



## ◆ ANTIPASTI ◆

<b>ANTIPASTO PIEMONTESE</b> - anche s.g.-	15,00	<b>ANTIPASTO DI VIAGGIO VEGETARIANO</b> - anche s.g.-	12,00
Vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola		Mussaka, guacamole con tacos, tzatziki	
<b>TARTE TATIN</b>	9,00	<b>MUSSAKA VEGETARIANA</b> -s.g.-	10,00
di patate e cipolle rosse con fonduta di gorgonzola		Specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	
<b>VITELLO TONNATO</b> -s.g.-	12,00	<b>GUACAMOLE CON TACOS E TZATZIKI</b> -anche s.g.-	10,00
		Crema di avocado con cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais, crema di yogurt greco con cetriolo e poco aglio	
<b>CARNE CRUDA</b> -s.g.-	12,00	<b>FLAN DI BACCALA'</b> -s.g.-	10,00
aromatizzata al tartufo		con salsa delicata all'acciuga	
<b>SELEZIONE DI SALUMI</b> -s.g.-	13,00	<b>TARTARE DI SALMONE CODA NERA</b> - s.g.-	13,00
salame al Barolo, prosciutto crudo, salame cotto, lardo della Val Varaita e flan bicolore con fonduta di Bettelmatt		con salsa alla barbabietola e misticanza	
		<b>GAMBERONI* IN SAOR</b> -s.g.-	13,00
		con cipolle cotte, uvetta, pinoli e arancio	

## ◆ PRIMI PIATTI ◆

<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	10,00	<b>AGNOLOTTI DI BRASATO</b> - s.g.-	13,00
		con sugo d'arrosto	
<b>RISOTTO AL CASTELMAGNO</b> - s.g.-	12,00	<b>ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE</b>	13,00
con salsa al Ruché (MINIMO PER DUE PERSONE)		con zucchine, battuto di acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso	
<b>PACCHERI ALL'AMATRICIANA</b>	12,00	<b>RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE</b> - s.g.-	13,00
con fonduta leggera di pecorino		con pomodoro fresco e basilico	
<b>GNOCCHI DI PATATE ROSSE</b> - s.g.-	13,00		
con fonduta di Bettelmatt			

-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



## ◆ 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 2014	20,00
SATAY DI POLLO - s.g.- spiedini di pollo marinati in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e salsa allo yogurt	17,00	MILLEFOGLIE DI BRANZINO - s.g.- con funghi, patate e olio allo zenzero	18,00
SPEZZATINO DI AGNELLO AL CURRY - s.g.- con vermicelli di soia alle verdure e lenticchie speziate	19,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	18,00
TAGLIATA DI MANZO - s.g.- al lardo della Val Varaita e olio al rosmarino	18,00	SELEZIONE DI FORMAGGI - s.g.- da freschi a stagionati con salse dolci e miele	12,00

## ◆ INSALATE ◆

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE -s.g.-	11,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- in crosta di parmigiano con insalata verde, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	13,00
NIZZARDA -s.g.- Verde, pomodorini, patate, uova, olive, tonno in tranci e acciughe cantabriche	13,00	GAMBERONI* E AVOCADO -s.g.- Misticanza, carote e finocchi	13,00

## ◆ CONTORNI ◆ - senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI*	5,00	INSALATA MISTA Insalatine, pomodorini, carote, finocchi	6,00
SPINACI ALL'OLIO O AL BURRO	5,00		
LENTICCHIE ROSSE SPEZiate	5,00	MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, peperoni	7,00
PURE' DI PATATE E ZUCCA CON ERBE AROMATICHE	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