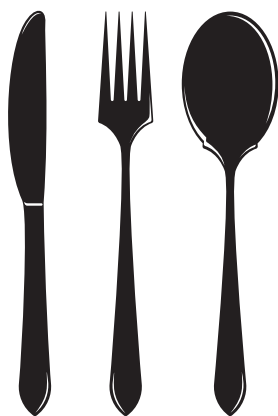


K





◆ ANTIPASTI ◆

ANTIPASTO PIEMONTESE -s.g.- vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola	16,00	SAMOSA CON CHUTNEY DI MANGO sfogliatine croccanti ripiene di verdure, spezie e uvetta	12,00
TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE -s.g.- con fonduta leggera di gorgonzola	10,00	ANTIPASTO DI MARE -s.g.- flan di baccalà con salsa all'acciuga, bresaola di spada con caponata, crocchetta di polpo alla galiziana	17,00
VITELLO TONNATO -s.g.-	13,00	FLAN DI BACCALA' - s.g.- con salsa delicata all'acciuga	12,50
CARNE CRUDA -s.g.- aromatizzata al tartufo	13,00	CROCCHETTE DI POLPO - s.g.- alla galiziana	14,50
ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.- guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, samosa con chutney di mango	15,50	BRESAOLA DI PESCE SPADA - s.g.- con caponata	15,00
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	12,00	SELEZIONE DI SALUMI - s.g.- con tomini rossi e verdi	16,00
MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	12,00	PROSCIUTTO CRUDO con mozzarella di bufala - s.g.-	15,00

◆ PRIMI PIATTI ◆

GAZPACHO / ZUPPA DEL GIORNO - s.g.-	12,50	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	14,50
RISO BYRIANI VEGETARIANO - s.g.- con verdure, spezie, uvetta e mandorle	13,50	ORECCHIETTE CON ACCIUGHE CANTABRICHE seppie, zucchine e pomodorini	15,00
TAGLIOLINI - s.g.- con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello)	13,50	PACCHERI CON POLPETTE DI TONNO melanzane, San Marzano e ricotta salata	15,00
GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA - s.g.- con fonduta di caciocavallo e semi di zucca	14,00		

-s.g- 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 di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	19,00	TAGLIATA DI FASSONE - s.g.- al lardo e olio al rosmarino ai funghi	20,00 22,00
SALSICCIA DI BRA SCOTTATA -s.g.- alla salvia e ginepro con ratatouille	19,00	SALMONE AL FORNO CON FUNGHI - s.g.- patata aromatica e salsa all'aneto	20,00
ROLLE' DI CONIGLIO AL MADEIRA - s.g.- con toma, mortadella e zucchine marinate alla menta	20,00	FILETTO DI BRANZINO ALLA PARMIGIANA - s.g.- con melanzane, pomodoro e mozzarella	21,00
TACOS FARCITI DI ANATRA MARINATA -s.g.- con soncino, crema di edamame e peperoni	20,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle	22,00
SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	15,00		

◆ INSALATE ◆

CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala e basilico	13,00	NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche	15,00
VEGETARIANA CON QUINOA -s.g.- insalata, carote feta e falafel con salsa tahini	14,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- insalata verde, pollo, crostini e salsa al formaggio in crosta di parmigiano	16,00

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI* con maionese aromatizzata al tartufo	6,00	WOK DI VERDURE con edamame, salsa agrodolce e sesamo	7,00
RATATOUILLE	6,00	INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli	7,50
FAGIOLINI, POMODORINI E CIPOLLA ROSSA	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°.



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
TARTE TATIN con gelato alla crema -s.g.-	7,50	MACEDONIA	6,00
CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- con crumble di mandorle e amarene	7,50	CON GELATO O LIQUORE	8,00
CROSTATINA CON CREMA AL LIMONE -s.g.- e frutti di bosco	8,00	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 Quinto do Eufemia	5,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	6,00	MOSCATO PASSITO DELL'ETNA Tenute Orestyadi	6,00

BEVANDE

ACQUA MINERALE 50 cl. Recoaro frizzante- Recoaro naturale	2,20	Malastrana - Original Pils 50 cl	6,50
		Franziskaner Weissbier 50 cl	6,50
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Menabrea Bionda Menabrea Rossa	5,00	BIBITE	4,00
		CAFFÈ - ORZO	2,20
Doura (senza glutine)	5,00	CAFFÈ' AL GINSENG	2,50
Beck's - analcolica	5,00	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 E ROSATI - WHITE AND ROSE'

LANGHE NEBBIOLO ROSATO - <i>Franco Conterno</i>	4.00	8.00	16.00
SICILIA GRILLO "SALLIER DE LA TOUR" - <i>Tasca d'Almerita</i>	3.50	7.00	14.00
ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina CàRossa</i>	4.50	9.00	18.00
COLLIO SAUVIGNON "VIGNA RUNC" - <i>Il Carpino</i>	6.00	12.00	24.00

VINI ROSSI - RED

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA - <i>Poderi Sinaglio</i>	3.50	7.00	14.00
BARBERA D'ASTI - <i>Garesio</i>	4.50	9.00	18.00
ROERO NEBBIOLO - <i>Matteo Correggia</i>	6.00	12.00	24.00

SPUMANTI - SPARKLING

PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i>	4.00	8.00	16.00
BRUT FRANCIACORTA - <i>Contadi Castaldi</i>	7.00	14.00	28.00