



RISTORANTE
del
DUOMO

Cucina Piemontese



Au cœur du centre historique de Turin, près de la Piazza Castello, se trouve le Restaurant Duomo Bicerin. Un environnement chaleureux, où les propriétaires accueillent les clients avec courtoisie et professionnalisme, afin qu'ils se sentent à l'aise.



MATIÈRES PREMIÈRES - La structure est le lieu idéal pour toute heure de la journée, du déjeuner au dîner du mardi au dimanche. Tous les plats de la carte du restaurant sont préparés avec des ingrédients frais et locaux, authentiques et d'excellente qualité. Nos spécialités sont typiques de la cuisine piémontaise et notre Chef Fabio La Malva est spécialisé dans la cuisine typique piémontaise.

À NE PAS MANQUER - Notre plin de Langhe artisanal à la sauce Barolo braisé, la bagna càuda aux légumes de saison, le veau à la sauce au thon cuit à basse température à la sauce Monferrina, le tajarin artisanal au Castelmagno, courgettes, noisettes et truffe noire, sont fortement recommandés. di Fassona, la frite mixte piémontaise avec son sac et notre ragoût de sanglier ou de chevreuil, la viande bouillie piémontaise en hiver selon la tradition, nos plats apéritifs mixtes et bien plus encore.

DESSERTS – pour essayer notre bònnet, tiraminsù, tarte tatin et le célèbre Bicerin dont nous sommes parmi les cinq meilleurs endroits pour le boire à Turin selon le classement en ligne!

***Pour les allergies et les allergènes, veuillez vous adresser au personnel en salle sala**



Hors d'oeuvre

€ 12

Oignon farci à la piémontaise

Apéritif Gianduia (giardiniere au thon)

Langue dans un sac vert

Anchois des chemins de sel sur pommes de terre de montagne au bagnet vert et bagnet rouge

Piments carmagnole avec bagna càuda

Flan de poireaux et potiron avec bagna càuda

Caponet piémontais à la sauce braisée au Barolo

Bronzage de polenta

Vol-au-vent avec fondue fontina

Cotechino au sabayon salé

Assiette hors d'oeuvre piémontaises

€ 18

Piments carmagnole avec bagna càuda

Anchois au bagnet vert et au bagnet rouge

Langue cassée

Gianduia et veau avec apéritif de thon

Assiette hors d'oeuvre turinoises

€ 18

Flan de poireaux et potiron avec bagna càuda

Cotechino au sabayon salé

Vol-au-vent avec fondue fontina

Caponet et oignon farci





Hors d'oeuvre

Croupe de veau cuite à basse température avec sauce au thon Monferrina

€14

Bagna Càuda de grand-mère avec légumes de saison, œufs et albèse

€ 21

Veau piémontais Albese avec bagna càuda

€ 14

Albese avec robiola de Roccaverano, crème de châtaignes et chips de topinambour

€ 14

Albese de veau Piémontais avec fondue de Castelmagno truffée

€ 14

Tris du Duomo

Albese avec bagna càuda, Albese avec robiola Roccaverano, crème de marrons et chips de topinambour et Albese avec fondue Castelmagno truffée

€ 24





Planche à Partager

Grande € 35 – Petite € 25

Planche de charcuterie piémontaise

Assortiment de charcuteries de Cavour, charcuteries typiques du Piémont, fruits frais et secs

Planche de charcuterie et fromages piémontais

Assortiment de charcuteries de Cavour, charcuteries typiques du Piémont, et fromages typiques du Piémont avec confiture, crèmes salées, fruits frais et secs

Planche de fromages typiques du Piémont

Toma piémontaise et fromages de montagne avec confiture, crèmes salées, fruits frais et secs





Plats au Truffe

Flan de potiron et poireaux avec fondue et truffe

Truffe noire € 21 - Truffe blanche € 36

Albese avec fondue de Castelmagno et Truffe

Truffe noire € 26 - Truffe blanche € 41

Oeuf au Cereghin avec Truffe

Truffe noire € 21 - Truffe blanche € 36

Tartare avec oeuf au Cereghin et Truffe

Truffe noire € 33 - Truffe blanche € 48

Gnocchis au beurre de montagne et Truffe

Truffe noire € 25,5 - Truffe blanche € 37

Tagliatelles carbonara artisanales à la viande braisée DOP à la truffe

Truffe noire € 25,5 - Truffe blanche € 40

Tagliatelles artisanales à la carbonara, magret de canard et truffe

Truffe noire € 29 - Truffe blanche € 44

Plin artisanal avec sauce braisée au Barolo et truffe noire

€ 25,5

Plin Monferrini artisanaux au beurre et Truffe

Truffe noire € 25,5 - Truffe blanche € 40

Le Tajarin artisanal du chef aux courgettes, noisettes et Castelmagno e

Truffe noire

€ 25,5

Tajarin artisanales au beurre et Truffe

Truffe noire € 25,5 - Truffe blanche € 37

Risotto aux noisettes, saucisse de Bra et truffe noire

€ 25,5

Braisé au Barolo et truffe noire

€ 38





Plat Principal

Tjarin artisanal du chef aux courgettes, Castelmagno et noisettes
€ 13,5

Gnocchis à la toma bleue, poire et noix
€ 13,5

Plin au bouillon de poulet blond
€ 13,5

Risotto carnaroli de Vercelli avec courge, Taleggio et amaretti
€ 13,5

Plin artisanal avec sauce au brasato au Barolo
€ 13,5

Tjarin au ragoût de lapin truffé blanc
€ 17

Ravioloni artisanaux au ragù piémontais
€ 15

Tagliatelles carbonara au magret de canard
€ 17

Tagliatella au ragoût de chevreuil
€ 17





Plats du Jour

Fritto misto piémontais
(côtelette d'agneau, escalope de poulet, escalope de veau, boulettes, boulettes de saucisse, foie, escalope de porcelet, semoule, pavesino avec confiture, gianduiotto, amaretti et pomme)

€28

Filet de porc lardé, sauce Arneis

€21

Tartare de Fassone coupée au couteau avec robiola de Roccaverano, noix et truffe noire

€28

Veau piémontais braisé au Barolo avec purée de noisettes

€28

Rouleau de Capone avec farce de Noël

€21

Filet de fassone grissinopoli

€28

Viande bouillie piémontaise avec bouillon de poulet blond et ses légumes

€ 28



Boissons

Boissons Piémontaises en bouteille Lurisia Gazzosa
€ 3,5

Boissons Piémontaises en bouteille Lurisia Tonica
€ 3,5

Boissons Piémontaises en bouteille Lurisia Limonata
€ 3,5

Boissons Piémontaises en bouteille Lurisia Chinotto
€ 3,5

Boissons Piémontaises en bouteille Lurisia aranciata
€ 3,5

Mole cola en bouteille, la Coca Turinoise
€ 3,5

Mole cola zéro en bouteille, la Coca Turinoise
€ 3,5

Aranciata amara en bouteille Lurisia
€ 3,5

Estathè Limone en bouteille Ferrero
€ 3,5

Estathè Pesca en bouteille Ferrero
€ 3,5

Eau Naturelle
€ 3

Eau Gazeuse
€ 3

Café
€ 2

Cappuccino
€ 2,5

Café corretto
€ 3,5

Carte des vins

Vins rouges

Barolo SORDO Riserva PERNO DOCG 2005
Bouteille €120

Barolo SORDO PERNO DOCG 2012
Bouteille €85

Barolo SOBRERO DOCG 2018
Bouteille €50

Barolo Vinchio Vaglio DOCG 2017
Bouteille €40 - Calice €9

Barbaresco SOBRERO DOCG 2019
Bouteille €46

Barberesco DEMARIE RISERVA 2008 DOCG
Bouteille €65

Barbaresco Vinchio Vaglio DOCG 2019
Bouteille €35 - Calice €8

Roero DEMARIE RISERVA 2019 DOCG
Bouteille €32

Bramaterra CERUTTI LORENZO 1516 bouteilles DOC 2019
Bouteille €35

Barbera D'Asti superiore Tre Vescovi Vinchio Vaglio DOCG 2019
Bouteille €23 - Verre €5,5

Barbera D'Asti superiore Vigne Vecchie Vinchio Vaglio DOCG 2017
Bouteille €30 - Verre €7

DOLCETTO Dogliani Superiore Tecc DOCG Luigi Einaudi 2019
Bouteille €30 - Verre €7

DOLCETTO D'ALBA SOBRERO DOC 2021
Bouteille €21 - Verre €5

DOLCETTO Dogliani Sambu Cà Neuva DOCG 2021
Bouteille €27

Nebbiolo D'ALBA DOC SORDO 2019
Bouteille €30



Nebbiolo Colline Novaresi DOC MIRU' 2020
Bouteille €28 - Verre €6,5

Nebbiolo D'ALBA EMANUELE ROLFO Ca 'd Pilat DOC
Bouteille €25 - Verre €6

Grignolino Absurdus La Tannarella DOC 2021
Bouteille €21 - Verre €5

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021
Bouteille €25 - Verre €6

Ghemme MIRU' DOCG 2017
Bouteille €32

Albarossa Piemonte FRANCO IVALDI DOC 2019
Bouteille €28 - Verre €6,5

Barbera D'Asti superiore Vinchio Vaglio DOCG 2019
Bouteille de 0,375 l. €13

Vins blancs

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

Malvasia Greca Bianca Piemonte INVIDIA 2021
Bouteille €25 - Verre €6

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadine DOCG Montesel 2021
Bouteille €25 - Verre €6

Alta Langa metodo classico Vinchio Vaglio DOCG 2018
Bouteille €28 - Verre €7

Alta Langa rosè metodo classico Ancestrale DOCG 2015
Bouteille €32

Gavi Nonno Mario BARISONE SIMONE DOCG 2021
Bouteille €21 - Verre €5

Erbaluce di Caluso ypa SANTA CLELIA DOCG 2020
Bouteille €23 - Verre €5,5

Roero Arneis Emanuele Rolfo DOCG 2021
Bouteille €21 - Verre €5

Timorasso Colli Tortonesi Rugiada del mattino Bio DOC 2021
Bouteille €21 - Verre €5



Chardonnay Ceretti Roise Varietale 2020
Bouteille €21 - Verre €5

Sauvignon Ceretti Belcèret Varietale 2020
Bouteille €21 - Verre €5

Favorita Langhe Emanuele Rolfo DOC 2021
Bouteille €21 - Verre €5

Moscato secco Borgo Moncalvo Ellipsis DOC 2021
Bouteille €21 - Verre €6

Arneis Ceste Terre Alfieri DOC 2021
Bouteille €23 - Verre €5,5

Viognier Orizzonti Amelio Livio DOC 2022
Bouteille €21 - Verre €5

Roero Arneis Frustè Vinchio Vaglio DOCG
Bouteille de 0,375 l. €13

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

Vin rouge de la maison Vinchio Vaglio Dolcetto
Quartino €4 - Demi-bouteille €8 - Litre €14

Vino bianco della casa Vinchio Vaglio Cortese
Quartino €4 - Demi-bouteille €8 - Litre €14

Les Grappas Piémontaises

Grappa Moscato Valamasca jaune de Vinchio Vaglio
€5

Grappa Barbera Vigne Vecchie blanche de Vinchio Vaglio
€5

Grappa Sibona Réserve en fûts de Rhum
€8

Grappa Sibona Réserve en fûts de Xérès
€8

Grappa Sibona Réserve en fûts de Tennessee Whiskey
€8

Grappa Sibona Réserve blanche de Barbaresco
€8

Grappa Levi de Barolo vieillie
€12

Grappa Levi de Moscato d'Asti vieillie
€9

Grappa Berta de Barbera Nizza vieillie longuement
€9

Grappa Berta Tre Sols Tre de Nebbiolo vieillie en 2009
€14

Grappa Berta Roccanavivo
€5

Grappa Berta Casteletto dell 'Annunziata
€5

Grappa Berta SOLOPERGIAN
€8

Grappa Berta CASALOTTO
€12

Grappa de Marolo au Barolo
€9

Grappa de Marolo à l'Arneis blanche
€7

Grappa de Marolo au Moscato blanche
€7

Grappa de Marolo à la Barbera blanche
€7



Amers Piémontais

Amaro Bordiga cento erbe
€5

Amaro Gabelle “Via del Sale” amaro de Torino
€5

Amaro Mentha 1911 Luigi Fassio
€5

Amaro delle Langhe
€4

Amaro de Torino Vicenzi
€4

Amaro San Simone de Torino
€4

Amaro China Martini servi chaud
€4

Amaro Berta d'erbe 28 de la via San Nicolao
€8

Amaro aux herbes de Col del Lys
€4





Whisky italien

Whisky Puni Vina affiné en fûts de Marsala
€8

Whisky Puni Arte édition limitée, 1 655 bouteilles, vieilli en fûts de xérès
€12

Apéritif Turinois

Martini Riserva speciale Rubino
€5

Martini Riserva speciale Ambrato
€5

Punt e Mes punta de Vermouth et demi d'amer
€5

Gin Mazzetti d'Altavilla et tonic Abbondio
€7

Gin Bordiga Smoke et tonic Abbondio
€10

Liqueurs Piémontaises

Liquore au bicerin
€4





Bières

Bière à la pression Baffo d'oro
Petite €4 - Moyenne €6,5

Bière Menabrea claire du Piémont, 33 cl
€4

Bière Menabrea ambrée du Piémont, 33 cl
€4

Bières artisanales Piémontaises

Suavis 33 cl

TORINO double malt, bière rousse à fermentation haute
€7

PARIS double malt ambrée au miel de châtaignier, à fermentation haute
€7

Pian della Mussa, 1432 mètres d'altitude, 75 cl

BRIGÀ IPA biologique offrant des notes d'agrumes et des nuances florales
€ 13

BRIGÀ BLONDE LAGER bière biologique au goût classique, avec des arômes de céréales et une amertume modérée

€ 13

BRIGÀ BLANCHE bière biologique, blanche classique de style belge, avec des saveurs fruitées et épicées

€ 13

BRIGÀ ROSSA BOCK bière biologique au goût intense et corsé, avec des notes douces de caramel

€ 13

