni Gagliardo 5,50€

I delicati

Tagliolini fatti in casa con ragù di coniglio e olive taggiasche 13,50€

Esagerati

Ravioloni ripieni con ragù di cortile spadellati con erbe primaverili 15,00€

Aggiungi con 3,00€ la stracciatella sui nostri primi piatti

Secondi piatti

Le nostre Braci



La Mal Tagliata

Tagliata di Scottona

Limousine

23,80€



Il Sopraffino

Filetto di Scottona

Limousine

26,20€



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

39,90€



Consigliata con Idillio Sangiovese Fendi 5,00€

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

Aggiungi la fonduta di formaggio
2,50€

Aggiungi il tartufo nero
6€

Secondi piatti

Le nostre Grigliate

La Classica 1973

Grigliata con pollo, costa e salsiccia 16,20€

L'Esagerata

Grigliata con pollo, costa, salsiccia, salamella e bracioline d'agnello 22,60€

La Barbecue NEW

Grigliatona da condividere con costina, salsiccia, salamella, tagliata, patate fritte, fagiolini con cipolla e caponata (minimo per due porzioni) 23,90€ a porzione



⊕ Aggiungi con solo 1,50€ la nostra salsa BBQ



Consigliata con birra Maisel original Landbier 5,00€

Secondi piatti

I nostri piatti storici

Il Tenerazzo

Tenerazzo guancia di vitellone brasata al Raboso Piave come lo faceva papà Domenico 23,60€

Prelibato

Filetto di manzo con formaggio caprino e riduzione di Raboso Piave, accompagnato da fagiolini porchettati e patate arroste 35,80€



Consigliato con Valpolicella Ripasso Monte del Fra 6,00€

Contorni



Patatine del Montello
arroste 5,20€

Verdure di stagione
ai ferri 5,80€

Patatine fritte 5,20€

Insalata mista 5,20€

Verdurine spadellate 5,20€

Polenta morbida 5,20€

Bevande



Acqua

Naturale o frizzante 3,00€

Bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, The al limone, The alla pesca,
Acqua tonica 4,00€

Caffè Bio Franco caffè 1,50€

Caffè corretto 2,00€

Coperto e pane 3,50€

Aperitivi



Spritz

4,00€



Piave Tonic

8,00€



Americano

7,00€



Gingerino

3,50€

Tenuta San Giorgio



Prosecco extra dry

4,00€

16,00€

Cabernet Sauvignon

4,00€

14,00€

Merlot

4,00€

14,00€

Chardonnay

4,00€

14,00€

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.

Proposte al calice



Valpolicella Ripasso Monte del Fra	6,00€
Idillio Sangiovese Fendi	5,00€
Blanquette Limoux Sieur	6,00€
Fallegro Gianni Gagliardo	5,50€

Le nostre birre



Maisel original Landbier da 0,5	5,00€
Ca Barley Fred, lager ambrata biologica	6,30€
Pale Ale analcolica di Maisel e Friends	5,20€

Solo in stagione estiva:

Birra media Landbier bionda 0,5	5,00€
Birra piccola Landbier 0,3	3,00€