



MENU FOOD

Stuzzicheria (Scegli tu il tuo Apericena)

Polpette di Carne | **1.00€**

Polpette di Melanzane | **1.50€**

Polpette Spada | **2.00€**

Polpette di Baccalà | **2.00€**

Patata Mon Amour

Chips di patate croccanti | **3.50€**

Deeppers | **3.50€**

Tagliere salumi e formaggi | 8€

Fritto mare

Frittura di polipo e calamari | **12.00€**

Gamberi al Panko | **10.00€**

Gamberi in tempura | **10.00€**

Tataki forever

Tataki di tonno ai semi di sesamo e papavero | **12.00€**

Tataki di salmone alle mandorle | **12.00€**

Tataki di spada al pistacchio | **12.00€**

Tartare

Tartare di tonno alla Dombeach | **10.00€**

Tartare di salmone al tabasco | **10.00€**

Tartare e Tropici

(Aggiungi un tropical touch alla tua tartare)

Mango | **12.00€**

Avocado | **12.00€**

Taco Mania

Tacos Manzo | (3 pz) **7.00€**

I nostri ormai celeberrimi tacos di manzo marinati alla birra, con misticanza, pomodorini, cipolla bianca e salsa yogurt. (Li puoi richiedere sia dolci che piccanti).

Shrimp tacos | **9.00€**

Misticanza, cpomodoro confit, stracciatella, gambero marinato, erba cipollina.

Tropical salmon tacos | **10.00€**

Mango e avocado marinato, tartare di salmone, lime.

Primi piatti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino | **7.00€**

Calamarata al tonno fresco, pachino e basilico | **12.00€**

Linguine allo scoglio | **14.00€**

Calamarata alla pescatrice e bottarga | **12.00€**

Spaghetti alle vongole | **12.00€**

Dom's Choice

Salomè | **13.00€**

Filetto di salmone cotto a bassa temperatura, riso basmati alle erbe aromatiche, mango.

Pruppu a primavera | **13.00€**

Polpo grigliato, insalata di bella stagione, peperoncino dolce e crema di patate.

Tonno into the secrets | **13.00€**

Bistecca di tonno, riso venere, passion fruit, cipolla caramellata.

Calamaro ripieno | **13.00€**

Come consiglia la mamma.

Insalatone e contorni

Polpo e mango | **10.00€**

Polpo, mango, misticanza, pomodoro, basilico.

Gamberi & Tropici | **10.00€**

Gamberi grigliati, misticanza, pomodoro, mango, avocado, passion fruit, cipolla fresca.

Salmone, pompelmo rosa al miele e mango | **10.00€**

Salmone affumicato marinato al pompelmo rosa al miele, mango al miele, misticanza.

Ricca al gambero | **9.00€**

Gamberi, pomodoro, cipolla, sedano, carota, misticanza, gocce di pesto, basilico.

A Jllona | **10.00€**

Ananas fresca, gamberi grigliati, pomodoro, misticanza, menta e peperoncino.

Panino d'Amare

Il pane o celeberrimo buns, ma soprattutto tutti gli hamburger in menù sono rigorosamente homemade, una scelta che abbiamo preso per garantire un'alta qualità e dare un tocco deciso di artigianalità ai nostri buns.

Pruppu 2K22 | **10.00€**

Spinaci cotti al vapore, burrata, polpo grigliato, pomodori confit, avocado.

Pruppu classic | **10.00€**

Crema di avocado homemade, polpo grigliato, pomodoro e lattuga.

Bumma a mano & trick track | **10.00€**

Gamberi grigliati, crema di mango e miele, bacon, pomodoro confit, lattuga.

To Tonno Fusion | **12.00€**

Burger di tonno, maionese al wasabi, spinaci al vapore, cipolla caramellata.

To Tonno Classic | **12.00€**

Tartare di tonno, pomodoro, pesto, stracciatella.

Salmone e Nuvole | **12.00€**

Tartare di salmone, crema di mango e miele, pomodoro confit, misticanza e stracciatella.

Meat Burger

Dom Beach | **8.00€**

Burger 200 gr reale di fassona, pomodoro, lattuga, maionese, cipolla e cheddar.

Lollò | **9.00€**

Burger 200 gr reale di fassone, salsa Barbecue, lattuga, cheddar e bacon croccante.

Cheese e Burger | **12.00€**

Doppio hamburger di manzo 200 gr, cheese, bacon, cheddar.

Made in Italy 2.0 | **10.00**

Reale di manzo, pomodoro, lattuga, mozzarella a volontà e stracciatella.

U voio ara giostra | **10.00€**

Reale di manzo 200 gr, maionese, ketchup, cipolla caramellata, peperoni e patate, caciocavallo fuso.

Dessert

Souffle | **5.00€**

Tropical fruit | **9.00€**

LE PIETANZE RIPORTATE NEL PRESENTE MENU POSSO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

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



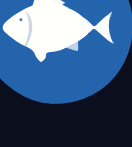
FRUTTA A GUSCIO

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



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI

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



PESCE

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



SESAMO

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



SOIA

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



CROSTACEI

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



GLUTINE

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



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

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



SEDANO

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



UOVA E DERIVATI

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



I PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI



PER EVENTUALI INTOLLERANZE | ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

