

DOMUS

Dove la fiamma si evolve

***Tra fiamma e profumo nasce Domus: un luogo dove il gusto incontra l'anima e la
brace si fa poesia.***

STARTER

OSTRICA - UVA FERMENTATA - TABASCO

8

PANE - BURRO - CAVIALE

45

PANE E LARDO DI WAGYU

13

PATANEGRA BELLOTA STAGIONATO 50+ MESI (100 g)

22

SELEZIONE DI SALUMI

11

ANTIPASTI

SCAMPO - RUBIA GALLEGA - OLIVE

10

GAMBERO - LARDO DI PATANEGRA - SUSINE FERMENTATE

12

CAVOLFIORE - PARMIGIANO - TARTUFO

18

CARDONCELLO - CACAO - CORTECCIA

15

TATAKY DI WAGYU - CIPOLLA - FONDO DI MANZO

32

SPIEDINO DI WAGYU - FINFERLI - OLIO DI FICHI

36

PLUMA DI IBERICO - BIETOLA - SUSINE

36

SCAMONE - RICOTTA SALATA - SESAMO - CACHI

16

CRUDI

TARTARE DI FILETTO AFFUMICATO - TARTUFO NERO – TUORLO D’UOVO
26

TARTARE DI FILETTO – ALGA NORI – SHISO – AGLIO FERMENTATO
23

TARTARE DI SCAMONE – GAMBERO – LIMONE CONSERVATO
34

TARTARE DI WAGYU A5 GIAPPONESE - SALSA PONZU - TUORLO D’UOVO - ACETOSA
32 €

TARTARE DI BLACK ANGUS - CAVIALE DI STORIONE - ERBA CIPOLLINA - MIDOLLO DI MANZO
65

CARPACCIO DI WAGYU – TARTUFO
39

PASTA FRESCA

BOTTONI RIPIENI DI WAGYU - SALSA DI CASTEL MAGNO - WAGYU CROCCANTE - TARTUFO
28

PACCHERO ALLA BRACE – FUNGHI – GUANCIA – PINO MUGO
21

FUSILLONE – ZUCCA – TALEGGIO – NOCI
18

DALLA GRIGLIA

FILETTO ALLA GRIGLIA
25 €

TAGLIATA DI Picanha di Black Angus Uruguay
34

TAGLIATA DI WAGYU GIAPPONESE A5
64

TAGLIATA DI WAGYU AUSTRALIANO
45

TRANCIO DI PESCATO

-
COLLARE – TESTA – PANCIA – CODA A SECONDA DELLA DISPONIBILITA’
-

LA SELEZIONE DELLE CARNI DRY AGE

VACCA NAZIONALE (ITALIA) 45 € AL KG

Vacca - Frollatura minima 45 gg - Marezzatura Media - Sapore Deciso della Carne Tradizionale

LA CARIMA (POLONIA) 68 € AL KG

Scottona - Frollatura minima 30 gg - Marezzatura Alta - Sapore Persistente con Note di Nocciola

SIMMENTHAL BAVARESE (GERMANIA) 74 € AL KG

Scottona - Frollatura minima 45 gg - Marezzatura Media - Sapore Tipico Aromatico Tendente al Dolce

BLACK ANGUS (IRLANDA) 70 € AL KG

Scottona - Frollatura minima 30 gg - Marezzatura Medio-Alta - Sapore Morbido con Sentori Burrosi

RUBIA GALLEGA (SPAGNA) 92 € AL KG

Vacca - Frollatura minima 80 gg - Marezzatura Bassa - Sapore Corposo e Tanninico, con Note Prosciuttate

CONTORNI

ZUCCA ALLA GRIGLIA

6

PATATE NOVELLE SMASHED CROCCANTI

7

COSTINE DI MAIS SPEZIATE E SALTATE AL BURRO

8

SPINACI

6

FUNGHI CHAMPIGNON

7

COPERTO 5 €