



TARTARE AND CRUDITÈ

Tartare di Tonno 22

Tonno*, Soia, Olio ed Erba Cipollina - 1, 4, 6

Tartare di Salmone 22

Salmone*, Avocado, Olio, Sale e Limone - 4

Tartare di Ricciola 24

Ricciola*, Friggitello, Cipolla Rossa, Prezzemolo - 4

Tartare di Fassona 22

Fassona, Le sue Salse: Maionese all'Aglio, Senape in Grani, Battuto Mediterraneo - 1, 3, 4, 5, 7, 10

Ceviche di Ricciola alla Messicana 26

Tortilla, Ricciola*, Guacamole, Pomodorini, Sale Maldon, Lime – 1, 4, 5

Per Finire: Extra Shot Tequila Patron 8

Ostriche Cocollos al Ghiaccio (3pz) Cicchetto di Granita al Pompelmo 20 - 4, 14

Alzata di Gamberi (3pz) e Scampi (2pz) 35 - 2

Alzata Reale 50

Gamberi Rossi* di Mazara del Vallo (3pz), Scampi (3pz), Ostriche (3pz) - 2,14

Salmone al Coltello 25

Salmone*, Mango, Cipolla Caramellata, Panna Acida, Capperi e Croccante di Topinambur - 4,7

Tataki di Manzo 30

Manzo, Peperoncino e Salsa Ponzu- 6, 7, 11

Carpaccio di Branzino 25

Branzino, Olio, Sale, Limone e Pepe - 4

Caviale 90

Caviale Heritage Prunier al Cucchiaino (20gr), Crostini al Burro - 1, 4, 7

STARTERS

Seppie all'olio 22

Seppie*, Olio, Trito Italiano e Pane- 1, 6, 14

Melanzana Ripiena 18

Melanzana, Pomodoro, Basilico, Capperi, Mozzarella e Olive - 7

Calamaretti* Fritti Curry, Lime e Pepe Rosa 22 -1, 4

Alici e Burro 22

Pan Brioche al Pecorino, Alici del Cantabrico e Burro al Tartufo -1, 3, 4, 7

Pan con Tomate e Patanegra 26 - 1

Insalata di Astice 40

Astice*, Giardiniera di Verdure, Misticanza e Maionese alla Senape - 2, 3, 5, 10

MAIN COURSES

Salmone Glassato 26

Salmone*, Soia, Miele e Fichi Caramellati - 4, 6, 11

Sandwich di Wagyu Giapponese (100gr) 70

Pane ai Cereali, Wagyu, Salsa BBQ, Patate Sfogliate, e Insalatina - 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11

Il Pollo 20

Sovraccoscia di Pollo in Doppia Cottura con la Pannocchia, Sale e Pepe - 7

Filetto di Branzino 30

Branzino, Morbido di Patate, Pomodorini Arrosto, Salsa di Olive - 4, 7

Capesante Scottate 32

Capesante, Lemongrass, Crema di Patata Americana e Goccia di Foglia d'Ostrica- 1, 7, 14

Filetto di Manzo 36

Manzo, Salsa al Parmigiano e Parmentier - 7

COMUNICAZIONE DI SERVIZIO IN APPLICAZIONE DEL REG.UE 1169/2011 THE DOME S.R.L. - VIA GIUSEPPE MAZZINI 2, 20123 – MILANO, ANGOLO PIAZZA DUOMO

Elenco delle Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del REG. UE n.1169/2011

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o

noci del Queensland) 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13.Lupini 14.Molluschi

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva



PASTA AND PIZZA

Spaghetti Quadrato Cacio e Pepe con Tartare di Gamberi*

24 - 1, 2, 7

Ziti alla Genovese 20

Pasta, Reale di Manzo, Maiale, Cipolla, Sedano e Carote - 1, 9

Mezze Maniche agli Scampi 28

Mezze Maniche, Scampi* e Datterini - 1, 2

Fusillone di Gragnano al Pomodoro 20

Fusilloni, Salsa di Pomodoro, e Pane Croccante al Pecorino - 1, 7, 9

Margherita Soffice 16

Nuvola Soffice* al Vapore, Pomodoro Flagella, Burrata Pugliese e Basilico - 1, 7

Italia 16

Nuvola Croccante*, Datterini Infornati, Pesto, Stracciata e Basilico - 1, 7, 8

Baccalà 20

Nuvola Soffice* al Vapore, Baccalà Mantecato, Spinacino e Peperone Crusco - 1, 4

La Porchetta 18

Nuvola Focaccia* ai Cereali, Porchetta, Silano Affumicato, Scorza di Limone, Maionese al Prezzemolo, Insalata iceberg, Olio e Sale Maldon - 3, 5

La Tartufo 22

Nuvola Croccante*, Mozzarella Pugliese, Tartufo Nero – 1, 7

CONTORNI

French Fries* al Tartufo 10 - 1, 5

Spinaci al Burro 8 - 7

Insalata di Misticanza con Salsa al Sesamo 8 - 10,11

Cavoletti di Bruxelles* alla Soia 8 - 6

Pinzimonio Classico 8

DOLCI

Wow Cake 14

Milk Cake con Colata di Crema al Latte, Cioccolato Bianco e Frutti Rossi – 1,7,8

Tiramisù Classico 10 – 1,3,7

Profiterole 10

Bignè di Crema Pasticciera, Cioccolato Bianco, Cioccolato Nero – 1, 3, 7

Tortino Morbido al Cioccolato con Gelato alla Crema 10 - 1,3,7

The Dome Taco 12

Biscotto al Mais, Bavarese al Cioccolato Bianco, e Ganache alla Fragola – 1, 3, 7

Fluffy Cake 14

Biscotto all'Amaretto, Cremoso Passion Fruit e Mango, Caramello e Gelato alla Crema - 1,3,7

COMUNICAZIONE DI SERVIZIO IN APPLICAZIONE DEL REG.UE 1169/2011 THE DOME S.R.L. - VIA GIUSEPPE MAZZINI 2, 20123 – MILANO, ANGOLO PIAZZA DUOMO

Elenco delle Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del REG. UE n.1169/2011

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13.Lupini 14.Molluschi

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva



VINI AL CALICE

BOLLICINE

Casa Vittorino 12

Bellavista Brut 16

Bellavista Rosè 20

Ruinar Brut 25

Ruinar Rosè 30

BIANCHI

Penelope Pecorino 12

Feudi di Romans Chardonnay 14

St Michele Appiano Gewurztraminer 14

Arnesis 12

ROSSI

Penelope Montepulciano 12

Antinori Valpolicella 14

Podere Luigi Einaudi Dolcetto 14

Feudi di Romans Merlot 12

ROSATO

Penelope Cerasuolo 10

Syrah 12

Whispering Angel Cotes de Provence 14

DOLCI

Moscato D'Asti 12

Sauternes 16

DRINK LIST

The Dome Spritz 16

con Foglia Oro

Spritz 15

Aperol / Select Aperitivo / Campari / Lillet, Prosecco, Seltz

Italicus Spritz 16

I Grandi Classici 18

SIGNATURE COCKTAILS 18

The Dome #1

Mezcal, Montenegro e Shrub Salato ai Lamponi

The Dome #2

Bourbon Wiskey, Bitter Mix Homemade e Vermouth ai Frutti Rossi

The Dome #3

Malfy Gin, Honey Mix al Sichuan Pepper e Lemongrass

The Dome #4

Infuso di Tequila Casamigos al Butterfly Pea Flower, Lime, Zucchero, Mogu Mogu all'Uva, Apricot, Albume e Seltz al Pompelmo Rosa

SIGNATURE ANALCOLICI 16

The Dome #5

Centrifugato di Ananas, Sciroppo di Guava, Tabasco e Ginger Beer

The Dome #6

Menta, Latte e Avocado, Cioccolato Ruby e Cannella

GRAPPE

Capovilla Chardonnay 2009 12

Capovilla. Pinot nero 2009 12

903 bianca 8

903 barricata 8

RUM

Brugal 1888 16

Santa Teresa 1796 16

Zacapa 23 18

Zacapa XO 24

Clairin le rocher 18

Plantation Pineapple 20

WHISKY

Woodford Reserva 18

Glenfiddich 15 anni 20

Glenfiddich 18 anni 24

Monkey Shoulder 16

Nikka from the barrel /Days 18

Caol Lila / Oban 14 / Lagavulin 20

Laphroaig 10 20

Talisker Skye 20

Macallan 12 20

TEQUILA

Patron blanco 12

Patron anejo/ reposado 16

Casamigos blanco 12

Don julio blanco 12

Don julio reposado 16

AMARI

Amara 8

Solerno 8

Hierbas 8

Jefferson 8

COGNAC

Francois voyer VSOP grande champagne 20

Francois voyer XO GRAN CRU 24

Remy martell 20

ARMAGNAC

Castarede' VSOP 20



VINI IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

Malcalberto Blanc de Blancs 50

Bellavista Brut Alma Grand Cuvée Brut Franciacorta DOCG 65

Bellavista Rosè Rosè Franciacorta DOCG 100

Camossi Dosaggio zero Franciacorta DOCG 50

Camossi Saten Saten Franciacorta DOCG 60

Revì Dosagugio zezo Trento DOC 55

Ca del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta DOCG 75

Ca del Bosco Magnum Cuvée Prestige 1,5 lt Franciacorta DOCG 160

Ca del Bosco Anna Maria Clemente Cuvée Annamaria Clemente Riserva Franciacorta DOCG 200

Giulio Ferrari Trento DOC 220

CHAMPAGNE

Ruinart “R” de Ruinart AOC Champagne 120

Ruinart Blanc de Blancs AOC Champagne 150

Ruinart Blanc de Blancs 1,5 lt AOC Champagne 350

Ruinart Rosè AOC Champagne 150

Ruinart Rosè 1,5 lt AOC Champagne 350

Perrier Jouet Grand Brut AOC Champagne 120

Perrier Jouet Blason Rosè AOC Champagne 180

Perrier Jouet Belle Epoque AOC Champagne 320

Dom Pérignon Dom Pérignon AOC Champagne 350

Dom Pérignon Dom Pérignon P2 2002 AOC Champagne 600

Krug Gran Cuvée Brut AOC Champagne 400

Louis Roederer Cristal AOC Champagne 450

BIANCHI

Felluga Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC 50

Felluga Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 50

Feudi di Romans Chardonnay Friuli Isonzo DOC 45

Feudi di Romans Friulano Friuli Isonzo DOC 45

Jermann Vintage Tunina Venezia Giulia IGT 90

Jermann Vinnae Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 50

Jermann Pinot Grigio (tappo sughero/vite stelvin) Venezia Giulia IGT 50

San Michele Appiano Chardonnay Merol Sudtirolo- Alto Adige DOC 45

St Michele Appiano Gewurztraminer Alto Adige DOC 45

St Michele Appiano Sauvignon Sanct Valentin Alto Adige DOC 70

Gilfenstein Sauvignon Alto Adige DOC 60

Gilfenstein Gewurztraminer Alto Adige DOC 60

Castello della Sala Cervaro della Sala Umbria IGT 120

La Monacesca Mirum Verdicchio di Matelica DOCG 60

Emidio Pepe Pecorino Colli Aprutini IGT 130

Cantine Nicosia Vulkà Etna Bianco Etna DOC 50

Feudi di San Gregorio Cutizzi Greco di Tufo Greco di Tufo DOCG 50

Feudi di San Gregorio Pietracalda Fiano di Avellino Fiano di Avellino DOCG 50

Feudi di San Gregorio Serrocielo Falanghina del Sannio Falanghina del Sannio DOCG 45

Lunae Vermentino Etichetta Nera Colli di Luni DOC 60

Albert Pic Chablis “Saint Pierre” Chablis AOP 70

Nals Margreid Pitzon Riesling Sudtirolo - Alto Adige DOC 50

ROSSI

Gilfenstein Lagrein Alto Adige DOC 60

Gilfenstein Pinot Nero Alto Adige DOC 60

Castello di Ama Chianti Classico Chianti Classico DOCG 60

Podere Luigi Einaudi Dolcetto Dogliani Dolcetto Dogliani DOCG 40

Allegrini Corte Giara Amarone della Valpolicella Amarone della Valpolicella DOCG 80

Allegrini Corte Giara Ripasso Valpolicella DOC 50

Bertani Amarone Classico Amarone della Valpolicella DOCG 220

Antinori Tenuta Pian delle Vigne Brunello di Montalcino Brunello di Montalcino DOCG 100

Antinori Tenuta Pian delle Vigne Rosso di Montalcino Rosso di Montalcino DOC 60

Antinori Il Bruciato Bolgheri 60

Antinori Tenuta Guado al Tasso Guado al Tasso 180

Palladino Nebbiolo D’Alba Nebbiolo D’Alba DOC 50

Coppi Pellirosso Negroamaro Salento IGT 40

Coppi Senatore Primitivo Gioia del Colle DOC 60

Domenico Clerico Barbera D’Alba Trevigne Barbera D’Alba DOC 40

Domenico Clerico Barolo Barolo DOCG 90

Masciarelli- Marina Cvetic Montepulciano D’Abruzzo Riserva 60

Antinori Tenuta Prunotto Nebbiolo Occhetti Langhe DOC 50

Antinori Tignanello Toscana IGT 150

Antinori Solaia Toscana IGT 450

Cotarella Montiano Lazio IGP 100

Donnafugata Mille e una Notte Terre Siciliane IGT 110

Tenuta San Guido Guidalberto Toscana IGT 90

Tenuta San Guido Sassicaia Sassicaia DOC 300

Argiolas Turriga Isola dei Nuraghi IGT 150

ROSATI

Masciarelli Villa Gemma Cerasuolo Cerasuolo D’Abruzzo DOC 45

Quattrocieli Coralium Syrah rosato Terre Siciliane IGT 45

San Michele Appiano Pinot Noir Rosè Sudtirolo - Alto Adige DOC 50

Domains Ott Chateau Romassan Bandol Rosè Coeur De Grain 75

Whispering Angel Whispering Angel Cote de Provence 45

Whispering Angel Whispering Angel 1,5 lt 100

Rock Angel Rock Angel 80

VINI DOLCI

Coppo Moscato D’Asti Moscato D’asti DOCG 35

Donnafugata Ben Rye Passito di Pantelleria DOC 110

Sauternes Chateau Filhot AOC Sauternes 70