

Pranzo 12:00 – 16:00 & Cena 19:00 – 23:00
Lunch 12:00 – 16:00 & Diner 19:00 – 23:00

INSALATE – SALAD BOWL

CHICKEN SALAD – 18 €

Pollo, misticanza, pane tostato, acciughe del Cantabrico, uova sode e vinaigrette alla senape (1,3,4,10,12)

Chicken, mixed salad, toasted bread, Cantabrian Anchovy, hard-boiled eggs, mustard vinaigrette

MEDITERRANEA – 23 €

Polpo, patata allo zafferano, misticanza, pomodori datterini, olive taggiasche e citronette (12,14)

Octopus, zaffron potato, mixed salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, citronette

VEGETALE – 18 €

Misticanza, erbe, fiori, pomodori sardi, pomodoro datterino, nocciole, pane nero, mela verde, lamponi, asparago di mare e dressing di yogurt all'erba cipollina (1,7,8,12)

Mixed salad, herbs, flowers, Sardinian tomatoes, date tomatoes, hazelnuts, black bread, green apple, raspberries, sea asparagus, chives yogurt

ANTIPASTI – STARTERS

CAPRESE DI BUFALA ED EMULSIONE AL BASILICO – 20 €

Mozzarella of Bufala and basil emulsion (7)

TARTARE DI RAZZA PIEMONTESE, NOCCIOLA, PARMIGIANO

ED ERBE DI CAMPO – 22 €

Piedmont Beef Tartare, hazelnut, parmesan and wild herbs (7,8)

FOCACCIA BURRO LIME E ACCIUGHE – 20 €

Butter focaccia, lime and anchovies (1,4,7,12)

VITELLO TONNATO, CAPPERI AL FRUTTO DELLA PASSIONE E LE SUE FOGLIE – 22 €

Veal with tuna sauce, capers with passion fruit and its leaves (3,4,10,12)

TARTARE DI SALMONE ALGA NORI, GOMA WAKAME E SALSA PONZU – 20 €

Salmon tartare with Nori seaweed, goma wakame (sea vegetable) and ponzu sauce (1,4,6,11,12)

BACCALA' MANTECATO, PISTACCHIO E POLENTA BIANCA MORBIDA – 18 €

Creamed Cod fish, pistacho and white Polenta (4,7,8,12)

MINESTRE – SOUPS

CREMA DI ZUCCA I SUOI SEMI, PANE CROCCANTE, BALSAMICO E GAMBERO – 24 €

Pumpkin soup and its seeds, crunchy bread, balsamic and shrimp (1,2,12)

Coperto – 3 €

Cover charge – 3 €

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

SPAGHETTO AI POMODORI – 20 €

Spaghetti with tomatoes (1,7,12)

TAGLIOLINO AI PORCINI, TARTUFO NERO PREGIATO E BURRO MONTATO – 25 €

Fresh Tagliolini Pasta with Porcini mushrooms, Fine Black truffle and whipped butter (1,3,7,12,14)

RISOTTO ALLA MILANESE E RAGU' DI VITELLO AL LIME – 20 €

Saffron Risotto with veal ragout and lime (7,9,12)

LASAGNE ALLA BOLOGNESE IL SUO FONDO E LATTE DI PARMIGIANO – 20 €

Lasagne with Bolognese beef sauce and parmesan milk (1,3,7,12,14)

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

POLLO ALLA DIAVOLA, SALSA BBQ E PATATE CROCCANTI – 25 €

Devil Crunchy chicken, barbecue sauce and crispy potatoes (1,5,10,12)

MILANESE DI VITELLO, PURE' DI PATATE – 35 €

Breaded veal cutlet with crispy potatoes puree' (1,3,5,7)

TAGLIATA DI MANZO ALLA VORONOFF E RADICCHIO IN AGRODOLCE – 30 €

Sliced beef fillet Voronoff with sweet and sour leaf chicory (7,10,12)

OMBRINA IN CASSERUOLA, PAK-CHOI MAYONAISE AL LIME – 30 €

Croaker fish in casserole, pak choi mayonaise with lime (4,7,12)

SALMONE CROCCANTE, MISTICANZA E SALSA TZAZIKI – 25 €

Crispy salmon, mixed salad and tzaziki sauce (1,4,5,7)

TONNO CRUDO COTTO, PATATA VIOLA, YOGURT E LAMPONE – 30 €

Raw-cooked Tuna, purple potatoes, yogurt and raspberry (4,7,12)

CONTORNO – SIDE DISHES

INSALATA MISTA – 5 €

Small mixed salad bowl

PATATE FRITTE – 5 €

French fries

Se soffre di (allergie alimentari), la preghiamo di avisare il nostro personale di sala. Come da regolamento CE 1169/2011 su richiesta

e' disponibile l'elenco degli allergeni.

If you have any (food allergies or intolerance), please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

An allergen list is available upon request

Pizza, sandwich e dolci disponibili dalle 12:00 alle 23:00
Pizzas, sandwiches, and dessert available from 12:00 to 23:00

PIZZA

LA MARGHERITA 'DUOMO 21' – 13 €

Tomato, mozzarella (1,7,12)

FOCACCIA POMODORO GIALLO, STRACCIATELLA E CRUDO DI SAN DANIELE – 18 €

Focaccia with yellow tomatoes, stracciatella cheese and san Daniele Raw Ham (1,7,12)

SANDWICH & BURGER

ORIGINAL CLUB SANDWICH – 20 €

Petto di pollo, pomodoro, lattuga, pancetta croccante, frittata, maionese e chips di patata viola (1,3,7,12)

Chicken breast, tomatoes, lettuce, crispy bacon, omelette, mayonaise, purple potatoes chips

HAMBURGER 'DUOMO 21' – 23 €

Pane al sesamo, carne piemontese 200gr, maionese, misticanza al balsamico e patate viola (1,3,5,7,12)

Sesame bread, beef burger 200gr, mayonaise, balsamic mixed salad and purple potatoes

LOBSTER ROLL – 35 €

Pane da hot dog tostato al burro, lattuga croccante, salsa rosa e insalata d'astice (1,2,3,7,12)

Hot dog Bun bread toasted with butter, crunchy lettuce, cocktail sauce and lobster salad

DOLCI DELLA CASA – HOUSE DESSERT

TIRAMISU' AL BICCHIERE – 10 €

Classic Glass tiramisu' (no alcohol) (1,3,7,12)

CHEESECAKE DESTRUTTURATO AI FRUTTI ROSSI – 10 €

Unstructured cheesecake with red fruits (1,7,12)

FRUTTA IN OSMOSI E ZUPPA DI PASSION FRUIT – 10 €

Osmosis fruits with soup of passion fruit (12)

FRUTTI DI BOSCO, AL LIMONE O NATURALE – 10 €

Wild berries, natural or with lemon (7)

GELATO ALLA VANIGLIA – 10 €

Vanilla ice cream

AFFOGATO AL CAFFE' – 10 €

Vanilla ice cream with espresso

DESSERT CHEF ERNST KNAM



MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI – 12 €

Base marquise al cacao senza glutine, mousse al cioccolato fondente pachiza Peru' 70%, mousse al cioccolato al latte 39% Peru', mousse al cioccolato bianco bio alla vaniglia Tahiti con gelee' di lamponi

Gluten free cocoa marquise, dark chocolate mousse, milk chocolate mousse, white chocolate mousse with vanilla and raspberry jelly

AFRICA CON LAMPONI – 12 €

Base marquise al cacao senza glutine, mousse al cioccolato Africa 70% e lamponi freschi, disco in cioccolato sottile con grue' di cacao sabbato

Gluten free cocoa marquise, Afrika chocolate mousse and fresh raspberry, chocolate disc cocoa grit sandblasted

TARTE TATIN ALLE MELE – 12 €

Base sable' alla vaniglia con mele caramellate e salsa alla vaniglia Tahiti

Vanilla sable' with apples and Tahitian vanilla sauce

SOFT DRINKS

ACQUA 0,45 CL – 5 €

Water 0,45 cl

ACQUA 0,75 CL – 8 €

Acqua 0,75 cl

BIBITE GASSATE – 10 €

Sodas

BIBITE NON GASSATE – 10 €

Ice tea lemon/peach

SUCCHI DI FRUTTA – 10 €

Fruit juices by bottle

SPREMUTA D'ARANCIA – 10 €

Fresh Orange juice

COCKTAILS – MOCKTAILS – WINE – BEER - SPIRITS

COCKTAILS E MOCKTAILS CLASSICI E INTERNAZIONALI

Any international cocktails and mocktails at your choice

VINO BIANCO / ROSSO / ROSATO / PROSECCO - AL CALICE – 12 €

White / Red / Rose' / Sparkling WINE by glass

FRANCIACORTA AL CALICE – 15 €

Franciacorta sparkling wine by glass

CHAMPAGNE AL CALICE – 20 €

Champagne by glass

BIRRA 0,33 PORETTI BIONDA/ROSSA/DOPPIO MALTO – 10 €

Beer 0,33 Poretti blonde/red/double malt

DIGESTIVI ITALIANI – 10 €

Italian liqueurs

CHUPITO – 10 €

Shot

SUPPLEMENTO DISTILLATI PREMIUM A PARTIRE DA 5 A 50 €

Premium spirit supplement from 5 to 50 €

CAFFE' – COFFEES

ESPRESSO – 5 €

ESPRESSO DECA – 6 €

ESPRESSO CORRETTO – 7 €

ESPRESSO DOPPIO – 8 €

Double espresso

CAPPUCCINO – 8 €

LATTE MACCHIATO – 7 €

Caffe-latte

AMERICANO – 8 €

American coffee

MAROCCHINO – 7 €

Mini cappuccino with cocoa powder

CAFFE' SHAKERATO – 8 €

Iced coffee

TE'-TISANE – 8 €

Hot tea

IRISH COFFEE – 15 €

BAYLES COFFEE – 15 €

