



DÒMINI

IN QUESTA ANTICA DIMORA DI FAMIGLIA NEL CUORE BAROCCO DI
ACIREALE, DANIELE FINOCCHIARO VI INVITA AD INTRAPRENDERE UN
VIAGGIO CULINARIO CONTEMPORANEO, CON SAPORI GENUINI CHE
EVOCANO MARE E TERRA DI SICILIA.

AUTENTICITÀ ED ISPIRAZIONI D'OLTREOCEANO S'INCONTRANO NEL
MENÙ CURATO DALLO CHEF **RICCARDO RUSSO** CHE,
REINTERPRETANDO MATERIE PRIME NOSTRANE ED INGREDIENTI DI
STAGIONE, VI RACCONTA IL GUSTO DI CASA.

RICORDI ED ESPERIENZE AFFASCINANTI CHE DIVENTANO PIATTI
CREATIVI, PENSATI PER VOI:

RIUNITEVI ATTORNO AI NOSTRI FORNELLI, BENVENUTI DA **DÒMINI**.

SERVIZIO A CURA DI

SOUS CHEF

EXECUTIVE CHEF



MENU DEGUSTAZIONE

PIAZZA
SAN DOMENICO 5

GAMBERO ROSSO

ANGURIA AL TAMARI, BASILICO, YUZU, COZZE, ACQUA DI POMODORO

POLPO ARROSTO

ANACARDI, YOGURT DOLCE, LAMPONE, UVA BIANCA, RAVANELLI, CIPOLLOTTO

PASTA MISTA

SCORFANO, PREZZEMOLO, LIME, ZENZERO

TONNO

BARBABIETOLA, ARANCIA SPEZIATA, MANDORLA, PRUGNA

LIMONE

QUATTRO CONSISTENZE

€ 65

WINE PAIRING DI 3 CALICI

€ 50

COPERTO € 5



MENU DEGUSTAZIONE

PALAZZO MUSMECI

TARTARA DI MANZO

BERNESE SIFONATA, CIPOLLA ROSSA AL VINO, NOCCIOLE E SALSA VERDE

ARROSTICINO DI VITELLO

SALSA TARE, GUANCIALE, CHIMICHURRI

RAVIOLO

RIPIENO DI STRACOTTO DI MANZO, TENERUMI, CAPPERO CANDITO,
PEPE DEL SICHUAN, SPUMA DI CACIOCAVALLO

TAPILLA DI MAIALE

NOCCIOLE, CILIEGIE, CIPOLLOTTO

COCCO

LIME

€ 60

WINE PAIRING DI 3 CALICI

€ 50

COPERTO € 5



MENU DEGUSTAZIONE

DOMUS

(MINIMO 2 PERSONE)

CERNIA

MARINATA ALL'ACHIOTE, AVOCADO, LECHE DE TIGRE, CORIANDOLO

TARTARA DI MANZO

BERNESE SIFONATA, CIPOLLA ROSSA AL VINO, NOCCIOLE, SALSA VERDE

BACCALÀ MANTECATO

SPUMA DI PATATE, SCALOGNO CARAMELLATO,
CHUTNEY DI POMODORO, CAPPERI, OLIVE

TAGLIOLINO

BURRO E ALICI DEL CANTABRICO, ZAFFERANO, FINOCCHIETTO, CAVIALE

RISOTTO

PEPERONE VERDE, AMARENA, SEPIE

RICCIOLA IN BBQ

YOGURT, THAINA DI SESAMO NERO, PAK-CHOI

ENTRECÔTE DI MANZO

MAIS, SALSA SENAPE E MIELE, CHUTNEY DI MANGO, PANNOCCHIA BABY, POP CORN
TARTELLETTA DI PASTA WONTON, MISTICANZA DI MARE

ANANAS

AVENA, CAFFÈ, BERGAMOTTO

€ 75

WINE PAIRING DI 5 CALICI

€ 65

COPERTO € 5



ANTIPASTI

IL CRUDO

CROSTACEI, FRUTTI DI MARE, SASHIMI DI PESCE, TARTARA

€ 50

GAMBERO ROSSO

ANGURIA AL TAMARI, BASILICO, YUZU, COZZE, ACQUA DI POMODORO

€ 30

CERNIA

MARINATA ALL'ACHIOTE, AVOCADO, LECHE DE TIGRE, CORIANDOLO

€ 27

POLPO ARROSTO

ANACARDI, YOGURT DOLCE, LAMPONE, UVA BIANCA, RAVANELLI, CIPOLLOTTO

€ 26

BACCALÀ MANTECATO

SPUMA DI PATATE, SCALOGNO CARAMELLATO,
CHUTNEY DI POMODORO, CAPPERI, OLIVE

€ 25

TARTARA DI MANZO

BERNESE SIFONATA, CIPOLLA ROSSA AL VINO, NOCCIOLE, SALSA VERDE

€ 27

ARROSTICINO DI VITELLO

SALSA TARE, GUANCIALE, CHIMICHURRI

€ 25

COPERTO € 5



PRIMI

LINGUINE

GAMBERO ROSSO, DATTERINO GIALLO ARROSTO,
COMPOSTA DI DATTERINO ROSSO, GEL DI POMODORO

€ 30

RISOTTO

PORRO, SCAMPI, TARTUFO ESTIVO, BERGAMOTTO

€ 35

TAGLIOLINO

BURRO E ALICI DEL CANTABRICO, ZAFFERANO, FINOCCHIETTO, CAVIALE

€ 30

PASTA MISTA

SCORFANO, PREZZEMOLO, LIME, ZENZERO

€ 27

RAVIOLI

RIPIENO DI STRACOTTO DI MANZO, TENERUMI, CAPPERO CANDITO,
PEPE DEL SICHUAN, SPUMA DI CACIOCAVALLO

€ 28

RISOTTO

PEPERONE VERDE, AMARENA, SEPIE

€ 28

COPERTO € 5



S E C O N D I

RICCIOLA IN BBQ

YOGURT, THAINA DI SESAMO NERO, PAK-CHOI

€ 30

TONNO

BARBABIETOLA, ARANCIA SPEZIATA, MANDORLA, PRUGNA

€ 28

ASTICE

MELANZANA FUMÉ, POMPELMO, CICORIA
PAN BRIOCHE CON ASTICE, CRÈME FRAÎCHE, ERBA CIPOLLINA

€ 38

GUANCIA DI MANZO

CAROTA, SALSA TERIAKY, RAFANO

€ 28

TAPILLA DI MAIALE

NOCCIOLE, CILIEGIE, CIPOLLOTTO

€ 27

ENTRECÔTE DI MANZO

MAIS, SALSA SENAPE E MIELE, CHUTNEY DI MANGO, PANNOCCHIA BABY, POP CORN
TARTELLETTA DI PASTA WONTON, MISTICANZA DI MARE

€ 30

COPERTO € 5