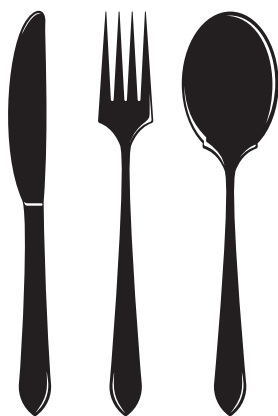


K





◆ ANTIPASTI ◆

ANTIPASTO PIEMONTESE -s.g.- vitello tonnato, battuta di Fassone aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola	16,00	ANTIPASTO DI MARE -s.g.- flan di baccalà con salsa all'acciuga, bresaola di spada con caponata, crocchetta di polpo alla galiziana	17,00
TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE -s.g.- con fonduta leggera di gorgonzola	11,00	FLAN DI BACCALA' - s.g.- con salsa delicata all'acciuga	14,00
VITELLO TONNATO -s.g.-	14,00	CROCCHETTE DI POLPO - s.g.- alla galiziana	14,50
BATTUTA DI FASSONE -s.g.- aromatizzata al tartufo	14,00	BRESAOLA DI SPADA CON CAPONATA - s.g.-	15,50
GUACAMOLE CON NACHOS E TZAZIKI -anche s.g.- salsa di avocado con cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais e crema di yogurt greco con cetriolo e poco aglio	13,00	PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP con mozzarella di bufala - s.g.-	16,00
MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	13,00	SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - s.g.-	16,00

◆ PRIMI PIATTI ◆

ZUPPA DEL GIORNO - s.g.-	13,00	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	15,00
TAGLIOLINI - s.g.- con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello)	14,00	GNOCCHI ALLA CURCUMA CON COZZE - s.g.- acciughe cantabriche, ceci, pomodorini	16,00
RIGATONI PASTIFICIO CAVALIERI - anche s.g.- con cime di rapa, salsiccia di Bra e Raschera	14,00	FREGOLA SARDA CON GAMBERONI* seppie e dadolata di verdure	16,00
CANNELLONI SU CREMA DI FUNGHI - s.g.- ripieni di radicchio e scamorza	14,50		

-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

SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino speziato in salsa di cocco e burro di arachidi, basmati, falafel e tzaziki	22,00	PETTO D'ANATRA MARINATO AGLI AGRUMI - s.g.- con salsa all'aneto e funghi	23,00
FILETTO DI MAIALE BARDATO CON PANCETTA -s.g.- con prugne, Porto con ratatouille	22,00	PESCE SPADA IN CROSTA DI PISTACCHI con marmellata di cipolle rosse	22,00
TAGLIATA DI FASSONE (CIRCA 220 GR) -s.g.- lardo e olio al rosmarino	21,00	FILETTO DI BRANZINO SU PURE' DI ZUCCA -s.g.- con pak choi saltato con uvetta e pinoli	23,00
radicchio, Castelmagno e riduzione al vino rosso	23,00		

INSALATE

- senza glutine -

INSALATA MISTA insalate, pomodoro, carote, cetrioli	8,00	CAESAR SALAD insalata verde, pomodoro, pollo, crostini e salsa al formaggio in crosta di parmigiano	17,00
CAPRESE pomodorini, mozzarella di bufala, basilico	14,00	SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE misticanza, carote, avocado e salsa tartara	17,00

CONTORNI

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI* con maionese al tartufo	6,50	RATATOUILLE melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro	7,00
COSTINE RIPASSATE AGLIO E OLIO	7,00	WOK DI VERDURE con edamame, salsa agrodolce e sesamo	7,50

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°.



◆ DOLCI ◆

SEMIFREDDO -s.g.- al torrone del Piemonte con salsa al cioccolato	7,00	GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione	6,00
TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.-	7,00	SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO	8,00
CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO -s.g.- con crema al limone	7,50	MACEDONIA	6,00
TARTE TATIN con gelato alla crema -s.g.-	7,50	CON GELATO O LIQUORE	8,00
CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- con crumble di mandorle e amarene	7,50	ANANAS	6,00
SOUFFLE AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	8,00		

◆ VINI IN ABBINAMENTO ◆

BANYULS (rosso da cioccolato) ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI	5,00	PORTO ROSSO Van Zellers	5,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	6,00	ZIBIBBO "PACENZIA" VENDEMMIA TARDIVA Tenute Orestadi	6,00

◆ BEVANDE ◆

ACQUA MINERALE 50 cl. Recoaro frizzante- Recoaro naturale	2,50	Moosbacher Lager Hell 50 cl	7,00
		Franziskaner Weissbier 50 cl	7,00
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.			
Menabrea Bionda	5,00	BIBITE	4,50
Menabrea Rossa	5,50	CAFFÈ - ORZO	2,50
		CAFFÈ' AL GINSENG	3,00
Doura (senza glutine)	5,00	AMARI	6,00
Beck's - analcolica	5,00	CAFFÈ' AL GINSENG	2,50

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996



VINI IN DEGUSTAZIONE



10 cl.



25 cl.



50 cl.

VINI ROSATI E BIANCHI - ROSE' AND WHITE

LANGHE ROSATO (NEBBIOLO) - <i>Franco Conterno</i>	4.00	8.00	16.00
SICILIA GRILLO "MOLINO A VENTO" - <i>Tenute Orestiadi</i>	4.00	8.00	16.00
ROERO ARNEIS "CAMESTRI" - <i>Marco Porello</i>	5.00	10.00	20.00
GAVI DI GAVI "LA MEIRANA" - <i>Bruno Broglia</i>	6.00	12.00	24.00

VINI ROSSI - RED

NEGROAMARO SALICE SALENTINO - <i>Cantele</i>	4.00	8.00	16.00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i>	5.50	11.00	22.00
BARBERA D'ALBA - <i>Pio Cesare</i>	6.00	12.00	24.00

SPUMANTI - SPARKLING

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "SAN FERMO" - <i>Bellenda</i>	4.50	9.00	18.00
ALTA LANGA BRUT - <i>Deltetto</i>	7.00	14.00	28.00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996