



◆ ANTIPASTI ◆

ANTIPASTO PIEMONTESE - s.g.-	15,00	GUACAMOLE CON TACOS -anche s.g.-	10,00
Vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, flan bicolore di zucca e spinaci con crema di gorgonzola		Crema di avocado con cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais	
FLAN BICOLORE DI ZUCCA E SPINACI -s.g.-	8,00	SAMOSA CON CHUTNEY DI MANGO	10,00
con crema di gorgonzola		involtini ripieni di verdure, spezie	
VITELLO TONNATO -s.g.-	12,00	POLPO E CARCIOFI -s.g.-	13,00
		scottati con pistacchi e pomodori secchi	
CARNE CRUDA -s.g.-	12,00	GAMBERONI* IN SAOR -s.g.-	13,00
aromatizzata al tartufo		con cipolle cotte, uvetta, pinoli e arancio	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI -s.g.-	13,00		

◆ PRIMI PIATTI ◆

ZUPPA DEL GIORNO	10,00	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.-	13,00
		con burro alle nocciole e salvia	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO - s.g.-	12,00	SPAGHETTONI FELICETTI CARBONATI	13,00
con carciofi e salsiccia di Bra (MINIMO PER DUE PERSONE)		ai carciofi e gamberoni*	
PACCHERI ALL'AMATRICIANA	12,00	MEZZELUNE DI BRANZINO - s.g.-	13,00
con fonduta leggera di pecorino		con pesto di cavolo nero e mandorle	
GNOCCHI DI PATATE ROSSE - s.g.-	13,00	RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE - s.g.-	13,00
con fonduta di Bettelmatt		con pomodoro San Marzano, capperi e olive	

-sg- senza glutine

* Prodotto surgelato

Coperto € 3,00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996

° A seconda della reperibilità il prodotto potrebbe essere fresco ma abbattuto in loco

K



◆ SECONDI PIATTI ◆

SALSICCIA DI BRA SCOTTATA - s.g.- con salvia e ginepro, puré di patate, zucca ed erbe aromatiche	17,00	BRASATO AL BARBARESCO - s.g.- "Bricco San Giuliano" Pelissero 2013	20,00
SATAY DI POLLO - s.g.- spiedini di pollo marinati in salsa dolce e speziata con riso basmati e lenticchie rosse speziate	17,00	BRANZINO AI CARCIOFI - s.g.- sfumati all'Arneis	18,00
TAGLIATA DI MANZO - s.g.- al lardo della Val Varaita e olio al rosmarino oppure con carciofi trifolati	18,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	18,00

◆ INSALATE ◆

INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, sedano e carciofi	7,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- in crosta di parmigiano con insalata verde, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	13,00
INSALATA DI CARCIOFI -s.g.- con parmigiano, noci e melograno	12,00	GAMBERONI* E AVOCADO -s.g.- misticanza, carote e sedano	13,00

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI*	5,00	LENTICCHIE ROSSE SPEZIATE	5,00
SPINACI ALL'OLIO O AL BURRO	5,00	PURE' DI PATATE E ZUCCA	5,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta .

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996

Il pesce è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°.

K



◆ DOLCI ◆

SEMIFREDDO -s.g.- al torrone del Piemonte con salsa al cioccolato	6,00	TRILOGIA DI DOLCI AL CUCCHIAIO -s.g.- Bunet, crème caramel e panna cotta	9,00
TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.-	6,00	GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione	5,00
TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato	7,00	SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO	7,00
TARTE TATIN con gelato alla crema	7,00	MACEDONIA - FRAGOLE	5,00
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	8,00	CON GELATO O LIQUORE	7,00

◆ VINI IN ABBINAMENTO ◆

BANYULS (rosso da cioccolato) ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI	5,00	PORTO ROSSO Quinto do Eufemia	5,00
TOSCANA PASSITO "SOLALTO" Fattorie le Pupille	5,50	SHERRY PEDRO XIMENEZ 2007 Bodegas Toro Albalà	6,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	5,50		

◆ BEVANDE ◆

ACQUA MINERALE 50 cl. San Bernardo frizzante- Valverde naturale	2,00	BIRRE IN BOTTIGLIA 75 cl. Menabrea Top Restaurant Pils	9,00
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Menabrea Bionda - Menabrea Ambrata - Menabrea Rossa Doppio malto	5,00	Menabrea Top Restaurant Rossa Doppio malto	9,50
Tennents (senza glutine)	5,00	BIBITE IN LATTINA	3,50
Menabrea la 150° Weiss	5,50	CAFFÈ - ORZO	2,00
Metzger Lager Birra di Torino dal 1848 50 cl	6,50	CAFFÈ' AL GINSENG	2,50
		AMARI	5,00

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996



VINI IN DEGUSTAZIONE



10 cl.



25 cl.



50 cl.

VINI BIANCHI

SANNIO FALANGHINA MAGNUM "SERROCIELO" - *Feudi San Gregorio* _____ 3.50 7.00 14.00

LANGHE BIANCO "SCIULUN" (90% CHARDONNAY - 10% SAUVIGNON) - *Franco Conterno* _____ 4.50 9.00 18.00

VINI ROSSI

SANNIO AGLIANICO - *Corte Normanna* _____ 3.50 7.00 14.00

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO "NA VOTA" - *Cantine Sant'Agata* _____ 4.00 8.00 16.00

BARBERA D'ASTI "MONTEBRUNA" - *Braida* _____ 5.00 10.00 20.00

SPUMANTI

PROSECCO SUPERIORE BRUT "SAN FERMO" - *Bellenda* _____ 4.00 8.00 16.00

ALTA LANGA BRUT ROSE' RISERVA 60 MESI - *Cascina Pastori* _____ 6.00 12.00 24.00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996