

Terrazza Duomo 21 - Menu

Menù Terrazza Duomo 21

INSALATE

Watermelon in osmosis, celery, feta, Tabasco dressing, bottarga and mixed greens

Chef's salad: Anguria in osmosi, sedano, feta, dressing al tabasco, bottarga e misticanza 18

euro  

Grilled chicken, cherry tomatoes, crispy bread, Cantabrian anchovies, parmesan, Caesar sauce and mixed greens

Chicken Caesar Salad: Pollo grigliato, pomodorini, pane croccante, acciughe del cantabrico, grana, salsa Caesar e misticanza 25

euro   

Marinated avocado, tofu, cucumber, green apple, toasted almonds, guacamole sauce and mixed greens

Avocado salad: Avocado marinato, tofu, cetriolo, mela verde, mandorle tostate, salsa guacamole e misticanza 20 euro 

ANTIPASTI

Olive oil, salt and lemon

Tartare di gambero rosso: Olio, sale e limone 30

euro 

Sweet and sour with raspberry and crushed pistachio

Caponata di melanzane: In agrodolce con lampone e granella di pistacchio 18 euro  

Tuna sauce, caper and its leaves

Vitello tonnato: Salsa tonnata, capper e le sue foglie 25 euro 

With beetroot, orange and fennel, served with caviar and sour cream

Salmone marinato: Alla barbabietola, arancia e finocchietto con caviale e panna acida 28 euro



With buffalo mozzarella PDO

Patanegra iberico: Con mozzarella di bufala dop 27 euro 

ZUPPE

Red basil, buffalo mozzarella and pumpkin seeds

Gazpacho di pomodoro: Basilico rosso, bufala e semi di zucca 20 euro 

PRIMI PIATTI

With veal ossobuco and gremolata

Risotto allo zafferano: Con ossobuco di vitello e gremolata 50 euro 

Cooked in amberjack broth with lime red prawn tartare

Spaghettoni cacio e pepe: Cotto in brodo di ricciola con tartare di gambero rosso al lime 37 euro   

With fresh tomato and basil

Tagliatella: Con pomodoro fresco e basilico 25 euro  

With Duomo 21 Bolognese ragù

Gnocchetti di patate freschi: Con ragù alla bolognese Duomo 21 28 euro  

SECONDI PIATTI

Tomato gazpacho and red basil

Trancio di ricciola: Gazpacho di pomodoro e basilico rosso 38 euro 

Mashed potatoes, pomegranate vinegar reduction by Acetaia Giusti

Terrazza Duomo 21 - Menu

Polpo arrosto: Morbido di patate, riduzione di aceto di melograno acetaia

Giusti 33 euro  

With arugula, parmesan and cherry tomatoes

Cotoletta di vitello alla milanese: Con rucola, grana e pomodorini 35 euro 



Foie gras, port wine reduction and buttered baby spinach

Bavetta di black angus alla Rossini: Foie gras, riduzione di porto e spinacino al

burro 45 euro 

CONTORNI

Insalata mista 5 euro

Patate fritte 8 euro  

Apple vinegar and mint

Zucchine alla scapece: Aceto di mele e menta 8 euro

Ask our staff

Verdura del giorno: Chiedete al nostro staff 8 euro

PIZZA, SANDWICH E BURGER

Fresh tomato, fior di latte mozzarella and basil

Margherita: Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte e basilico 20 euro



With San Daniele cured ham and buffalo mozzarella

Focaccia croccante: Con prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di bufala 22

euro  

Grilled chicken, multigrain bread, mayonnaise, mixed greens, bacon, tomato and French fries

Club sandwich: Pollo grigliato, pane ai cereali, maionese, misticanza, bacon,

pomodoro e patate fritte 25 euro  


Black angus, bun, mayonnaise, mixed greens, cheddar and French fries

Hamburger: Black angus, bun, maionese, misticanza, cheddar e patate fritte 30

euro  

SPECIAL DISH

With shellfish and mollusks

Linguina allo scoglio: Con crostacei e

molluschi 40 euro   

With new potatoes and aromatic herb oil (for 2 people)

Costata di manzo frollata 1kg: Con patate novelle e olio alle erbe aromatiche (per 2 persone) 140 euro

DESSERT TERRAZZA DUOMO 21

Mascarpone cream, ladyfingers and coffee

Tiramisù: Crema al mascarpone,

savoardi e caffè 12 euro  

Dark chocolate ganache, gold and passion fruit

Sfera dorata di cioccolato: Ganache al cioccolato fondente, oro e passion fruit

18 euro 

Cocoa soil, caramelized white chocolate and raspberries

Soffice al lampone: Terra di cacao, cioccolato bianco caramellato e lamponi

12 euro  

DESSERT CHEF ERNST KNAM

Dark, milk, white chocolate and raspberry gelée

Mousse ai tre cioccolati: Fondente, latte, bianco e geleè di lamponi 15 euro