

INSALATE – SALAD BOWL

CHICKEN SALAD -22€

Misticanza, pollo grigliato, uova sode, datterini rossi, pane croccante, acciughe del Cantabrico, vinaigrette alla senape
Mixed salad, grilled chicken, hard-boiled eggs, red dates tomatoes, crouton, Cantabrian Anchovy, mustard vinaigrette (1,3,4,10,12)

INSALATA NIZZARDA -22€

Misticanza, lattughino, datterino rosso e giallo, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, tonno sott'olio, fagiolini, uova sode e cipollotto
Mixed salad, lettuces, red and yellow date tomatoes, Cantabrian Anchovy, Taggiasca olives, tuna, string beans, hard-boiled egg, spring onion (3,4,12)

CATALANA DI MAZZANCOLLE -26€

Misticanza, lattughino, datterini gialli, mazzancolle*, sedano e salsa Catalana*
Mixed salad, lettuces, yellow date tomatoes, Prawns*, celery and Catalan sauce* (2,9,12)

AVOCADO SALAD -23€

Avocado, misticanza, tofu, olive taggiasche, mandorle tostate, datterino rosso e giallo, Guacamole*, mela verde, cetriolo e salsa ponzu
Avocado, mixed salad, tofu, black olives, almonds, red and yellow date tomatoes, Guacamole*, green apple, cucumber, Ponzu sauce (1,7,8,12)

ANTIPASTI – STARTERS

TARTARE DI TONNO -27€

Tonno rosso*, cetriolo, mela verde e mango
Red tuna*, celery, green apple, mango (4,12)

FOCACCIA* -23€

Burro, lime e acciughe del Cantabrico
Butter, lime, Cantabrian Anchovy (1,4,7,12)

VITELLO TONNATO -25€

Magatello al punto rosa, salsa tonnata, capperi e foglie di cappero
Pink sliced Veal, tuna sauce, capers, caper leaves (3,4,10,12)

TARTARE DI MANZO -25€

Carne Piemontese, misticanza, tuorlo d'uovo
Piedmont Beef Tartare, mixed salad, egg yolk, condiments (3,4,12)

PARMIGIANA DI MELANZANE* -23€

Melanzane viola, pomodoro e mozzarella
Purple eggplant, tomato, mozzarella cheese (3,7,12)

VEGANO -22€

Farinata di ceci*, indivia, fave* e limone
Chickpea* flour, endive, broad beans, lemon (10)

MINESTRE – SOUPS

CREMA DI CAROTE* -23€

Carota, lemongrass, cous-cous vegetale, rape e ibisco
Carrots, lemongrass, couscous, turnips, hibiscus (1,9)



Coperto -5€ / Cover charge -5€

-PANE* // BREAD* (1)

Se soffre di (allergie alimentari), la preghiamo di avvisare il nostro personale di sala. Come da regolamento CE 1169/-11 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

RISOTTO -27€

Alla Milanese con pistilli di zafferano e capasanta* arrosto
Yellow Saffron Risotto with roasted scallops* (4,7,9,12,14)

LASAGNA AL PESTO* -23€

Pesto e latte di parmigiano*
Lasagne with pesto and parmesan milk* (1,3,7,12)

MACCHERONCINI* -25€

Ragù d'anatra* e sentore d'arancia
Fresh Macaroni Pasta with duck ragout* and orange scent (1,3,7,9,12)

TAGLIATELLE -23€

Pomodoro*, stracciatella e basilico
Fresh Tagliatelle Pasta, Tomato*, stracciatella cheese, basil (1,3,7,9,12)

TAGLIOLINO -30€

Tartufo nero pregiato e burro montato
Fresh Tagliolini Pasta with Fine Black truffle and whipped butter (1,3,7,9,12)

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

SALMONE* -32€

Al forno, limone, asparagi cotti* e crudi
Oven baked Salmon, lemon, asparagus (4,9,12)

ROMBO* -37€

Alla griglia e zucchina in scapece*
Grilled Turbot with pickled zucchini (4,12)

POLLO -30€

Petto in tempura alla Peroni Nastro Azzurro e pak-choi in agrodolce
Peroni Beer Glazed Chicken, pak-choi (1,12,13 ,alcohol)

COTOLETTA DI VITELLO* -37€

Alla Milanese, rucola, grana, pomodorini e patate fritte*
Breaded veal cutlet*, Arugula salad ,parmesan, tomatoes, fries* (1,3,7)

FILETTO DI MANZO -37€

Aceto balsamico* e patate al rosmarino
Beef Fillet with Balsamic vinegar and thyme herb (7,9,12)

CONTORNO – SIDE DISHES

INSALATA MISTA -5€
Small mixed salad bowl

PATATE FRITTE* -5€
French fries*

PIZZA

MARGHERITA DUOMO21 -18€

Pomodoro, mozzarella
Tomato, mozzarella cheese (1,7,1)

FOCACCIA* -22€

Pomodoro giallo*, stracciatella e prosciutto crudo San Daniele
Yellow tomatoes, stracciatella cheese, San Daniele Raw PORK HAM (1,7,12)

* 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 Duomo 21 Kitchen staff

SPECIAL DISH

CAVIALE -55€

Blinis*, creme fraîche e caviale Italiano
Blinis*, creme fraîche and Italian caviar (1,3,4,7,12)

WAGYU BEEF* -55€

Controfiletto alla griglia e millefoglie di verdura
Wagyu Beef Sirloin Steak with vegetable millefeuille (12)

BAO* -45€

Classico panino al vapore, lattughino, maionese alla senape antica e bresaola di Wagyu
Steamed bread, lettuce, old mustard mayonaise, Wagyu bresaola (1,3,10,12)

SANDWICH & BURGER

CLUB SANDWICH -25€

Pane, maionese, misticanza, frittata, pollo grigliato, BACON, pomodoro, maionese, patate fritte e chips di patata viola
Bread, mayonaise, mixed salad, omelette, chicken breast, BACON, tomatoes, french fries and purple potatoes chips (1,3,7,12)

HAMBURGER -25€

Pane *, maionese, misticanza al balsamico, Black Angus, patate fritte*
Sesame bread*, mayonaise, balsamic mixed salad, American Angus Beef*, french fries (1,3,5,7,11,12)

AVOCADO TOAST -27€

Pane integrale, insalata, guacamole*, cetriolo e salmone affumicato
Brown bread, salad, guacamole*, cucumber, smoked salmon (1,4,7,12)

DOLCI DELLA CASA – HOUSE DESSERT

TIRAMISU' -12€

Biscotto savoiardo, caffè' LAVAZZA e crema al Mascarpone
Savoyard biscuit, coffee, mascarpone cheese (1,3,7,12)

MOUSSE -12€

Cioccolato fondente, amaretti e arancia
Dark chocolate, macaroon and orange (1,7)

PANNA COTTA* -12€

Vaniglia e lamponi in tripla consistenza
With Vanilla and raspberry (7,12)

MACEDONIA DI FRUTTA -10€

Frutta di stagione e gelato alla vaniglia*
Fruit salad and vanilla ice cream (7,12)

AFFOGATO AL CAFFE' -10€

Gelato alla vaniglia e caffè' LAVAZZA
Vanilla ice cream with Espresso (7,12)

DESSERT CHEF ERNST KNAM

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI -15€

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 cacao marquise, dark chocolate mousse, milk chocolate mousse, white chocolate mousse with vanilla and raspberry jelly

TATEN ALBICOCHE -15€

Con Frolla alla Vaniglia, albicocche caramellate e granella di pistacchio
Tart with vanilla shortcrust pastry, caramelized apricots and pistachio grain

CAKE ALLA MANDORLA -15€

Con gelatina limone e vaniglia, mousse di mandorla, inserto di amarene semi candite, glassata rosa
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 -10€

BIRRA 0,33 Peroni BIONDA NASTRO AZZURRO 00 alcol -10€

Beer Peroni 0,33 blonde lager or Peroni with 00 alcohol

DIGESTIVI ITALIANI -10€

Italian liqueur (Amari, Grappe, Limoncello)

CHUPITO -10€

Spirits **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 with liqueur

ESPRESSO DOPPIO -8€

Double espresso

CAPPUCCINO -8€

LATTE MACCHIATO -8€

Caffe-latte

AMERICANO -8€

Black coffee

MAROCCHINO -7€

Mini cappuccino with cacao powder

CAFFE' SHAKERATO -10€

Iced coffee

TE'-TISANE -8€

Hot tea

IRISH COFFEE -15€

BAYLES COFFEE -15€



TORINO, ITALIA, 1895