

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.

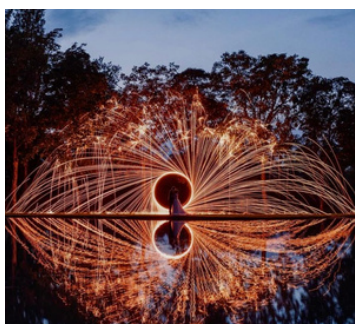
Nel 2012 il testimone passò a Ivano, figlio di Domenico, che con grande orgoglio e impegno porta avanti la grande eredità lasciatagli



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
4,00€



Piave Tonic
8,00€



Americano
7,00€



Gingerino
3,50€

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€

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

Radicchio rosso di Treviso avvolto nel prosciutto crudo di San Daniele e passato 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€

Antipasti

La nostra selezione di tartare

La Classica

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester e senape 17,00€

La Croccante

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester, senape, radicchio rosso di Treviso e puntarelle 18,50€

La Triade **NEW**

Tris di tartare di Sorana con tuorlo d'uovo condite con olio, sale, pepe, salsa Worcester e senape con burratina, con puntarelle e radicchio, con burrata, pomodorini e cipolla caramellata 22,00€



La Burratona

Tartare di Sorana con tuorlo d'uovo e burrata, condita con olio, sale, pepe, salsa Worcester e senape 18,00€

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

Rigorosamente serviti in padella

All'anatra di nonna Emilia 

Bigoli conditi con ragù d'anatra 14,00€

Alla carbonara

Bigoli con uova, guanciale, pecorino romano DOP e pepe nero 13,00€

Ai carciofi

Bigoli con carciofi e zafferano 14,00€

Incontro autunnale

Bigoli con zucca e radicchio rosso di Treviso 13,00€



Primi Piatti



Morbido croccante

Zuppa di zucca con cipolla croccante e crostini di pane 12,00€

La nostra pasta ripiena

Esagerati

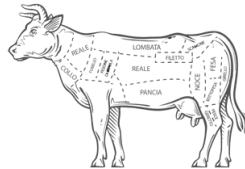
Ravioloni ripieni con radicchio rossodi Treviso e Asiago 15,00€

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

Secondi Piatti

Le nostre Braci

La carne bovina



La Mal Tagliata

Tagliata di Scottona

Limousine

23,00€

Il Sopraffino

Filetto di Scottona

Limousine

26,00€

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

39,50€

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
6€

Secondi Piatti

Le nostre Grigliate

La Classica 1973

Grigliata con pollo, costa e salsiccia 16,00€

L'Esagerata

Grigliata con pollo, costa, salsiccia, salamella e bracioline d'agnello 22,00€

La Barbecue **NEW**

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



I nostri piatti storici

Il Tenerazzo **Since 1960**

Tenerazzo guancia di vitellone brasata al Raboso Piave come lo faceva papà Domenico 23,00€

Secondi Piatti



Abbraccio primaverile

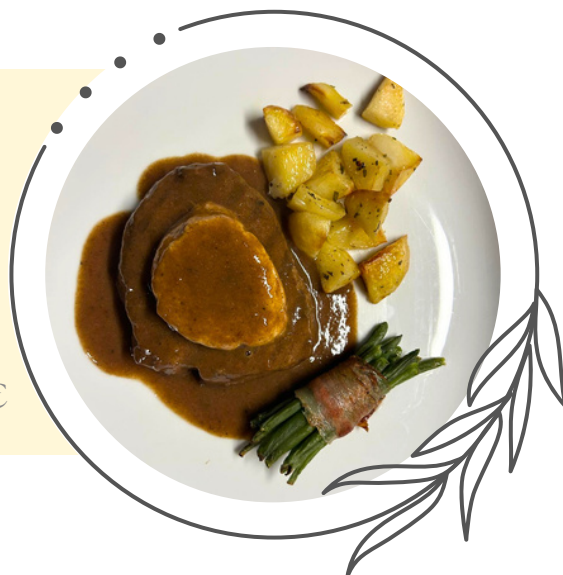
Faraona ripiena con le erbe di stagione 20,00€

Il mare a Treviso

Calamari alla griglia ripieni di radicchio Rosso di Treviso con i loro tentacoli fritti 22,00€

Prelibato

Filetto di manzo con formaggio caprino e riduzione di Raboso Piave, accompagnato da fagiolini porchettati e patate arroste 35,00€



Contorni



Patatine del Montello
arroste 5,00€

Radicchio rosso
di Treviso 6,00€

Patatine fritte 5,00€

Insalata mista 5,00€

Verdurine spadellate 5,00€

Polenta morbida 5,00€

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.

Dolci

I Veneziani

Biscottini zaetti con crema chantilly 6,00€

Il Tris del Piave

Tiramisù, sfogliatina e tortino al cioccolato 9,00€

I Tre piani di dolcezza

Millefoglie con crema chantilly e fragole 6,00€

Il Trevigiano

Tiramisù classico 6,00€

L'Abbondanza

Zabaione caldo versato su un bicchiere di frutti di bosco con contrasto fresco alla vaniglia 9,00€



MENÙ BABY

PASTA AL RAGÙ 8,00€

PASTA AL POMODORO 8,00€

**TORTELLINI PANNA E
PROSCIUTTO** 8,00€

COTOLETTA 10,00€

CORDON BLEU 10,00€

PATATINE FRITTE 5,00€

PATATINE SMILE 5,00€

