



RISTORANTE  
*del*  
**DUOMO**

*Cucina Piemontese*



Nel cuore del centro storico di Torino, nei pressi di Piazza Castello, si trova il **RISTORANTE del DUOMO BICERIN**. Un ambiente cordiale, dove i proprietari accolgono con tanta cortesia quanta professionalità gli avventori, in modo da farli sentire sempre a loro agio.



**MATERIE PRIME** - La struttura è il luogo ideale per ogni momento della giornata, dal pranzo alla cena dal martedì alla domenica. Tutte le portate presenti sul menù del locale sono preparate utilizzando ingredienti freschi e del territorio, genuini e d'eccellente qualità. Le nostre specialità sono tipiche della cucina piemontese e il nostro Chef Fabio La Malva è specializzato nella cucina tipica Piemontese.

**DA NON PERDERE** - Consigliatissime i nostri plin artigianali delle Langhe al sugo di Brasato al barolo, la bagna càuda con verdure di stagione, il vitello tonnato cotto a bassa temperatura con salsa Monferrina, tajarin artigianali con Castelmagno, zucchini, nocciole e tartufo nero, battutta di Fassona, il fritto misto piemontese con i suoi bagnet e il nostro ragù di cervo, il bollito Piemontese nel periodo invernale come da tradizione, i nostri piatti di antipasti misti e molto altro ancora.

**DOLCI** – da provare il nostro bònèt, tiramisù, tarte tatin e il famoso Bicerin di cui siamo fra i cinque locali migliori dove berlo a Torino secondo la classifica online!

**\*Per allergie e allergeni rivolgersi al personale di sala**



# *Antipasti*

## *€ 12*

Cipolla ripiena alla Piemontese

Antipasto Gianduia (giardiniera con tonno)

Lingua al bagnet verde

Acciughe delle vie del sale su patate di montagna con bagnet verde e bagnet  
rosso

Peperoni di Carmagnola con bagna càuda

Flan di porri e zucca con bagna càuda

Caponet Piemontese con sugo di brasato al Barolo

Polenta concia

Vol-au-vent con fonduta di fontina

Cotechino con zabaione salato

---

### **Piatto di antipasti Piemontesi**

#### **€ 18**

Peperoni di Carmagnola con bagna càuda

Acciughe con bagnet verde e con bagnet rosso

Lingua al verde

Antipasto gianduia e vitello tonnato

---

### **Piatto di antipasti Torinesi**

#### **€ 18**

Flan di porri e zucca con bagna càuda

Cotechino con zabaione salato

Vol-au-vent con fonduta di fontina

Caponet e cipolla ripiena





## *Antipasti*

Girello di vitello cotta a bassa temperatura con salsa tonnata Monferrina  
€ 14

Bagna Càuda della nonna con verdure di stagione, uova e albese  
€ 21

Albese di vitella Piemontese con bagna càuda  
€ 14

Albese con robiola di Roccaverano, crema di castagne e chips di topinambur  
€ 14

Albese di vitella Piemontese con fonduta di Castelmagno tartufata  
€ 14

---

### **Tris del duomo**

Albese con bagna càuda, Albese con robiola di Roccaverano, crema di castagne e chips di topinambur e Albese con fonduta di Castelmagno Tartufata  
€ 24





## *Taglieri*

**Grande € 35 – Piccolo € 25**

### **Tagliere piemontese di affettati**

Salumi misti di Cavour, affettati tipici Piemontesi, frutta fresca e secca

### **Tagliere piemontese di affettati e formaggi**

Salumi misti di Cavour, affettati tipici Piemontesi e formaggi tipici Piemontesi con marmellata, creme salate, frutta fresca e secca

### **Taglieri di formaggi tipici piemontesi**

Toma piemontese e formaggi montani con marmellate, creme salate, frutta fresca e secca





## *Piatti con Tartufo*

Flan di zucca e porri con fonduta e tartufo  
**Tartufo nero € 21 - Tartufo bianco € 36**

Albese con fonduta di Castelmagno e Tartufo  
**Tartufo nero € 26 - Tartufo bianco € 41**

Uovo al Cereghin con Tartufo  
**Tartufo nero € 21 - Tartufo bianco € 36**

Tartare con uovo al Cereghin e Tartufo  
**Tartufo nero € 33 - Tartufo bianco € 48**

Gnocchi al burro di montagna e Tartufo  
**Tartufo nero € 25,5 - Tartufo bianco € 37**

Tagliatelle artigianali alla carbonara con brasato DOP con Tartufo  
**Tartufo nero € 25,5 - Tartufo bianco € 40**

Tagliatelle artigianali alla carbonara con petto d'anatra con Tartufo  
**Tartufo nero € 29 - Tartufo bianco € 44**

Plin artigianali al sugo di brasato al Barolo e Tartufo nero  
**€25,5**

Plin Monferrini artigianali con burro e Tartufo  
**Tartufo nero € 25,5 - Tartufo bianco € 40**

Tajarin artigianali dello chef con zucchine, nocciole e Castelmagno e  
Tartufo nero  
**€25,5**

Tajarin artigianale con burro e Tartufo  
**Tartufo nero € 25,5 - Tartufo bianco €37**

Risotto con nocciole, salsiccia di Bra e tartufo nero  
**€ 25,5**

Brasato al Barolo e Tartufo nero  
**€ 38**





## *Primi del Giorno*

Tjarin artigianali dello chef con zucchine, Castelmagno e nocciole  
**€ 13,5**

Gnocchi con toma blu, pera e noci  
**€ 13,5**

Plin con brodo di gallina bionda  
**€ 13,5**

Risotto carnaroli di Vercelli alle nocciole e salsiccia di Bra  
**€ 13,5**

Plin artigianale con sugo di guancia al Barolo  
**€ 15**

Tjarin al ragù bianco di coniglio tartufato  
**€ 17**

Ravioloni artigianali al ragù Piemontese  
**€ 15**

Tagliatella alla carbonara con petto d'anatra  
**€ 17**

Tagliatella al ragù di cervo  
**€ 17**





## *Secondi del Giorno*

Fritto misto Piemontese

(costoletta di agnello, cotoletta di pollo, fettina di vitello, polpette, polpette di salsiccia, fegato, fettina di filetto di maialino, semolino, pavesino con marmellata, gianduiotto, amaretto e mela)

**€ 28**

Filetto di maialino lardellato con salsa d'Arneis

**€ 21**

Tartare di Fassone battuta al coltello con robiola di Roccaverano, nocciole e tartufo nero

**€ 28**

Brasato di vitello Piemontese al Barolo con purea alle nocciole

**€ 28**

Rollata di capone con ripieno Natalizio

**€ 21**

Grissinopoli di filetto di Fassone

**€ 28**

Bollito piemontese con brodo di gallina bionda e le sue verdure

**€ 28**



## *Bevande*

Bevande Piemontese in Vetro Lurisia Gazzosa  
**€ 3,5**

Bevande Piemontese in Vetro Lurisia Tonica  
**€ 3,5**

Bevande Piemontese in Vetro Lurisia Limonata  
**€ 3,5**

Bevande Piemontese in Vetro Lurisia Chinotto  
**€ 3,5**

Bevande Piemontese in Vetro Lurisia aranciata  
**€ 3,5**

Mole cola vetro la Coca Torinese  
**€ 3,5**

Mole cola zero vetro la Coca Torinese  
**€ 3,5**

Aranciata amara vetro Lurisia  
**€ 3,5**

Estathè Limone vetro Ferrero  
**€ 3,5**

Estathè Pesca vetro Ferrero  
**€ 3,5**

Acqua Naturale  
**€ 3**

Acqua Gasata  
**€ 3**

Caffè  
**€ 2**

Cappuccino  
**€ 2,5**

Caffè corretto  
**€ 3,5**



# *Carta dei vini*

## **Vini rossi**

Barolo SORDO Riserva PERNO DOCG 2005  
**Bottiglia €120**

Barolo SORDO PERNO DOCG 2012  
**Bottiglia €85**

Barolo SOBRERO DOCG 2018  
**Bottiglia €50**

Barolo Vinchio Vaglio DOCG 2017  
**Bottiglia €40 - Calice €9**

Barbaresco SOBRERO DOCG 2019  
**Bottiglia €46**

Barbaresco DEMARIE RISERVA 2008 DOCG  
**Bottiglia €65**

Barbaresco Vinchio Vaglio DOCG 2019  
**Bottiglia €35 - Calice €8**

Roero DEMARIE RISERVA 2019 DOCG  
**Bottiglia €32**

Bramaterra CERUTTI LORENZO 1516 bottiglie DOC 2019  
**Bottiglia €35**

Barbera D'Asti superiore Tre Vescovi Vinchio Vaglio DOCG 2019  
**Bottiglia €23 - Calice €5,5**

Barbera D'Asti superiore Vigne Vecchie Vinchio Vaglio DOCG 2017  
**Bottiglia €30 - Calice €7**

DOLCETTO Dogliani Superiore Tecc DOCG Luigi Einaudi 2019  
**Bottiglia €30 - Calice €7**

DOLCETTO D'ALBA SOBRERO DOC 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

DOLCETTO Dogliani Sambu Cà Neuva DOCG 2021  
**Bottiglia €27**

Nebbiolo D'ALBA DOC SORDO 2019  
**Bottiglia €30**



Nebbiolo Colline Novaresi DOC MIRU' 2020  
**Bottiglia €28 - Calice €6,5**

Nebbiolo D'ALBA EMANUELE ROLFO Ca 'd Pilat DOC  
**Bottiglia €25 - Calice €6**

Grignolino Absurdus La Tannarella DOC 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021  
**Bottiglia €25 - Calice €6**

Ghemme MIRU' DOCG 2017  
**Bottiglia €32**

Albarossa Piemonte FRANCO IVALDI DOC 2019  
**Bottiglia €28 - Calice €6,5**

Barbera D'Asti superiore Vinchio Vaglio DOCG 2019  
**Bottiglia da lt. 0,375 €13**

---

## Vini Bianchi

Franciacorta BARONE PIZZINI Golf 1927 BIO DOCG t 5/20 s 6/22  
**Bottiglia €35**

Malvasia Greca Bianca Piemonte INVIDIA 2021  
**Bottiglia €25 - Calice €6**

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadine DOCG Montesel 2021  
**Bottiglia €25 - Calice €6**

Alta Langa metodo classico Vinchio Vaglio DOCG 2018  
**Bottiglia €28 - Calice €7**

Alta Langa rosè metodo classico Ancestrale DOCG 2015  
**Bottiglia €32**

Gavi Nonno Mario BARISONE SIMONE DOCG 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Erbaluce di Caluso ypa SANTA CLELIA DOCG 2020  
**Bottiglia €23 - Calice €5,5**

Roero Arneis Emanuele Rolfo DOCG 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Timorasso Colli Tortonesi Rugiada del mattino BIO DOC 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €5**



Chardonnay Ceretti Roise Varietale 2020  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Sauvignon Ceretti Belcèret Varietale 2020  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Favorita Langhe Emanuele Rolfo DOC 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Moscato secco Borgo Moncalvo Ellipsis DOC 2021  
**Bottiglia €21 - Calice €6**

Arneis Ceste Terre Alfieri DOC 2021  
**Bottiglia €23 - Calice €5,5**

Viognier Orizzonti Amelio Livio DOC 2022  
**Bottiglia €21 - Calice €5**

Roero Arneis Frustè Vinchio Vaglio DOCG  
**Bottiglia da lt. 0,375 €13**

Moscato D'Asti DOUSS FRANCO IVALDI DOCG 2021  
**Bottiglia €25 - Flute €6**

---

Vino rosso della casa Vinchio Vaglio Dolcetto  
**Quartino €4 - Mezzo €8 - Litro €14**

Vino bianco della casa Vinchio Vaglio Cortese  
**Quartino €4 - Mezzo €8 - Litro €14**





# *Grappe Piemontesi*

Grappa Moscato Valamasca gialla Vinchio Vaglio

€5

Grappa Barbera Vigne Vecchie bianca Vinchio Vaglio

€5

Grappa Sibona Riserva in botti di Rum

€8

Grappa Sibona Riserva in botti di Sherry

€8

Grappa Sibona Riserva in botti di Tennessee Whiskey

€8

Grappa Sibona Riserva bianca di Barbaresco

€8

Grappa Levi di Barolo invecchiata

€12

Grappa Levi di Moscato D'Asti invecchiata

€9

Grappa Berta di Barbera Nizza invecchiata lungamente

€9

Grappa Berta Tre soli Tre di Nebbiolo invecchiata 2009

€14

Grappa Berta Roccanavivo

€5

Grappa Berta Casteletto dell'Annunziata

€5

Grappa Berta SOLOPERGIAN

€8

Grappa Berta CASALOTTO

€12

Grappa di Marolo al Barolo

€9

Grappa di Marolo al l'Arneis bianca

€7

Grappa di Marolo al Moscato bianca

€7

Grappa di Marolo alla Barbera bianca

€7





## *Amari Piemontesi*

Amaro Bordiga cento erbe

€5

Amaro Gabelle “Via del Sale” amaro di Torino

€5

Amaro Mentha 1911 Luigi Fassio

€5

Amaro delle Langhe

€4

Amaro di Torino Vicenzi

€4

Amaro San Simone di Torino

€4

Amaro China Martini servito caldo

€4

Amaro Berta d'erbe 28 di via San Nicolao

€8

Amaro alle erbe di Col del Lys

€4





## *Whisky Italiano*

Whisky Puni Vina affinato in botti di Marsala

€8

Whisky Puni Arte limited edition 1.655 bottiglie maturato in botti di ex-sherry

€12

---

## *Aperitivo Torinese*

Martini Riserva speciale Rubino

€5

Martini Riserva speciale Ambrato

€5

Punt e Mes punta di Vermouth e mezzo di amaro

€5

Gin Mazzetti d'Altavilla e tonica Abbondio

€7

Gin Bordiga Smoke e tonica Abbondio

€10

---

## *Liquori Piemontesi*

Liquore al bicerin

€4



## *Birre*

Birra alla Spina Baffo d'oro  
**Piccola €4 - Media €6,5**

Menabrea birra Piemontese chiara cl. 33  
**€4**

Menabrea birra Piemontese ambrata cl. 33  
**€4**

---

### **Birre Artigianali Piemontesi**

#### **Suavis cl.33**

TORINO doppio malto rossa alta fermentazione  
**€7**

PARIS doppio malto ambrata al miele di castagno alta fermentazione  
**€7**

#### **Pian della Mussa 1432 metri d'altezza cl. 75**

BRIGÀ IPA biologica che regala note agrumate e sfumature floreali  
**€ 13**

BRIGÀ BIONDA LAGER biologica dal gusto classico con aromi di cereali ed un amaro moderato  
**€ 13**

BRIGÀ BLANCHE biologica, classica blanche stile belga, gusto fruttato e speziato  
**€ 13**

BRIGÀ ROSSA BOCK biologica dal gusto intenso e corposo dalle dolci note caramellate  
**€ 13**