



RISTORANTE  
*del*  
**DUOMO**

*Cucina Piemontese*



**Im Herzen der Altstadt von Turin, in der Nähe des Piazza Castello, befindet sich das RISTORANTE del DUOMO BICERIN. Eine freundliche Umgebung, in der die Besitzer die Gäste mit viel Höflichkeit und Professionalität begrüßen, um sie sich immer wohl fühlen zu lassen.**



**ROHSTOFFE** - Die Struktur ist der ideale Ort für jeden Moment des Tages, vom Mittagessen bis zum Abendessen von Dienstag bis Sonntag. Alle Gerichte auf der Speisekarte des Restaurants werden mit frischen und regionalen Zutaten zubereitet, die echt und von ausgezeichneter Qualität sind. Unsere Spezialitäten sind typisch für die piemontesische Küche, und unser Chef Fabio La Malva ist auf die piemontesische Küche spezialisiert.

**NICHT ZU VERPASSEN** - Sehr zu empfehlen sind unsere hausgemachten Plin aus den Langhe mit Barolo-Brasato-Sauce, die Bagna Càuda mit saisonalem Gemüse, das Kalbfleisch Tonno bei niedriger Temperatur mit Monferrina-Sauce, hausgemachte Tajarin mit Castelmagno, Zucchini, Haselnüssen und schwarzer Trüffel, die Fassona-Battuta, das gemischte piemontesische Fritto mit seinen Saucen und unsere Wildschwein- oder Hirschragù, das traditionell im Winter serviert wird, unsere gemischten Vorspeisen und vieles mehr.

**NACHTISCHE** – Sie sollten unbedingt unseren Bònet, Tiramisù, Tarte Tatin und den berühmten Bicerin probieren, von dem wir laut Online-Ranking zu den fünf besten Orten in Turin gehören, um ihn zu genießen!

**\*Für Allergien und Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal**



## **Vorspeisen**

### **€ 12**

Gefüllte Piemontesische Zwiebel

Gianduia Vorspeise (Gemüsemischung mit Thunfisch)

Zunge mit grüner Sauce

Sardellen aus der Salzstraße auf Bergkartoffeln mit grüner und roter "Bagnet" Soße

Carmagnola Paprika mit "Bagna Càuda"

Lauch-Kürbis-Flan mit Bagna Càuda

Piemontesischer Caponet mit Bratensauce

Polenta-Bräunung

Vol-au-vent mit Fontina-Fondue

Cotechino mit herzhafter Zabaione

---

### **Piemontesische Vorspeisenplatte**

#### **€ 18**

Carmagnola Paprika mit "Bagna Càuda"

Sardellen mit grüner und roter "Bagnet" Soße

Zunge in grüner Sauce

Gianduia Vorspeise (Gemüsemischung mit Thunfisch)

---

### **Turiner Vorspeisenplatte**

#### **€ 18**

Lauch-Kürbis-Flan mit Bagna Càuda

Cotechino mit herzhafter Zabaione

Vol-au-vent mit Fontina-Fondue

Caponet und gefüllte Zwiebel





## *Vorspeisen*

Niedrigtemperatur-gegartter Kalbsrücken mit Monferrina Thunfischsauce  
€ 14

Omas Bagna Càuda mit saisonalem Gemüse, Eiern und Albese  
€ 21

Albese mit Toma-Fondue und Artischocken  
€ 14

Albese mit Roccaverano-Robiola, Kastaniencreme und Topinambur-Chips  
€ 14

Albese vom Piemonteser Kalb mit trüffelüberzogenem Castelmagno-Fondue  
€ 14

---

### **Dreifaches Duomo-Gericht**

Albese mit Toma-Fondue und Artischocken, Albese mit Roccaverano-Robiola,  
Kastaniencreme und Topinambur-Chips und Albese mit trüffelüberzogenem  
Castelmagno-Fondue  
€ 24





## ***Vorspeisenplatten***

Groß €35 – Klein €25

### **Piemontesische Aufschnittplatte**

Verschiedene Wurstwaren aus Cavour, typische piemontesische Aufschnittwaren, frisches und getrocknetes Obst

### **Piemontesische Aufschnitt- und Käseplatte**

Verschiedene Wurstwaren aus Cavour, typische piemontesische Aufschnittwaren und typische piemontesische Käsesorten mit Marmelade, herzhaften Cremes, frischem und getrocknetem Obst

### **Platten mit typisch piemontesischen Käsesorten**

Piemontesische Toma-Käse und Bergkäse mit Marmelade, herzhaften Cremes, frischem und getrocknetem Obst



## *Gerichte mit Trüffel*

Kürbis-Lauch-Flan mit Fondue und Trüffel  
**Schwarzer Trüffel € 21 - Weißer Trüffel € 36**

Albese mit Castelmagno-Fonduta und Trüffel  
**Schwarzer Trüffel € 26 - Weißer Trüffel € 41**

Ei mit Cereghin und Trüffel  
**Schwarzer Trüffel € 21 - Weißer Trüffel € 36**

Tartar mit Cereghin-Ei und Trüffel  
**Schwarzer Trüffel € 33 - Weißer Trüffel € 48**

Gnocchi mit Bergbutter und Trüffel  
**Schwarzer Trüffel € 25,5 - Weißer Trüffel € 37**

Handwerklich hergestellte Tagliatelle Carbonara mit geschmortem Fleisch mit  
Trüffel DOP

**Schwarzer Trüffel € 25,5 - Weißer Trüffel € 40**

Handgemachte Carbonara-Tagliatelle mit Entenbrust und Trüffel

**Schwarzer Trüffel € 29 - Weißer Trüffel € 44**

Handgemachte Plin mit Barolo-Brasato-Sauce und schwarzen Trüffel  
**€ 25,5**

Handgemachte Monferrini Plin mit Butter und Trüffel

**Schwarzer Trüffel € 25,5 - Weißer Trüffel € 40**

Der vom Küchenchef handwerklich zubereitete Tajarin mit Zucchini,  
Haselnüssen und Castelmagno e  
Schwarzer Trüffel

**€ 25,5**

Handgemachte Tajarin mit Butter und Trüffel

**Schwarzer Trüffel € 25,5 - Weißer Trüffel € 37**

Risotto mit Haselnüssen, Bra-Wurst und schwarzem Trüffel

**€ 25,5**

Barolo-Brasato mit schwarzen Trüffelo

**€ 38**



## *Tagesvorspeisen*

Handgemachte Tajarin des Küchenchefs mit Zucchini, Castelmagno-Käse und Haselnüssen

**€13,5**

Gnocchi mit blauem Toma, Birne und Walnüssen

**€13,5**

Plin mit Brühe von blondem Huhn

**€13,5**

Carnaroli-Risotto aus Vercelli mit Kürbis, Taleggio-Käse und Amaretti

**€13,5**

Handgemachte Plin mit Barolo-Gesichtssoße

**€15**

Tajarin mit weißem Trüffel-Kaninchenragout

**€17**

Handgemachte Ravioloni mit piemontesischem Ragout

**€15**

Tagliatella Carbonara mit Entenbrust

**€17**

Tagliatella mit Hirschragù

**€17**





## *Tagesgerichte*

Gemischtes Fritto aus dem Piemont  
(Lammkotelett, Hühnerschnitzel, Kalbfleischschnitzel, Fleischbällchen,  
Wurstfleischbällchen, Leber, Schweinefiletscheibe, Grieß, Pavesino mit  
Marmelade, Gianduiotto, Amaretto und Apfel)

**€28**

Schweinsfilet mit Speck umwickelt in Arneis-Sauce

**€21**

Mit dem Messer geschnittenes Fassone-Rindertatar mit Robiola di  
Roccoverano, Haselnüssen und schwarzem Trüffel

**€28**

Geschmortes Piemonteser Kalbfleisch in Barolo mit Haselnusspüree

**€28**

Gefüllte Kapaunroulade mit weihnachtlicher Füllung

**€21**

Grissinopoli vom Fassone-Filet

**€28**

Piemontesischer Bollito mit Suppe von blonden Hühnern und ihrem Gemüse

**€28**



# Getränke

Piemontesische Getränke in Glasflaschen Lurisia Gazzosa  
**€ 3,5**

Piemontesische Getränke in Glasflaschen Lurisia Tonic Water  
**€ 3,5**

Piemontesische Getränke in Glasflaschen Lurisia Zitronenlimonade  
**€ 3,5**

Piemontesische Getränke in Glasflaschen Lurisia Chinotto  
**€ 3,5**

Piemontesische Getränke in Glasflaschen Lurisia Orangenlimonade  
**€ 3,5**

Mole Cola aus Turin in Glasflaschen  
**€ 3,5**

Mole Cola Zero aus Turin in Glasflaschen  
**€ 3,5**

Bitterorangensaft in Glasflaschen Lurisia  
**€ 3,5**

Estathè Zitronentee in Glasflaschen von Ferrero  
**€ 3,5**

Estathè Pfirsichtee in Glasflaschen von Ferrero  
**€ 3,5**

Stilles Wasser  
**€ 3**

Sprudelwasser  
**€ 3**

Kaffee  
**€ 2**

Cappuccino  
**€ 2,5**

Kaffee mit Schnaps  
**€ 3,5**

# Weinkarte

## Rote Weine

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

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

Barolo SOBRERO DOCG 2018  
**Flasche €50**

Barolo Vinchio Vaglio DOCG 2017  
**Flasche €40 - Glas €9**

Barbaresco SOBRERO DOCG 2019  
**Flasche €46**

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

Barbaresco Vinchio Vaglio DOCG 2019  
**Flasche €35 - Glas €8**

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

Bramaterra CERUTTI LORENZO 1516 Flaschen DOC 2019  
**Flasche €35**

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

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

DOLCETTO Dogliani Superiore Tecc DOCG Luigi Einaudi 2019  
**Flasche €30 - Glas €7**

DOLCETTO D'ALBA SOBRERO DOC 2021  
**Flasche €21 - Glas €5**

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

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



Nebbiolo Colline Novaresi DOC MIRU' 2020

**Flasche €28 - Glas €6,5**

Nebbiolo D'ALBA EMANUELE ROLFO Ca 'd Pilat DOC

**Flasche €25 - Glas €6**

Grignolino Absurdus La Tannarella DOC 2021

**Flasche €21 - Glas €5**

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021

**Flasche €25 - Glas €6**

Ghemme MIRU' DOCG 2017

**Flasche €32**

Albarossa Piemonte FRANCO IVALDI DOC 2019

**Flasche €28 - Glas €6,5**

Barbera D'Asti superiore Vinchio Vaglio DOCG 2019

**Flasche 0,375 l. €13**

---

## **Weiße Weine**

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

**Flasche €35**

Malvasia Greca Bianca Piemonte INVIDIA 2021

**Flasche €25 - Glas €6**

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadine DOCG Montesel 2021

**Flasche €25 - Glas €6**

Alta Langa metodo classico Vinchio Vaglio DOCG 2018

**Flasche €28 - Glas €7**

Alta Langa rosè metodo classico Ancestrale DOCG 2015

**Flasche €32**

Gavi Nonno Mario BARISONE SIMONE DOCG 2021

**Flasche €21 - Glas €5**

Erbaluce di Caluso ypa SANTA CLELIA DOCG 2020

**Flasche €23 - Glas €5,5**

Roero Arneis Emanuele Rolfo DOCG 2021

**Flasche €21 - Glas €5**

Timorasso Colli Tortonesi Rugiada del mattino BIO DOC 2021

**Flasche €21 - Glas €5**





Chardonnay Ceretti Roise Varietale 2020  
**Flasche €21 - Glas €5**

Sauvignon Ceretti Belcèret Varietale 2020  
**Flasche €21 - Glas €5**

Favorita Langhe Emanuele Rolfo DOC 2021  
**Flasche €21 - Glas €5**

Moscato secco Borgo Moncalvo Ellipsis DOC 2021  
**Flasche €21 - Glas €6**

Arneis Ceste Terre Alfieri DOC 2021  
**Flasche €23 - Glas €5,5**

Viognier Orizzonti Amelio Livio DOC 2022  
**Flasche €21 - Glas €5**

Roero Arneis Frustè Vinchio Vaglio DOCG  
**Flasche 0,375 l. €13**

Moscato D'Asti DOUSS FRANCO IVALDI DOCG 2021  
**Flasche €25 - Flöte €6**

---

Rotwein des Hauses Vinchio Vaglio Dolcetto  
**Viertel €4 - Halbe €8 - Liter €14**

Weißwein des Hauses Vinchio Vaglio Cortese  
**Viertel €4 - Halbe €8 - Liter €14**



# *Piemontesische Grappe*

Grappa Moscato Valamasca Gelb von Vinchio Vaglio  
€5

Grappa Barbera Vigne Vecchie Weiß von Vinchio Vaglio  
€5

Grappa Sibona Riserva in Rumfässern  
€8

Grappa Sibona Riserva in Sherryfässern  
€8

Grappa Sibona Riserva in Tennessee-Whiskey-Fässern  
€8

Grappa Sibona Weiße Riserva aus Barbaresco  
€8

Gereifte Grappa Levi aus Barolo  
€12

Gereifte Grappa Levi aus Moscato d'Asti  
€9

Lang gereifte Grappa Berta aus Barbera Nizza  
€9

Gereifte Grappa Berta Tre Soli Tre aus Nebbiolo, Jahrgang 2009  
€14

Grappa Berta Roccanavivo  
€5

Grappa Berta Casteletto dell 'Annunziata  
€5

Grappa Berta SOLOPERGIAN  
€8

Grappa Berta CASALOTTO  
€12

Grappa von Marolo aus Barolo  
€9

Grappa von Marolo aus l'Arneis, Weiß  
€7

Grappa von Marolo aus Moscato, Weiß  
€7

Grappa von Marolo aus Barbera, Weiß  
€7



## *Piemontesische Bitterliköre*

Bitterer Bordiga mit hundert Kräutern  
€5

Bitterer Gabelle "Via del Sale" Bitterlikör aus Turin  
€5

Bitterer Mentha 1911 Luigi Fassio  
€5

Bitterer delle Langhe  
€4

Bitterer di Torino Vicenzi  
€4

Bitterer San Simone aus Turin  
€4

Bitterer China Martini, heiß serviert  
€4

Bitterer Berta aus 28 Kräutern der Via San Nicolao  
€8

Bitterlikör mit Kräutern von Col del Lys  
€4





## *Italienischer Whisky*

Whisky Puni Vina in Marsala-Fässern gereift

€8

Whisky Puni Arte Limited Edition, 1.655 Flaschen, gereift in Ex-Sherry-Fässern

€12

---

## *Turiner Aperitif*

Martini Riserva Speciale Rubino

€5

Martini Riserva speciale Ambrato

€5

Punt e Mes, ein Hauch Vermouth und eine halbe Portion Bitter

€5

Gin Mazzetti d'Altavilla und Abbondio Tonic

€7

Gin Bordiga Smoke und Abbondio Tonic

€10

---

## *Piemontesische Liköre*

Bicerin-Likör

€4



## ***Biere***

Baffo d'oro Fassbier  
**Klein €4 - Mittel €6,5**

Menabrea helles Bier aus dem Piemont, 33 cl  
**€4**

Menabrea bernsteinfarbenes Bier aus dem Piemont, 33 cl  
**€4**

---

### **Piemontesische Craft-Biere**

#### **Suavis 33 cl**

TORINO doppelt gemalztes, obergäriges rotes Bier  
**€7**

PARIS doppelt gemalztes bernsteinfarbenes Bier mit Kastanienhonig, obergärig  
**€7**

#### **Pian della Mussa, 1432 Meter über dem Meeresspiegel, 75 cl**

BRIGÀ Bio-IPA mit zitrusartigen Noten und blumigen Nuancen  
**€ 13**

BRIGÀ BLONDE LAGER Bio-Bier mit klassischem Geschmack, Getreidearomen  
und mäßiger Bitterkeit  
**€ 13**

BRIGÀ BLANCHE Bio-Bier, klassisches belgisches Blanche mit fruchtigen und  
würzigen Aromen  
**€ 13**

BRIGÀ RED BOCK Bio-Bier mit intensivem und vollmundigem Geschmack und  
süßen Karamellnoten  
**€ 13**