- 40			0					0
A	n	t	ı	0	a	S	t	I
		-				_	_	-

Tartar di tonno, stracciatella delle fattorie Dassogno, insalatina di finocchi, cetrioli, pomodori gialli e rossi, zucchine marinate*	16,00 €
Polpo della Domo alla ligure*	16,00 €
Prosciutto Crudo di Parma e gnocco fritto	14,00 €
Tartar di Manzo Macellerie Vergani olio, sale, pepe e limone su letto di misticanza	16,00 €
Antipasto della tradizione Sarda Salsiccia sarda, lardo al Mirto, pecorino, culurgiones fritti, pane guttiau	14,00 €

Primi

Fregol	a sarda ai frutti di mare*	®	16,00 €
	ettoni Rummo alle vongole veraci, di zucchine e bottarga di tonno*		18,00 €
lugane	o al pesto di rucola, ega a crudo Macelleria Vergani la di Basell al carbone Fattorie Dassogno	⊚ ⊚	16,00 €
Culurg	iones all'ogliastrina 🔷	•	14,00 €

Secondi

Gran fritto della DOMO*	24,00 €
Branzino in crosta di zucchine al profumo della costiera, anacardi e maionese ai lamponi*	24,00 €
Maialetto sardo con patate al forno	22,00 €
Tagliata di manzo Macelleria Vergani rucola, grana e pomodorini	22,00 €

Contorni

Patatine fritte o al forno	5,00 €
Insalata mista	5,00 €
Verdure grigliate	5,00 €
Pane e coperto	3,00 €

La nostra cucina offre, per gli intolleranti, pietanze senza glutine e senza lattosio.

La contaminazione minima potrebbe comunque essere riscontrata.

*Si avverte la gentile clientela che in alcune preparazioni, in mancanza di prodotto fresco, possono essere utilizzati prodotti surgelati.

In caso di intolleranze o allergie alimentari chiedete al personale di sala la tabella degli allergeni presente in cassa.



MENU DEGUSTAZIONE



Mare Nostrum

Polpo in doppia cottura purea di sedano rapa e olive disidratate

Fregola sarda ai frutti di mare*

Gran fritto della DOMO*

Delizia al limone della costiera amalfitana*

50,00 € a persona

Escluso bevande e vino

MENU DEGUSTAZIONE



Terra Sarda

Antipasto della tradizione Sarda

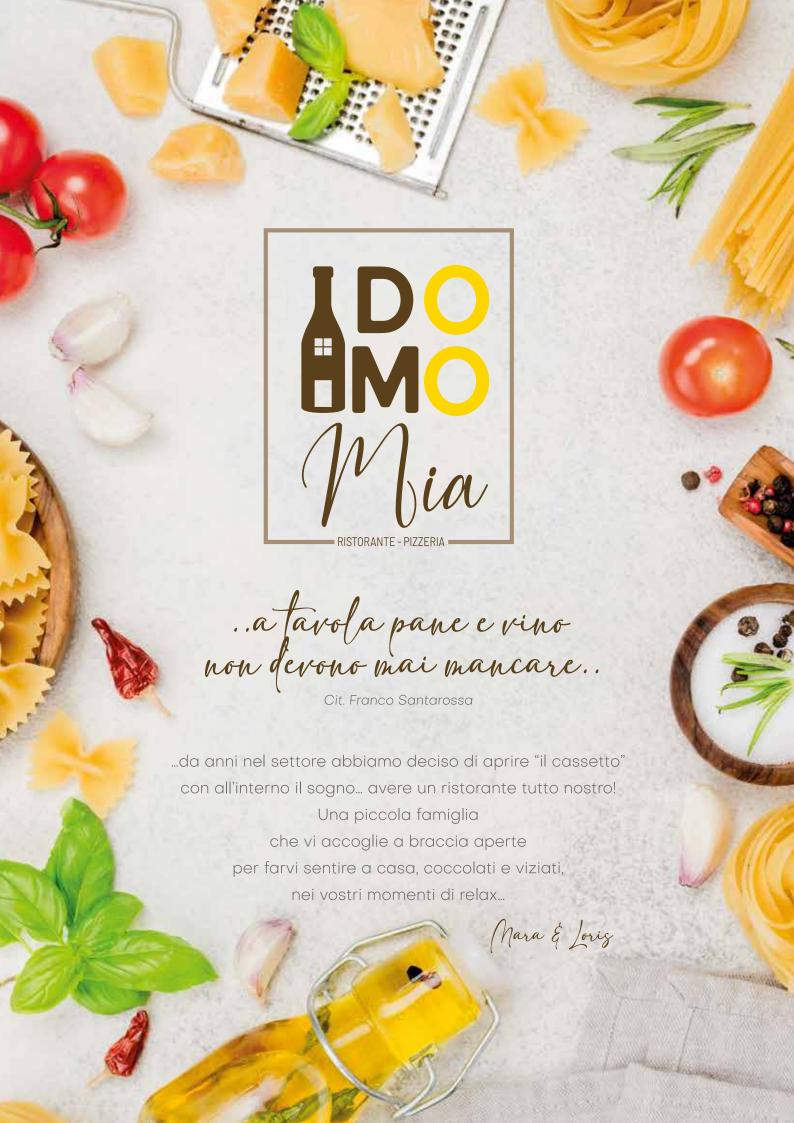
Culurgiones all'ogliastrina*

Maialetto sardo con patate al forno

Seadas al miele P.A.T.

40,00 € a persona

Escluso bevande e vino





IDO HMO Mia

Oltre
all'impasto napoletano
è possibile
avere la base
senza glutine
(su prenotazione,
supplemento € 3,00)

Inoltre abbiamo
la possibilità di farcire
tutte le nostre pizze
con mozzarella
senza lattosio
(supplemento € 1,00)

Lenoghe Misse

BIANCANEVE

mozzarella fior di latte, grana, basilico, olio E.V.O.

REGINA MARGHERITA

8,00 €

6.00 €

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, grana, basilico, olio E.V.O.

MARINARA

6,00 €

pomodoro San Marzano D.O.P., origano, aglio a filetti, pomodorini del Piennolo, olio E.V.O.

4 FORMAGGI

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, taleggio, zola, provola, grana, basilico, olio E.V.O.

NAPOLI

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, acciughe di Cetera, origano, olio E.V.O.

CALABRESE

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, spianata calabrese, grana, basilico, olio E.V.O.

PROSCIUTTO

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, grana, basilico, olio E.V.O.

PROSCIUTTO E FUNGHI

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon trifolati, grana, basilico, olio E.V.O.

WÜRSTEL

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, würstel, grana, basilico, olio E.V.O.

4 STAGIONI

10.00 €

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto, champignon, carciofi, olive, grana, basilico, olio E.V.O.

VERDURE GRIGLIATE

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, grana, basilico, olio E.V.O.

CALZONE LISCIO

9,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, grana, basilico, olio E.V.O.

CALZONE FARCITO

11,00 €

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olive, grana, basilico, olio E.V.O.







BUFALA

pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana, grana, basilico, olio E.V.O.

MANCUSINA

11,00€

10.00 €

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, pomodorini freschi, crudo di Parma, grana, basilico, olio E.V.O.



MARCHIGEDDU

12,00€

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salsiccia sarda, salsiccia fresca, spianata piccante, pecorino D.O.P., basilico, olio E.V.O.

CHE CARATTERE!

12,00 €

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, n'duja calabrese, gorgonzola, cipolla di Tropea, grana, basilico, olio E.V.O.

PURPETT

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, ricotta Fattoria Dassogno, polpette di melanzana fritta, pomodorino del Piennolo, grana, basilico, olio E.V.O.

GIGGÌ

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, ciliegie di bufala, polpette fritte al sugo, pomodorino del Piennolo D.O.P., grana, basilico, olio E.V.O.

LA REGINA DEL MARE

pomodoro San Marzano D.O.P., pomodorino del Piennolo D.O.P., aglio a filetti, origano, cozze Sardegna, vongole veraci, calamari, code di gambero, gamberone, polpo, basilico, olio E.V.O.



LA MAMMA

mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli napoletani, grana, basilico, olio E.V.O.

10.00€

12,00 €

SCAROLA

mozzarella fior di latte, provola, salsiccia, scarola brasata, olive riviera, grana, basilico, olio E.V.O.

MAGÜT

mozzarella fior di latte, mortadella IGP al pistacchio, burrata Fattoria Dassogno, grana, basilico, olio E.V.O.

TONNARA

datterino giallo, zucchine marinate, tartar di tonno stracciatella delle Fattorie Dassogno, mandorle tostate, grana, basilico, olio E.V.O.

PUORPA 2.0

mozzarella fior di latte, crema di patate, polpo grigliato, gocce di basilico, burrata Fattoria Dassogno, grana, basilico, olio E.V.O.

AFFUMICATA

mozzarella di bufala campana, provola, salmone selvaggio scozzese affumicato, rucola, stracciatella Fattoria Dassogno, grana, basilico, olio E.V.O.

KM₀

Mozzarella fiordilatte Fattorie Dassogno allo zafferano Collina d'Oro, Luganega Macelleria Vergani Cialde di Basell al carbone vegetale Fattorie Dassogno, grana, basilico, olio E.V.O.

16,00 €

12.00 €

16.00 €

15,00 €

15,00 €



Delizia al limone della costiera amalfitana*	7,00€
Tiramisù della DOMO con briciole di Oreo	6,00€
Cheescake ai lamponi	7,00€
Millefoglie alle fragole	7,00€
Tortino al cioccolato cuore fondente e gelato al fior di latte	7,00 €
Seadas al miele P.A.T.	7,00€
Mousse mango e frutto della passione	7,00€
La ricotta e pere 🕢	7,00€
Sorbetto limone/mirtillo	5,00€
E per i più piccoli Gelato Hip Pop, Cip Ciok e Rabbit	4,00 €









OTUS B5 HELLES

Bassa fermentazione artigianale vol. 5%

Piccola 4,00 €

Media 6,00 €

OTUS RED&GO RED ALE

Alta fermentazione Artigianale vol. 5,5%

Piccola 4,00 €

Media 6,00 €

OTUS LOLIPA SESSION IPA

Alta fermentazione Artigianale vol. 4,5%

0,33 cl 6,00 €



BIRRE IN BOTTIGLIA

0,33 cl 6,00 €

0,50 cl 9,00 €

0,75 cl 14,00 €







BEVANDE

Acqua gasata e naturale

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,

Chinotto, The pesca, The limone

Villa Erica - Bianco frizzante

4,00/8,00/16,00 €

CAFFETTERIA E AMARI

Caffè/Caffè macchiato

Decaffeinato/Decaffeinato macchiato

Caffè d'orzo/Caffè Gingseng

Liquori nazionali

Whisky/Rum

Grappa Bianca/Grappa Gialla

2,00€

2,00€

4,00€

.

3,00€

4,00€

6,00/10,00€

4,00/6,00€









ADO Mo Mia



Drari di Spertura

LUNEDÌ CHIUSO

MARTEDÌ 19.00-23.00

MERCOLEDÌ 19.00-23.00

GIOVEDÌ 19.00-23.00

VENERDÌ 19.00-23.00

SABATO 19.00-23.00

DOMENICA 12.00-14.00 19.00-23.00

Via Liberazione, 7 | NIBIONNO (Lecco)

t. 031 690064 | (C) 380 1530910

