BICERIN

RISTORANTE
DUOMO

Cucina Piemontese

Menù di Natale

2026

TRITTICO DI ANTIPASTI

Cotechino in crosta con lenticchie [1·7·12]
Il classico delle feste in sfiziosa veste croccante, servito con le tradizionali lenticchie augurali.

Vitello tonnato [3·4·9·12]
Il nostro celebre girello di vitello cotto al punto rosa, tenerissimo, nappato con salsa all'antica maniera.

Flan di carciofi con fonduta di Taleggio [3·7]
Sformatino caldo e delicato di carciofi di stagione adagiato su ricca fonduta vellutata di Taleggio DOP.

PRIMI PIATTI

Agnolotti al sugo d'arrosto [1·3·7·9·12]
I tipici agnolotti tradizionali ripieni di carne, saltati nel loro saporito fondo bruno d'arrosto.

Risotto al Barolo con fonduta di Castelmagno e nocciole [1·7·8·12]
Riso Carnaroli mantecato al Barolo DOCG, arricchito con colata di Castelmagno e granella di nocciole.

SECONDI PIATTI

Arrosto della vena [7·9·12]
Classico cappello del prete di Fassona piemontese arrosto, tenerissimo e servito con il suo fondo aromatico.

Polenta con stracotto al Barbera [9·12]
Polenta calda macinata a pietra accompagnata da tenerissimo stracotto di Fassona al Barbera DOC.

DESSERT E BRINDISI

Tiramisù con Pandoro [1·3·7]
Reinterpretazione natalizia del nostro dolce al cucchiaio, arricchito con strati soffici di Pandoro.

Calice di Moscato d'Asti [12]
Un calice di vino aromatico ideale per accompagnare il dessert e brindare insieme.

PREZZO PER PERSONA

€ 60,00

Coperto incluso · Bevande escluse

VIA XX SETTEMBRE 79 · TORINO

I numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni presenti · Chiedete al personale per ogni informazione