



## ANTIPASTI

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| VITELLO TONNATO -s.g.-                     | 10,00 | POLPO ALLA GALIZIANA -s.g.-<br>su rosti di patate                  | 11,00 |
| MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.-                 | 8,00  | TARTARE DI SALMONE -s.g.-<br>leggermente affumicato alle tre salse | 11,00 |
| GUACAMOLE CON TACOS E TZAZIKY -anche s.g.- | 8,00  | BRESAOLA DI PESCE SPADA -s.g.-<br>con caponatina di melanzane      | 11,00 |

## PRIMI PIATTI

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| GNOCCHI DI PATATE VIOLA -s.g.-<br>con fonduta di Verzin delle Langhe e fave di cacao | 10,00 | PACCHERI CON POMODORINI<br>e salsa di calamari, gamberi e ceci   | 11,00 |
| RISOTTO -s.g.- (minimo per 2 persone)<br>con asparagi, salsiccia e zafferano         | 10,00 | RAVIOLI ROSSI DI BRANZINO -s.g.-<br>con pesto delicato   | 11,00 |
| AGNOLOTTI DI BRASATO -s.g.-<br>con burro alle nocciole e salvia                      | 10,00 | ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE<br>con zucchine, battuto di acciughe cantabriche<br>e sbriciolata di pane | 11,00 |

## SECONDI PIATTI

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| GUANCIALE DI MAIALINO -s.g.-<br>brasato al Nebbiolo e cipollotti   | 15,00 | AVVOLTO DI BRANZINO -s.g.-<br>con asparagi su crema di patate al limone | 15,00 |
| SATAY DI POLLO<br>spiedino di pollo marinato in salsa dolce e speziata<br>con riso basmati, falafel e salsa yogurt | 15,00 | ASPARAGI -s.g.-<br>con uova strapazzate e bacon croccante               | 10,00 |
| AGNELLO NEOZELANDESE -s.g.-<br>al curry di Madras con vermicelli di soia alle verdure                              | 15,00 |   |       |

-sg- senza glutine

-anche sg- anche senza glutine

RESTAURANT & WINES  
**K I P L I N G**

since 1996



## ◆ GRANDI INSALATE & CONTORNI ◆

|   |       |   |      |
|---|-------|---|------|
| NIZZARDA -s.g.-<br>verde, pomodori, patate, uova, fagiolini, olive,<br>tonno in tranci e acciughe cantabriche | 11,00 | CAPRESE CON BUFALA -s.g.-   | 9,00 |
| CAESAR SALAD -anche s.g.-<br>verde, pomodorini, pollo grigliato, crostini<br>e salsa al formaggio             | 11,00 | MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA -s.g.-<br>zucchine, melanzane, peperoni | 5,00 |
| INSALATA DI SALMONE -s.g.-<br>verde, avocado, carote, salmone e salsa tartara                                 | 11,00 | INSALATA DI FAGIOLINI -s.g.-<br>con pomodoro e poca cipolla rossa     | 4,00 |
| INSALATA MISTA -s.g.-<br>misticanza, pomodori, carote e finocchi  | 5,00  | PATATE FRITTE OLANDESI -s.g.-<br>con maionese al tartufo              | 4,00 |
|   |       | ZUCCHINE -s.g.-<br>trifolate alle erbe                                | 4,00 |

## ◆ DOLCI ◆

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| TARTE TATIN<br>con panna liquida                           | 5,00 | SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.-<br>con cuore morbido e fragole flambate | 6,00 |
| CROSTATINA -s.g.-<br>con crema al limone e frutti di bosco | 6,00 |   |      |

## ◆ VINI DA ASPORTO ◆

- special price -

### BIANCHI

|  |       |
|--|-------|
| PROSECCO EXTRA DRY "Col di Luna" <i>Bellenda</i>               | 15,00 |
| ROERO ARNEIS 2018 <i>Cascina Cà Rossa</i>                      | 18,00 |
| COLLIO RIBOLLA GIALLA 2018<br>"Vigna Runc" <i>Il Carpino</i>   | 21,00 |
| A.A. GEWURZTRAMINER 2018<br>"Justina" <i>Cantina St. Pauls</i> | 21,00 |
| CHABLIS 2018 <i>Maison Louis Jadot</i>                         | 35,00 |

### ROSSI

|  |       |
|--|-------|
| DOLCETTO D'ALBA 2018 <i>Brezza</i>                                 | 15,00 |
| RUCHÈ "Na Vota" <i>Cantine Sant'Agata</i>                          | 18,00 |
| BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2017<br>"Sciulun" <i>Franco Conterno</i>  | 20,00 |
| LANGHE NEBBIOLO 2017 <i>Gillardi</i>                               | 20,00 |
| BARBARESCO 2014<br>"Bricco San Giuliano" <i>Pasquale Pelissero</i> | 32,00 |

RESTAURANT & WINES

**K I P L I N G**

since 1996