

INSALATE – SALAD BOWL

CHICKEN SALAD – 20 €

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

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

POLPO E PATATE – 26 €

Polpo croccante, crema di patate, patate allo zafferano, patate viola croccanti, olive taggiasche (7,12,14)

Crunchy Octopus, cream of potato, zaffron potato, crunchy purple chips, Taggiasca olives

AVOCADO SALAD – 23 €

Avocado, misticanza, erbe, fiori, pomodoro datterino, mandorle, mela verde, pane tostato, asparagi di mare, lampone, cetriolo, tofu, olive nere e salsa guacamole* (1,7,8,12)

Avocado, mixed salad, herbs, flowers, date tomatoes, almonds, green apple, toasted bread, sea asparagus, raspberry, cucumber, tofu, black olives and guacamole

ANTIPASTI – STARTERS

PAPPA AL POMODORO*, BURRATINA E SFERE DI BASILICO – 22 €

Tomato Mush, Burrata cheese and Basil (1,7,12)

TARTARE DI RAZZA PIEMONTESE, SENAPE, NOCCIOLE E PARMIGIANO – 25 €

Piedmont Beef Tartare, mustard, hazelnut and parmesan (7,8)

FOCACCIA*, BURRO, ACCIUGHE E LIME – 22 €

Focaccia, butter, anchovies and lime (1,4,7,12)

VITELLO TONNATO, CAPPERI AL FRUTTO DELLA PASSIONE E LE SUE FOGLIE – 24 €

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

TARTARE DI SALMONE*, GUACAMOLE*, PONZU, E PLATANO SPICY – 25 €

Salmon tartare, Guacamole and banana chips (1,4,6,12)

IL COCKTAIL DI GAMBERI ROSSI* DUOMO 21 – 26 €

Shrimp cocktail Duomo 21 (2,3,12)

MINESTRE – SOUPS

MINISTRONE ALLA LIGURE, COUS COUS VEGETALE, COCCO E LIME – 22 €

Minestrone, vegetables cous cous, coconut and lime (1,8,9,10,12)

Coperto – 3 €

Cover charge – 3 €

Se soffre di (allergie alimentari), la preghiamo di avvisare 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**

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

PAPPARDELLE AL POMODORO FRESCO* E SFERE AL BASILICO – 20 €

Pappardelle Pasta with fresh tomatoes and basil (1,3,7,9,12)

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO PREGIATO E BURRO MONTATO – 30 €

Fresh Tagliolini Pasta with Porcini mushrooms, Fine Black truffle and whipped butter (1,3,7,9)

RISOTTO ALLA MILANESE E RAGU'* DI VITELLO AL LIME – 22 €

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

LASAGNE* ALLA BOLOGNESE IL SUO FONDO E LATTE AL PARMIGIANO – 22 €

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

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

POLLO GLASSATO ALLA BIRRA PERONI -NASTRO AZZURRO- E PATATE CROCCANTI* – 25 €

Peroni Beer Glazed Chicken, barbecue sauce and crispy potatoes (1,5,10,12,13)

MILANESE DI VITELLO*, RUCOLA, POMODORO, PARMIGIANO E PATATE FRITTE* – 35 €

Breaded veal cutlet, Arugula, tomatoes and parmesan salad with french fries (1,3,7)

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI* – 35 €

Beef Fillet with Porcini Mushrooms (7,9,12)

SALMONE CROCCANTE*, MISTICANZA E SALSA TZAZIKI – 28 €

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

BLACK COD* GRATINATO AL PREZZEMOLO, RADICCHIO BRASATO E SALSA MISO – 38 €

Grated Black Cod with parsley, brased radish and miso sauce (1,4,7,12)

FRITTO MISTO DI CALAMARI*, MAZZANCOLLE* E PATATE* CON SALSA AGRODOLCE – 30 €

Fried Calamari, prawns and potatoes with sweet and sour sauce (1,2,4,12,14)

SPECIAL DISH

CONTROFILETTO DI WAGYU BEEF* E MILLEFOGLIE DI VERDURE PROVENZALI – 55 €

Wagyu Beef Sirloin Steak with rainbow of Ratatouille (12)

CONTORNO – SIDE DISHES

INSALATA MISTA – 5 €
Small mixed salad bowl

PATATE FRITTE* – 5 €
French fries

* Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.
* These products are frozen at the origin by the producer or by the D21 kitchen staff

PIZZA

LA MARGHERITA 'DUOMO 21' – 15 €

Tomato, mozzarella (1,7,12)

FOCACCIA POMODORO GIALLO*, STRACCIATELLA E CRUDO DI SAN DANIELE D.O.P – 20 €

Focaccia with yellow tomatoes, stracciatella cheese and San Daniele Raw pork HAM (1,7,12)

SANDWICH & BURGER

ORIGINAL CLUB SANDWICH – 22 €

Petto di pollo, pomodoro, lattuga, Bacon croccante, frittata, maionese, patate croccanti* e chips di patata viola

Chicken breast, tomatoes, lettuce, crispy BACON, omelette, mayonaise, french fries and purple potatoes chips (1,3,7,12)

HAMBURGER 'DUOMO 21' – 25 €

Pane al sesamo, Angus Americano*, maionese, misticanza al balsamico e patate croccanti*

Sesame bread, American Angus Beef, mayonaise, balsamic mixed salad and french fries (1,3,5,7,12)

SPECIAL BAO – 40 €

Pane al vapore*, astice*, lattuga croccante, maionese, oro e caviale
Steamed bread, Lobster, crunchy lettuce, gold and caviar (1,2,3,7,12)

CROQUE MADAME – 25 €

Pane tostato al burro, prosciutto cotto, asiago, besciamella all'erba cipollina e uovo fritto

Buttered and Toasted bread, ham (pork) Asiago cheese, bechamel sauce and fried egg (1,3,7,12)

DOLCI DELLA CASA – HOUSE DESSERT

TIRAMISU' AL BICCHIERE – 12 €

Classic Tiramisu' (no alcohol) (1,3,7,12)



TORTINO* CALDO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO E SALSA VANIGLIA – 12 €

Warm chocolate cake (1,3,7)

CHEESECAKE VANIGLIA E FRUTTI ROSSI – 12 €

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

MACEDONIA DI FRUTTA E GELATO DUOMO 21 – 10 €

Fruit salad and ice cream (12)

AFFOGATO AL CAFFE' – 10 €

Vanilla ice cream with Espresso (1,7,12)

DESSERT CHEF ERNST KNAM



MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI – 14 €

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

FROLLA ALLA VANIGLIA – 14 €

Con mousse al limone, inserto al cocco, glassata gialla

Vanilla shortcrust pastry with lemon mousse, coconut and yellow glaze

TATEN ALBICOCHE – 14 €

Con Frolla alla Vaniglia, albicocche caramellate e granella di pistacchio

Tart with vanilla shortcrust pastry, caramelized apricots and pistachio grain

CAKE ALLA MANDORLA – 14 €

Con gelatina limone e vaniglia, mousse di mandorla, inserto di amarene semi candite, glassata rosa pollockata rossa

Almond cake with vanilla and lemon jelly, almond mousse, black cherries and pink icing

SOFT DRINKS

ACQUA 0,50 CL – 5 €

Water 0,50 cl

ACQUA 0,75 CL – 8 €

Water 0,75 cl

SUCCHI DI FRUTTA – 10 €

Fruit juices by bottle

SPREMUTA D'ARANCIA – 10 €

Fresh Orange juice

BIBITE NON GASSATE – 10 €

Ice tea lemon/peach

BIBITE GASSATE – 10 €

Sodas (coca cola, fanta, sprite, tonic water, lemonsoda, ginger beer Red bull, crodino)



COCKTAILS – MOCKTAILS – WINE – BEER – SPIRITS

COCKTAILS E MOCKTAILS CLASSICI E INTERNAZIONALI

Any international Cocktails and Mocktails available at your choice

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

WINE by glass : White // Red // Rose' // Sparkling //

FRANCIACORTA AL CALICE – 15 €

Franciacorta sparkling wine by glass

CHAMPAGNE AL CALICE – 20 €

Champagne by glass

BIRRA 0,33 Peroni BIONDA NASTRO AZZURRO & PERONI 00 alcol – 10 €

Beer 0,33 Peroni blonde lager & Peroni 00 alcohol

DIGESTIVI ITALIANI – 10 €

Italian liqueur (Amari, Grappe, Limoncello)

CHUPITO – 10 €

Spirits Shot

SUPPLEMENTO DISTILLATI PREMIUM A PARTIRE DA 5 A 50 €

Premium spirits supplement from 5 to 50 €

CAFFE – COFFEES

ESPRESSO – 5 €

ESPRESSO DECA – 6 €

ESPRESSO CORRETTO – 7 €

ESPRESSO DOPPIO – 8 €

Double espresso

CAPPUCCINO – 8 €

LATTE MACCHIATO – 8 €

Caffe-latte

AMERICANO – 8 €

Black coffee

MAROCCHINO – 7 €

Mini cappuccino with cocoa powder

CAFFE' SHAKERATO – 10 €

Iced coffee

TE'-TISANE – 8 €

Hot tea

IRISH COFFEE – 15 €

BAYLES COFFEE – 15 €

