

Abbiamo deciso di mantenere
una carta ridotta per poter garantire
la qualità delle materie prime.
Tutti i nostri piatti hanno preparazioni espresse
che speriamo meritino
una piccola e piacevole attesa.

DOMO
Mia

Antipasti

Polpo su crema di patate
con crumble di tarallo al rosmarino* (4, 9) 17,00 €

Prosciutto Crudo di Parma e gnocco fritto (9) 15,00 €

Antipasto della tradizione Sarda
Salsiccia sarda, lardo al Mirto, pecorino,
culurgiones fritti, pane guttiau (3, 9) 15,00 €

Primi

Fregola sarda ai frutti di mare* (4, 5, 8, 9, 12) 17,00 €

Risotto al datterino giallo, acciughe di Cetara,
dressing al basilico
e burrata delle Fattorie Dassogno (3, 5, 9) 16,00 €

Ravioli ripieni di Luganega Pastificio Cabella,
zafferano e timo di campo (9, 14) 16,00 €

Secondi

Gran fritto della DOMO* (5, 8, 9) 25,00 €

Maialetto sardo con patate al forno 24,00 €

Tagliata di manzo Macelleria Vergani
speziata black mamba
su letto di verdura di stagione (1, 2, 6, 11, 12, 13) 24,00 €

Contorni

Patatine fritte o al forno (9) 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 nostra cucina propone

MENU DEGUSTAZIONE



Mare Nostrum

Polpo in doppia cottura della DOMO* (4, 9)

Fregola sarda ai frutti di mare* (4, 5, 8, 9, 12)

Gran fritto della DOMO* (5, 8, 9)

Delizia al limone della costiera amalfitana*
(2, 3, 9, 13, 14)

55,00 € a persona

Escluso bevande e vino

MENU DEGUSTAZIONE



Terra Sarda

Antipasto della tradizione Sarda (3, 9)

Culurgiones all'ogliastrina* (3, 9, 12)

Maialetto sardo con patate al forno

Seadas al miele P.A.T. (2, 3, 9, 14)

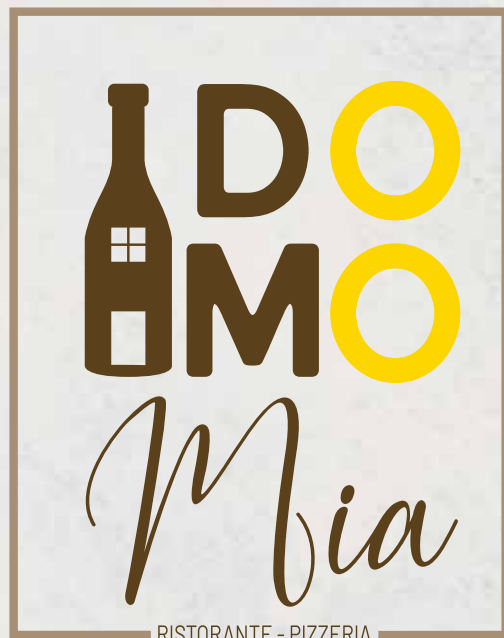
45,00 € a persona

Escluso bevande e vino

DOMO
Mia



La nostra cucina propone



*..a tavola pane e vino
non devono mai mancare..*

Cit. Franco Santarossa

...da anni nel settore abbiamo deciso di aprire "il cassetto"
con all'interno il sogno... avere un ristorante tutto nostro!

Una piccola famiglia
che vi accoglie a braccia aperte
per farvi sentire a casa, coccolati e viziati,
nei vostri momenti di relax...

Mara & Loris



DOMO
Mia

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

Aggiunte:
mozzarella
senza lattosio
(supplemento € 1,00)
altri ingredienti
(supplemento € 1,00/3,00)

Le nostre Pizze

BIANCANEVE (3, 7, 9, 11)

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

7,00 €

REGINA MARGHERITA (3, 7, 9, 11)

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

9,00 €

MARINARA (7, 9, 11)

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

7,00 €

4 FORMAGGI (3, 7, 9, 11) 10,00 €

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

NAPOLI (3, 5, 7, 9, 11) 10,00 €

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

CALABRESE (3, 7, 9, 11) 10,00 €

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

PROSCIUTTO (3, 7, 9, 11) 10,00 €

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

PROSCIUTTO E FUNGHI (3, 7, 9, 11) 11,00 €

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

WÜRSTEL (3, 7, 9, 11) 10,00 €

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

4 STAGIONI (3, 7, 9, 11) 12,00 €

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

VERDURE GRIGLIATE (3, 7, 9, 11) 10,00 €

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

CALZONE LISCIO (3, 7, 9, 11) 10,00 €

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

CALZONE FARCITO (3, 7, 9, 11) 12,00 €

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

**DO
MO**
Mia



Pizze Classiche

BUFALA (3, 7, 9, 11)

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

11,00 €

MANCUSINA (3, 7, 9, 11)

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

12,00 €

MARCHIGEDDU (3, 7, 9, 11)

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.

13,00 €

CHE CARATTERE! (3, 7, 9, 11)

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

13,00 €

PURPETT (3, 7, 9, 11, 14)

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.

14,00 €

GIGGI (3, 7, 9, 11, 14)

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.

15,00 €

LA REGINA DEL MARE (4, 5, 7, 9, 11)

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.

17,00 €

**DO
MO**
Mia



Pizze Speciali
(a base rossa)

LA MAMMA (3, 7, 9, 11)

mozzarella fior di latte, luganega Macelleria Vergani, friarielli napoletani, grana, basilico, olio E.V.O.

11,00 €



SCAROLA (2, 3, 7, 9, 11)

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

12,00 €

MAGÜT (2, 3, 7, 9, 11)

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

13,00 €



ALPINA (2, 3, 7, 9, 11)

mozzarella fior di latte, taleggio D.O.P., pere, slinzega, granella di noci, grana, basilico, olio al basilico E.V.O.

16,00 €



PUORPA 2.0 (3, 4, 5, 7, 9, 11)

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

17,00 €

RE-RADICCHIO (3, 7, 9, 11)

mozzarella fior di latte, radicchio rosso stufato, luganega Macelleria Vergani, burrata affumicata Fattoria Dassogno, grana, basilico, olio E.V.O.

16,00 €



KM O (3, 7, 9, 11)

Mozzarella fiordilatte Fattoria Dassogno allo zafferano Collina d'Oro, luganega a crudo Macelleria Vergani, cialde di Basell al carbone vegetale Fattoria Dassogno, grana, basilico, olio E.V.O.

16,00 €



**IDO
MO**
Mia



Pizze Speciali
(a base bianca)

Delizia al limone della costiera amalfitana* (2, 3, 9, 13, 14)	7,00 €
Babà al Rum con crema pasticcera* (2, 3, 9, 13, 14)	7,00 €
Tiramisù della DOMO con briciole di Oreo (2, 3, 9, 14)	6,00 €
Tortino al cioccolato cuore fondente e gelato al caramello salato* (2, 3, 9, 14)	7,00 €
Cheesecake al cioccolato e nocciole pralinate* (2, 3, 9, 14)	7,00 €
Seadas al miele P.A.T. (2, 3, 9, 14)	7,00 €
Sorbetto al limone o al mirtillo (2, 3, 14)	5,00 €
<i>E per i più piccoli...</i>	
Gelato Hip Pop, Cip Ciok e Rabbit	4,00 €
<i>A disposizione per gli intolleranti dessert senza glutine e senza lattosio</i>	7,00 €



I nostri Dolci





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 €



BIRRE IN BOTTIGLIA

0,33 cl 6,00 €

0,50 cl 9,00 €

0,75 cl 14,00 €



Le nostre birre



**DO
MO**
Mia

BEVANDE

Acqua gasata e naturale	2,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinotto, The pesca, The limone	4,00 €
Calice di Vino	5,00/7,00 €
Villa Erica - Bianco frizzante	5,00/10,00/20,00 €
Santa Maria La Palma-Cannonau	5,00/10,00/20,00 €

CAFFETTERIA E AMARI

Caffè/Caffè macchiato	
Decaffeinato/Decaffeinato macchiato	2,00 €
Caffè d'orzo/Caffè Gingseng	3,00 €
Liquori nazionali	4,00 €
Whisky/Rum	6,00/10,00 €
Grappa Bianca/Grappa Gialla	4,00/6,00 €



Bevande e Caffetteria



Crudo
e gnocco fritto

Fregola sarda
ai frutti di mare



Maialetto
sardo
con patate

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



5. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine, anche se lo contengono in minima percentuale



7. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



9. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10. LUPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



11. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



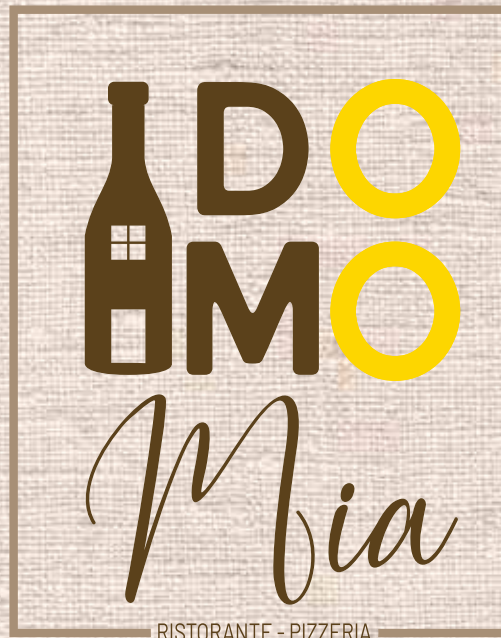
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



14. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Orari di Apertura

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 |  380 1530910

