



◆ ANTIPASTI ◆

ANTIPASTO PIEMONTESE - anche s.g.- Vitello tonnato, carne cruda alle nocciole, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola, giardiniera alla piemontese	15,00	GUACAMOLE CON TACOS E TZATZIKI -anche s.g.- Crema di avocado con cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais, crema di yogurt greco con cetriolo e poco aglio	10,00
TARTE TATIN di patate e cipolle rosse con fonduta di gorgonzola	9,00	FLAN DI BACCALA' -s.g.- con salsa delicata all'acciuga	10,00
VITELLO TONNATO -s.g.-	12,00	POLPO ALLA GALIZIANA - s.g.- su rondelle di patate	13,00
ANTIPASTO DI VIAGGIO VEGETARIANO - anche s.g.- Mussaka, guacamole con tacos, tzatziki	12,00	GAMBERONI* IN SAOR -s.g.- con cipolle cotte, uvetta, pinoli e arancio	13,00
MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- Specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	10,00	BREASOLA DI SPADA -s.g.- con caponata di melanzane	13,00

◆ PRIMI PIATTI ◆

ZUPPA DI LENTICCHIE ROSSE SPEZiate - s.g.-	10,00	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con sugo d'arrosto	13,00
RISOTTO CON PORCINI E SALSICCIA - s.g.- (MINIMO PER DUE PERSONE)	12,00	ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE con zucchine, battuto di acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso	13,00
GNOCCHI DI PATATE ROSSE - s.g.- pomodoro San Marzano, stracciatella e olio al basilico	12,00	RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE - s.g.- con pomodoro fresco e basilico	13,00
PACCHERI ALL'AMATRICIANA con fonduta leggera di pecorino	12,00		

-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 CRUDA - s.g.- su porcini trifolati e citronette alle bacche di ginepro	17,00	MILLEFOGLIE DI BRANZINO - s.g.- con porcini, patate e olio allo zenzero	18,00
COSCIA DI CONIGLIO DISOSSATO - s.g.- cotto a bassa temperatura con peperoni e olive	17,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	18,00
SATAY DI POLLO - s.g.- spiedini di pollo marinati con salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e salsa allo yogurt	17,00	TARTARE DI SALMONE CODA NERA - s.g.- con leggera affumicatura, salsa vegana alla barbabietola e pepe del Sichuan	18,00
TAGLIATA DI LOMBATA DI VITELLO BIO - s.g.- con salsa ai frutti di bosco e mousse di tomino di Dogliani	19,00	SELEZIONE DI FORMAGGI - s.g.- da freschi a stagionati con salse e miele	12,00
FILETTO DI MANZO - s.g.- in crosta di patate con salsa al Nebbiolo	21,00		

◆ 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, fagiolini, 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	PEPERONATA	5,00
ZUCCHINE TRIFOLATE ALLE ERBE	5,00	INSALATA MISTA Insalatine, pomodorini, carote, finocchi	6,00
FAGIOLINI, POMODORINI E CIPOLLA ROSSA	5,00	MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, peperoni	7,00

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	GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione	5,00
TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.-	6,00	SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO	7,00
CROSTATINA -s.g.- con crema al limone e frutti di bosco	7,00	MACEDONIA - FRAGOLE	5,00
TARTE TATIN con gelato alla crema	7,00	CON GELATO O LIQUORE	7,00
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	8,00	FRUTTI DI BOSCO	6,00
		CON GELATO O LIQUORE	8,00

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

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996