



RISTORANTE
del
DUOMO
Cucina Piemontese



En el corazón del centro histórico de Turín, cerca de la Piazza Castello, se encuentra el **RISTORANTE del DUOMO BICERIN**. Un ambiente acogedor, donde los propietarios reciben a los clientes con cortesía y profesionalismo para hacer que se sientan siempre cómodos.



MATERIAS PRIMAS - La estructura es el lugar ideal para cualquier momento del día, desde el almuerzo hasta la cena de martes a domingo. Todos los platos del menú del restaurante se preparan utilizando ingredientes frescos y locales, genuinos y de excelente calidad. Nuestras especialidades son típicas de la cocina piemontesa y nuestro Chef Fabio La Malva está especializado en la cocina típica Piamontesa.

IMPERDIBLES - Muy recomendados son nuestros plin artesanales de Langhe con salsa de Brasato al Barolo, la bagna càuda con verduras de temporada, el vitello tonnato cocido a baja temperatura con salsa Monferrina, tajarin artesanales con Castelmagno, calabacines, nueces y trufa negra, battuta de Fassona, el frito mixto piamontés con sus salsas y nuestro ragù de jabalí o ciervo, el bollito piamontés en invierno según la tradición, nuestros platos de entrantes variados y mucho más.

DULCES – Debe probar nuestro bònnet, tiramisù, tarte tatin y el famoso Bicerin, del cual estamos entre los cinco mejores lugares para degustarlo en Turín según la clasificación online!

***Para alergias y alérgenos, consulte al personal de sala**



Entradas

€ 12

Cebolla rellena a la piemontesa

Entrada Gianduia (ensalada de verduras con atún)

Lengua en bagnet verde

Anchoas del camino salado sobre patatas de montaña con salsa bagnet verde y bagnet rojo

Pimientos de Carmagnola con bagna càuda

Flan de puerros y calabaza con bagna càuda

Caponet piemontés con salsa de carne de res al Barolo

Polenta con queso

Vol-au-vent con fondue de fontina

Cotechino con sabayón salado

Plato de entradas piemontesas

€ 18

Pimientos de Carmagnola con bagna càuda

Anchoas con salsa bagnet verde y bagnet rojo

Lengua en bagnet verde

Entrada Gianduia y vitello tonnato

Plato de entradas turinesas

€ 18

Flan de puerros y calabaza con bagna càuda

Cotechino con sabayón salado

Vol-au-vent con fondue de fontina

Caponet y cebolla rellena





Entradas

Carne de ternera cocida a baja temperatura con salsa tonnata Monferrina
€ 14

Bagna Càuda de la abuela con verduras de temporada, huevos y albese
€ 21

Albese de ternera piemontesa con Bagna Càuda
€ 14

Albese con robiola de Roccaverano, crema de castañas y chips de topinambur
€ 14

Albese de ternera piemontesa con fondue de Castelmagno trufada
€ 14

Trío del Duomo

Albese de ternera piemontesa con Bagna Càuda, Albese con robiola de Roccaverano, crema de castañas y chips de topinambur, y Albese con fondue de Castelmagno trufada
€ 24





Tablas de cortar

Grande € 35 – Pequeña € 25

Tabla de embutidos del Piamonte

Embutidos variados de Cavour, embutidos típicos del Piamonte, frutos frescos y secos

Tabla de embutidos y quesos del Piamonte

Embutidos variados de Cavour, embutidos típicos del Piamonte y quesos típicos del Piamonte con mermelada, cremas saladas, frutos frescos y secos

Tablas de quesos típicos del Piamonte

Queso Toma del Piamonte y quesos de montaña con mermelada, cremas saladas, frutos frescos y secos





Platos con Trufa

Flan de calabaza y puerros con fondue y trufa

Trufa negra € 21 - Trufa blanca € 36

Albese con fondue de Castelmagno y Trufa

Trufa negra € 26 - Trufa blanca € 41

Huevo al Cereghin con Trufa

Trufa negra € 21 - Trufa blanca € 36

Tártaro con huevo al Cereghin y Trufa

Trufa negra € 33 - Trufa blanca € 48

Ñoquis con mantequilla de montaña y Trufa

Trufa negra € 25,5 - Trufa blanca € 37

Tagliatelle carbonara artesanal con carne estofada DOP con trufa

Trufa negra € 25,5 - Trufa blanca € 40

Tagliatelle artesano a la carbonara con magret de pato y trufa

Trufa negra € 29 - Trufa blanca € 44

Plin caseros con salsa de estofado al Barolo y Trufa negra

€25,5

Plin Monferrini caseros con mantequilla y Trufa

Trufa negra € 25,5 - Trufa blanca € 40

Tajarín artesanal del chef con calabacines, avellanas y Castelmagno e
Trufa negro

€ 25,5

Tajarin caseros con mantequilla y Trufa

Trufa negra € 25,5 - Trufa blanca € 37

Risotto con avellanas, salchicha Bra y trufa negra

€ 25,5

Estofado al Barolo y Trufa negra

€ 38



Primeros del Día

Tjarin caseros del chef con calabacín, Castelmagno y avellanas

€13,5

Ñoquis con toma azul, pera y nueces

€13,5

Plin con caldo de gallina rubia

€13,5

Risotto Carnaroli de Vercelli con calabaza, Taleggio y amaretti

€13,5

Plin caseros con salsa de carrillera al Barolo

€15

Tjarin con ragú blanco de conejo trufado

€17

Ravioloni caseros con ragú piemontés

€17

Tagliatella a la carbonara con pechuga de pato

€16,5

Tagliatelle con ragú de ciervo

€17





Segundos del Día

Fritto misto piemontés

(Costilla de cordero, filete de pollo empanado, escalope de ternera, albóndigas, albóndigas de salchicha, hígado, filete de lechón, sémola, pastelito con mermelada, gianduiotto, amaretto y manzana)

€28

Bistec de lechón lardeado con salsa de Arneis

€21

Tártar de Fassone cortado a cuchillo con Robiola de Roccaverano, nueces y trufa negra

€28

Estofado de ternera piemontesa al Barolo con puré de nueces

€28

Rollo de capón con relleno navideño

€21

Grissinopoli de filete de Fassone

€28

Cocido piemontés con caldo de gallina rubia y sus verduras

€28





Bebidas

Bebidas Piemontesas en Botella Lurisia Gazzosa

€ 3,5

Bebidas Piemontesas en Botella Lurisia Tónica

€ 3,5

Bebidas Piemontesas en Botella Lurisia Limonada

€ 3,5

Bebidas Piemontesas en Botella Lurisia Chinotto

€ 3,5

Bebidas Piemontesas en Botella Lurisia Naranjada

€ 3,5

Cola Mole en Botella, la Coca Torinese

€ 3,5

Cola Zero Mole en Botella, la Coca Torinese

€ 3,5

Naranjada Amarga en Botella Lurisia

€ 3,5

Estathè de Limón en Botella Ferrero

€ 3,5

Estathè de Durazno en Botella Ferrero

€ 3,5

Agua Natural

€ 3

Agua con Gas

€ 3

Café

€ 2

Cappuccino

€ 2,5

Café Corregido

€ 3,5



Carta de vinos

Vinos tintos

Barolo SORDO Riserva PERNO DOCG 2005
Botella €120

Barolo SORDO PERNO DOCG 2012
Botella €85

Barolo SOBRERO DOCG 2018
Botella €50

Barolo Vinchio Vaglio DOCG 2017
Botella €40 - Copa €9

Barbaresco SOBRERO DOCG 2019
Botella €46

Barberesco DEMARIE RISERVA 2008 DOCG
Botella €65

Barbaresco Vinchio Vaglio DOCG 2019
Botella €35 - Copa €8

Roero DEMARIE RISERVA 2019 DOCG
Botella €32

Bramaterra CERUTTI LORENZO 1516 bottiglie DOC 2019
Botella €35

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

Barbera D'Asti superiore Vigne Vecchie Vinchio Vaglio DOCG 2017
Botella €30 - Copa €7

DOLCETTO Dogliani Superiore Tecc DOCG Luigi Einaudi 2019
Botella €30 - Copa €7

DOLCETTO D'ALBA SOBRERO DOC 2021
Botella €21 - Copa €5

DOLCETTO Dogliani Sambu Cà Neuva DOCG 2021
Botella €27

Nebbiolo D'ALBA DOC SORDO 2019
Botella €30



Nebbiolo Colline Novaresi DOC MIRU' 2020

Botella €28 - Copa €6,5

Nebbiolo D'ALBA EMANUELE ROLFO Ca 'd Pilat DOC

Botella €25 - Copa €6

Grignolino Absurdus La Tannarella DOC 2021

Botella €21 - Copa €5

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021

Botella €25 - Copa €6

Ghemme MIRU' DOCG 2017

Botella €32

Albarossa Piemonte FRANCO IVALDI DOC 2019

Botella €28 - Copa €6,5

Barbera D'Asti superiore Vinchio Vaglio DOCG 2019

Botella de 0,375 l. €13

Vini Bianchi

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

Botella €35

Malvasia Greca Bianca Piemonte INVIDIA 2021

Botella €25 - Copa €6

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadine DOCG Montesel 2021

Botella €25 - Copa €6

Alta Langa metodo classico Vinchio Vaglio DOCG 2018

Botella €28 - Copa €7

Alta Langa rosè metodo classico Ancestrale DOCG 2015

Botella €32

Gavi Nonno Mario BARISONE SIMONE DOCG 2021

Botella €21 - Copa €5

Erbaluce di Caluso ypa SANTA CLELIA DOCG 2020

Botella €23 - Copa €5,5

Roero Arneis Emanuele Rolfo DOCG 2021

Botella €21 - Copa €5

Timorasso Colli Tortonesi Rugiada del mattino BIO DOC 2021

Botella €21 - Copa €5



Chardonnay Ceretti Roise Varietale 2020
Botella €21 - Copa €5

Sauvignon Ceretti Belcèret Varietale 2020
Botella €21 - Copa €5

Favorita Langhe Emanuele Rolfo DOC 2021
Botella €21 - Copa €5

Moscato secco Borgo Moncalvo Ellipsis DOC 2021
Botella €21 - Copa €6

Arneis Ceste Terre Alfieri DOC 2021
Botella €23 - Copa €5,5

Viognier Orizzonti Amelio Livio DOC 2022
Botella €21 - Copa €5

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

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

Vino rosso della casa Vinchio Vaglio Dolcetto
Cuarto €4 - Medio €8 - Litro €14

Vino bianco della casa Vinchio Vaglio Cortese
Cuarto €4 – Medio €8 – Litro €14





Grapas Piamontesas

Grappa Moscato Valamasca amarilla de Vinchio Vaglio
€5

Grappa Barbera Vigne Vecchie blanca de Vinchio Vaglio
€5

Grappa Sibona Reserva en barricas de Ron
€8

Grappa Sibona Reserva en barricas de Jerez
€8

Grappa Sibona Reserva en barricas de Whiskey Tennessee
€8

Grappa Sibona Reserva blanca de Barbaresco
€8

Grappa Levi de Barolo envejecida
€12

Grappa levi de Moscato D'Asti envejecida
€9

Grappa Berta de Barbera Nizza largamente envejecida
€9

Grappa Berta Tre soli Tre de Nebbiolo envejecida 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 de Marolo al Arneis blanca
€7

Grappa de Marolo al Moscato blanca
€7

Grappa de Marolo a la Barbera blanca
€7



Amargos Piamonteses

Amaro Bordiga de cien hierbas

€5

Amaro Gabelle "Via del Sale" amargo de Turín

€5

Amaro Mentha 1911 Luigi Fassio

€5

Amaro de las Langhe

€4

Amaro di Torino Vicenzi

€4

Amaro San Simone de Turín

€4

Amaro China Martini servido caliente

€4

Amaro Berta de hierbas 28 de la calle San Nicolao

€8

A Amaro de hierbas de Col del Lys

€4





Whisky Italiano

Whisky Puni Vina envejecido en barricas de Marsala
€8

Whisky Puni Arte edición limitada, 1,655 botellas, madurado en barricas de ex-sherry
€12

Aperitivo Turinés

Martini Riserva speciale Rubino
€5

Martini Riserva speciale Ambrato
€5

Punt e Mes toque de vermú y medio de amargo
€5

Gin Mazzetti d'Altavilla y tónica Abbondio
€7

Gin Bordiga Smoke y tónica Abbondio
€10

Licores Piamonteses

Licor al bicerin
€4





Cervezas

Cerveza de Barril Baffo d'Oro
Pequeña €4 – Mediana €6,5

Cerveza Menabrea Clara del Piamonte, 33 cl
€4

Cerveza Menabrea Ambar del Piamonte, 33 cl
€4

Cervezas Artesanales del Piamonte

Suavis 33 cl.

TORINO doble malta roja de alta fermentación
€7

PARIS doble malta ambarina con miel de castaño, alta fermentación
€7

Pian della Mussa, 1432 metros de altitud, 75 cl
BBRIGÀ IPA orgánica con notas cítricas y matices florales
€ 13

BRIGÀ BLONDE LAGER cerveza orgánica de sabor clásico con aromas a cereales y un amargor moderado
€ 13

BRIGÀ BLANCHE cerveza orgánica, blanche clásica de estilo belga, con sabores frutales y especiados
€ 13

BRIGÀ ROSSA BOCK cerveza orgánica de sabor intenso y cuerpo completo con dulces notas de caramelo
€ 13

