

ALL DAY DINING



The Dome

• M I L A N O •



ODSweet
DUOMO MILANO HOTEL

IL MENÙ È DISPONIBILE DALLE 11:45



• M I L A N O •

*Nel cuore di Milano,
sotto lo sguardo del Duomo,
ogni sapore diventa
un'emozione da ricordare.*

IL MENÙ GIORNALIERO

Il servizio coperto e pane ha un costo di € 4 euro a persona

Si informa la clientela che per tutte le prenotazioni è prevista una spesa minima di 20 € a persona.

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.**Fruita 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 conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

LE NOSTRE PROPOSTE INIZIALI

- **Club Sandwich, patatine* e misticanza** € 25
Pollo, insalata, maionese, pane, bacon, pomodoro, uovo sodo - 1.3.7.12
- **Avocado toast** € 22
Pane ai cereali, salmone o bresaola, smashed avocado, uovo poché - 1.3.4.5. 7.8.11.12
- **Caprese di bufala** € 25
Mozzarella di bufala, pomodori, basilico - 7
- **Hummus** € 22
Hummus di ceci con pinzimonio di carote, finocchi e tortilla - 1.5.9.11
- **Caesar salad con pollo** € 22
Insalata, Parmigiano Reggiano, salsa Caesar, pollo e crostini - 1.3.7.10
- **Insalata di barbabietola** € 20
Barbabietola, feta, noci, mele, misticanza e aceto di lamponi - 8
- **French fries* con crema di Parmigiano e tartufo** - 1.5.7 € 14
- **French fries* al Parmigiano** - 1.5.7 € 12
- **French fries*** - 1.5 € 10
- **Parmigiana di melanzane** € 24
Melanzane, pomodoro, basilico, mozzarella - 1.5. 7.9
- **Acciughe del Cantabrico** € 18
Filetti di acciughe del Cantabrico, pan brioche e burro - 1.4.7

LE NOSTRE CRUDITÉ

- **Battuta di fassona** € 26
Fassona, senape, patè di acciughe, burrata, nocciole e tartufo nero - 7.8.10
- **Battuta di tonno rosso alla siciliana** € 32
Tonno, pomodoro, capperi e olive - 1.4.11.
- **Tartare di salmone esotica** € 28
Salmone fresco, avocado, salsa al mango e passion fruit e uova di salmone - 4.10.11
- **Tartare di gamberi agrumata** € 32
Gamberi rossi del mediterraneo agrumi e pepe Timut - 2.9

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.**Fruita 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 conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

PIZZE E FOCACCE

- **Focaccia all'italiana** € 18
* Soffice focaccia con pomodoro, mozzarella e basilico - 1.7
- **Focaccia Cantabria** € 22
* Soffice focaccia con mozzarella, burrata, acciughe del Cantabrico, basilico e scorza di limone - 1.4.7
- **Pizza Tartufo** € 22
* Pinsa croccante con mozzarella e tartufo nero - 1.7
- **Pizza Iberica** € 22
* Pinsa croccante con mozzarella, Jamón Ibérico cotto affumicato, paprika e pomodorini confit - 1.7
- **Croque Madonnina by Fabio Potenzano** € 38
Pane al latte con Patanegra cotto affumicato, Gruviera, crema al Parmigiano Reggiano, uovo fritto e foglia d'oro. - 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 conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

PRIMI PIATTI

- **Lasagna al ragù della tradizione** € 24
Sfoglie di pasta all'uovo, ragù bolognese, besciamella e Grana Padano - 1.3.9
 - **Rigatoni al forno con burrata** € 25
Rigatoni artigianali, salsa al pomodoro, basilico, Grana Padano e burrata - 1.7
 - **Ravioli cacio e pepe, crudo di gamberi e tartufo** € 32
Ravioli ripieni di cacio e pepe, battuta di gamberi siciliani e tartufo nero pregiato- 1.2.3.7
 - **Orecchiette con cime di rapa e pomodorini confit** € 24
Orecchiette fresche, olio all'aglio, peperoncino, acciughe, cime di rapa, pomodorini confit e pane croccante - 1.4
 - **Riso al Salto con crema al Grana Padano** € 25
Classico risotto alla milanese, servito croccante con salsa la Grana Padano - 7
- A RICHIESTA: Tartufo nero pregiato € 5

KIDS MENU

- **Lasagna al ragù** - 1.3.7.9 € 15
- **Nuggets* e patatine*** - 1.3.5 € 15

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 conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004.

SECONDI PIATTI

- **Costoletta alla milanese, rucola e pomodorini** € 38
Carrè di vitello con osso, croccante panatura e servita con rucola e pomodorini - 1.3.5
- **Polpette al pomodoro e ricotta salata** € 22
Tenere polpette di manzo servite con salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico - 1.3.5
- **Mini Cheeseburger** € 24
Soffice pan brioche, cheeseburger, patatine fritte* e misticanza - 1.3.5.7.8
- **Salmone glassato** € 34
Salmone fresco, soia, fichi caramellati, riso profumato - 1.4.6.11
- **Pollo al curry** € 30
Petto di pollo, verdure, salsa al curry e riso Pilaf - 8.9
- **Polpo alla mediterranea** € 30
Polpo scottato, pomodorini, olive taggiasche peperoni e capperi - 4.14
- **Calamaretti fritti** € 28
Calamaretti* fritti, curry e lime - 1.5.14
- **Tatakya di tonno con verdure alla soia e misticanza** € 34
Tonno rosso in crosta di sesamo, verdure saltate alla soia e misticanza - 4.6.11
- **Guancia di vitello al vino rosso, patate e tartufo nero pregiato** € 34
Guancia di vitello brasata al vino rosso, soffice di patate e tartufo nero pregiato - 6.7.9

DESSERT

- **Pancake experience** € 16
Pancake*, nutella, cioccolato, sciroppo d'acero, frutti rossi e banana - 1.3.5.7.8.11
- **Bowl di frutta fresca e secca** € 18
Ananas, fragole, mango, frutti rossi, kiwi, dragon fruit, frutta secca mista - 5.8
- **Cheesecake** € 16
Salse: frutti Rossi / caramello / nutella / pistacchio - 1.7.8
- **Foresta nera** € 16
Torta al cioccolato con Chantilly di amarena e salsa al cioccolato - 1.3.7
- **Carrot cake** € 16
Torta carote e noci con crema al mascarpone e salsa inglese - 1.3.7.8
- **Profiterol al cioccolato** € 16
Bigné ripieni di crema, glassa al cioccolato fondente e panna - 1.3.7.8
- **Exotico** € 16
Mousse al cocco e cioccolato bianco, cuore cremoso al mango e passion fruit e crumble al cocco - 1.3.5.7.8
- **Wow cake** ^{*best seller} € 18
Milk Cake con colata di crema al latte, cioccolato bianco, mandorle, meringhe e frutti rossi - 1.7.8
- **Tiramisù classico** € 16
Savoiardo, caffè, mascarpone - 1.3.7
- **Coppa di gelato vintage** € 16
Gelato alla crema con panna a scelta: amarena o salsa al cioccolato e granella di nocciole - 1.3.7.8

CAFFETTERIA

- **Caffè marocchino** - Caffè, latte montato, cacao - 7, 8 € 8
- **Caffè mocaccino** - Caffè, cioccolato, panna alla nocciola - 7, 8 € 8
- **Caffè americano** € 8
- **Caffè shakerato** - Baileys / Amaretto / Frangelico - 7,8 € 10
- **Cappuccino The Dome** - Cappuccino con foglia oro - 7 € 14
- **Matcha latte** - Latte freddo o caldo, tè matcha, estratto alla vaniglia - 7 € 12
- **Chai latte** - Latte freddo o caldo, chai tè, cannella - 7 € 12
- **Spanish latte** - Latte freddo o caldo, caffè, dulce de leche, crema di latte - 7 € 12
- **Selezione di té e infusi** € 10

SOFT DRINKS

- **Acqua naturale o frizzante 75 cl** € 4
- **The Dome pink lemonade** - Limonata, zucchero filato alla fragola, foglie d'oro € 16
- **Succo di frutta "unico ingrediente"** - Ace, ananas, mirtillo, pesca € 6
- **Spremuta d'arancia** € 8
- **Estratto di frutta** Ananas, mela, frutti rossi, zenzero € 12
- **Bibite** € 6
Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Estathé limone o pesca, Sprite, Lemonsoda, Limonata, Arancia amara, Acqua tonica, Red bull Cedrata Tassoni, Chinotto Lurisia.



The Dome

• M I L A N O •



ODSweet
DUOMO MILANO HOTEL