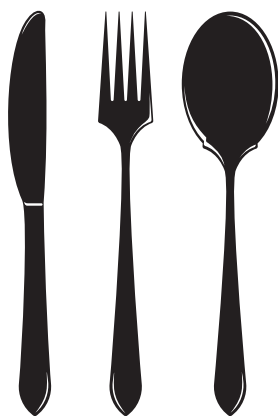


K



menu
da
asporto



ANTIPASTI

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

PRIMI PIATTI

RISO BIRYANI VEGETARIANO -s.g.- con verdure, spezie, uvetta e mandorle	8,00	PACCHERI CON POMODORINI e salsa di calamari, gamberi e ceci	11,00
RAVIOLONI DI PARMIGIANA DI MELANZANE con pomodorini freschi e basilico	10,00	RAVIOLI ROSSI DI BRANZINO -s.g.- con pesto delicato	11,00
AGNOLOTTI DI BRASATO -s.g.- con burro alle nocciole e salvia	10,00	ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE con zucchine, battuto di acciughe cantabriche e sbriciolata di pane	11,00

SECONDI PIATTI

SALSICCIA DI BRA ALL'ARNEIS -s.g.- con salvia, ginepro e ratatouille	15,00	BRANZINO ALLE MANDORLE -s.g.- su crema di piselli e gocce di pomodoro alla paprika	15,00
SATAY DI POLLO spiedino di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e salsa yogurt	15,00	CALAMARI RIPIENI -s.g.- di spinaci e mozzarella di bufala su salsa di pomodoro San Marzano	15,00
CARNE CRUDA DI FASSONE -s.g.- con salsa verde, mousse di mascarpone e tapenade	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.- verde, pomodori, patate, uova, fagiolini, olive, tonno in tranci e acciughe cantabriche	11,00	CAPRESE CON BUFALA -s.g.-	9,00
CAESAR SALAD -anche s.g.- verde, pomodorini, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	11,00	MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA -s.g.- zucchine, melanzane, peperoni	5,00
INSALATA DI SALMONE -s.g.- verde, avocado, carote, salmone e salsa tartara	11,00	INSALATA DI FAGIOLINI -s.g.- con pomodoro e poca cipolla rossa	4,00
INSALATA MISTA -s.g.- misticanza, pomodori, carote e finocchi	5,00	PATATE FRITTE OLANDESI -s.g.- con maionese al tartufo	4,00
		ZUCCHINE -s.g.- trifolate alle erbe	4,00

◆ DOLCI ◆

TARTE TATIN con panna liquida	5,00	SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	6,00
CROSTATINA -s.g.- 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 "Vigna Runc" <i>Il Carpino</i>	21,00
A.A. GEWURZTRAMINER 2018 "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 "Sciulun" <i>Franco Conterno</i>	20,00
LANGHE NEBBIOLO 2017 <i>Gillardi</i>	20,00
BARBARESCO 2014 "Bricco San Giuliano" <i>Pasquale Pelissero</i>	32,00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996