



*“Ciò che oggi è Contemporaneo,
un giorno sarà Tradizione.”*

*Rispetto, Creatività e Valorizzazione
della Materia Prima con impronta Contemporanea.*

Chef Bruno Tassone



*“What is Contemporary today,
will one day be Tradition.”*

*Respect, Creativity and Valorisation
of the Raw Material with a Contemporary imprint.*

Chef Bruno Tassone

SANDOMENICO

ristorante

I Grandi Classici

ANTIPASTI

1* Cocktail di Gamberi

30 €

2* Il Gran Polpo

25 €

PRIMI PIATTI

3* Spaghetto alle alici

22 €

4* Tuffoli nel Mare

25 €

SECONDI PIATTI

5* Involtino di Branzino con peperone, cipolla e basilico

25 €

6* Tonno & Sesamo con insalata di stagione

25 €

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Crostacei, Uova, Frutta a guscio, Glutine. 2* Molluschi. 3* Glutine, Pesce. 4* Glutine, Pesce, Molluschi, Crostacei. 5* Pesce, Glutine, Lattosio, Frutta a guscio. 6* Pesce, Uova, Frutta a Guscio.

SANDOMENICO

ristorante

The Great Classic

FISH STARTERS

- 1* Prawn Cocktail 30 €
- 2* The Great Octopus 25 €

FISH MAIN COURSES

- 3* Spaghetti with Anchovies 22 €
- 4* Tuffoli in the Sea 25 €

FISH SECOND COURSES

- 5* Sea bass roll with pepper, onion and basil 25 €
- 6* Tuna & Sesame with seasonal salad 25 €

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Crustaceans, Eggs, Nuts, Gluten. 2* Mollusc. 3* Gluten, Fish. 4* Gluten, Fish, Mollusc, Crustaceans.
5* Fish, Gluten, Lactose, Nuts. 6* Fish, Eggs, Nuts.

SANDOMENICO

ristorante

Allo Stesso Tempo...

ANTIPASTI CRUDI

- | | |
|--|------|
| 1* Tris Crudité del pescato giornaliero
con l'aggiunta di ostrica di Nostra Selezione 5€ al pezzo | 30 € |
| 2* Pesce Spada con piselli, menta e crumble | 25 € |

ANTIPASTI COTTI

- | | |
|--|------|
| 3* Sgombro con rapa rossa, caffè e salsa acidulata | 22 € |
| 4* Cappasante lardellate con fave, cardamomo e rosmarino | 25 € |

PRIMI PIATTI

- | | |
|---|------|
| 5* Risotto con carota, Bottarga e capperi | 25 € |
| 6* Plin di erbe con Triglia, cavolo viola e katsuobushi | 25 € |

SECONDI PIATTI

- | | |
|---|------|
| 7* Astice con pastinaca, alghe e zenzero | 35 € |
| 8* Dentice con topinambur, asparagi e cacao | 25 € |

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova, Frutta a guscio, Glutine. 2* Pesce, Frutta a guscio, Glutine. 3* Glutine, Pesce, Lattosio. 4* Molluschi. 5* Pesce, Lattosio. 6* Glutine, Pesce, Uova, Sedano. 7* Crostacei, Lattosio. 8* Pesce, Lattosio.

SANDOMENICO

ristorante

All the same time...

RAW FISH STARTERS

- | | |
|--|------|
| 1* Cruditè Trio of the catch of the day
with the addition of Our Selection Oyster 5€ for pieces | 30 € |
| 2* Swordfish with peas, mint and crumble | 25 € |

COOKED FISH STARTERS

- | | |
|---|------|
| 3* Mackerel with red turnip, coffee and acidulous sauce | 22 € |
| 4* Larded scallops with broad beans, cardamom and
rosemary | 25 € |

FISH MAIN COURSES

- | | |
|---|------|
| 5* Risotto with carrot, Bottarga and capers | 25 € |
| 6* Plin of herbs with Mullet fish, purple cabbage and katsuobushi | 25 € |

FISH SECOND COURSES

- | | |
|--|------|
| 7* Lobster with parsnip, algae and ginger | 35 € |
| 8* Snapper fish with topinambur, asparagus and cocoa | 25 € |

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Crostaceans, Fish, Mollusc, Eggs, Nuts, Gluten. 2* Fish, Nuts, Gluten. 3* Gluten, Fish, Lactose. 4* Mollusc.
5* Fish, Lactose. 6* Gluten, Fish, Eggs, Celery. 7* Crostaceans, Lactose. 8* Fish, Lactose.

SANDOMENICO

ristorante

Nel Mare!

DEGUSTAZIONI

4 Portate

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce

65 €

6 Portate

2 Antipasti, 2 Primo Piatti, Secondo Piatto e Dolce

80 €

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

Chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di specificare allergie, intolleranze e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti gli ospiti presenti al tavolo sotto la stessa formula.

Servizio e Bevande Escluse.

Servizio 5€

SANDOMENICO

ristorante

In The Sea!

DEGUSTATION MENU

4 Courses

Starter, Main Course, Second Course and Dessert

65 €

6 Courses

2 Starters, 2 Main Courses, Second Course and Dessert

80 €

The tastings are free-handed by Chef Bruno Tassone.

We ask our guest to specify allergies, intolerances and unwanted ingredients.

The tasting must be chosen by all diners present at the table under the same mode.

Service and Beverage are excluded.

Service 5€

SANDOMENICO

ristorante

Nella Fattoria!

ANTIPASTO

1* Tacchino al miele con carota, senape e quinoa **22 €**

PRIMO PIATTO

2* Spaghetto con ragù di podolica, broccoli e nocciola **25 €**

SECONDO PIATTO

3* Cotoletta con patata al pistacchio e limone **25 €**

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Glutine, Senape. 2* Glutine, Frutta a guscio. 3* Glutine, Lattosio, Frutta a guscio.

DEGUSTAZIONI

4 Portate **55 €**

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce

6 Portate

2 Antipasti, 2 Primo Piatti, Secondo Piatto e Dolce **70 €**

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

Chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di specificare allergie, intolleranze e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti gli ospiti presenti al tavolo sotto la stessa formula.

Servizio e Bevande Escluse.

Servizio 5€

SANDOMENICO

ristorante

In The Farm!

MEAT STARTER

1* Honey Turkey with carrot, mustard and quinoa **22 €**

MEAT MAIN COURSE

2* Spaghetti with Podolica ragù, broccoli and hazelnut **25 €**

MEAT SECOND COURSE

3* Cutlet with potato, pistachio and lemon **25 €**

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Gluten, Mustard, 2* Gluten, Nuts, 3* Gluten, Lactose, Nuts.

DEGUSTATION MENU

4 Courses **55 €**

Starter, Main Course, Second Course and Dessert

6 Courses

2 Starters, 2 Main Courses, Second Course and Dessert **70 €**

The tastings are free-handed by Chef Bruno Tassone.

We ask our guest to specify allergies, intolerances an unwanted ingredients.

The tasting must be chosen by all diners present at the table under the same mode.

Service and Beverage are excluded.

Service 5 €

SANDOMENICO

ristorante

Nel Giardino!

ANTIPASTO

1* Rapa rossa, caffè e salsa acidulata

18 €

PRIMO PIATTO

2* Tajarin al tartufo, yuzu e liquirizia

25 €

SECONDO PIATTO

3* Peperone con ricotta e pesto di basilico

18 €

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Glutine, Lattosio, Frutta a guscio. 2* Glutine. 3* Lattosio, Frutta a guscio.

DEGUSTAZIONI

4 Portate

45 €

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce

6 Portate

60 €

2 Antipasti, 2 Primi Piatti, Secondo Piatto e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

Chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di specificare allergie, intolleranze e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti gli ospiti presenti al tavolo sotto la stessa formula.

Servizio e Bevande Escluse.

Servizio 5€

SANDOMENICO

ristorante

In The Garden!

VEGETARIAN STARTER

1* Red Turnip with coffee and acidulous sauce

18 €

VEGETARIAN MAIN COURSE

2* Tajarin with truffle, yuzu and licorice

25 €

VEGETARIAN SECOND COURSE

3* Pepper with ricotta and basil pesto

18 €

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Gluten, Lactose, Nuts. 2* Gluten. 3* Lactose, Nuts.

DEGUSTATION MENU

4 Courses

Starter, Main Course, Second Course and Dessert

45 €

6 Courses

2 Starters, 2 Main Courses, Second Course and Dessert

60 €

The tastings are free-handed by Chef Bruno Tassone.

We ask our guest to specify allergies, intolerances an unwanted ingredients.

The tasting must be chosen by all diners present at the table under the same mode.

Service and Beverage are excluded.

Service 5 €