

antipasti

TERRA

Vitello tonnato, flan di asparagi con fonduta,
crostino con lardo della Val Varaita◊

MARE

Flan di baccalà con salsa leggera alle acciughe,
bresola di spada con caponata, gamberoni* in saor◊

VEGETARIANO

Parmigiana di zucchine,
insalata russa, guacamole con tacos◊

primo

Risotto con asparagi, salsiccia di Bra e zafferano◊

Gnocchi di patate viola con fonduta◊

Lasagnetta al pesto, patate e fagiolini◊

Orecchiette fresche alle vongole, con zucchine,
acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso

secondo

Roast-beef con spinacino, ricotta salata e glassa di balsamico◊

Awolto di branzino agli asparagi, con mandorle e crema di patate al limone◊

Calamari ripieni di spinaci e mozzarella e pomodoro San Marzano◊

Agnello al curry con mix di verdure al wok◊

dessert

Semifreddo al torrone delle Langhe con salsa al cioccolato◊

Tiramisu all'amaretto◊

Crostatina con crema al limone e frutti di bosco◊

Tarte tatin con gelato alla crema◊

Crème brûlée al pistacchio◊

Macedonia con gelato◊

Due portate con dessert € 40.00

Tre portate con dessert € 50.00

Le bevande non sono incluse

◊ senza glutine

◊◊ anche senza glutine

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996