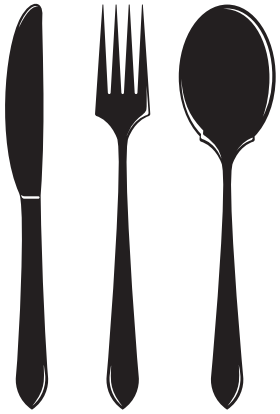
K



ANTIPASTI

ANTIPASTO PIEMONTESE -s.g.- 16,00
vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola

TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE -s.g.- 11.00
con fonduta leggera di gorgonzola

VITELLO TONNATO -s.g.- 13,50

CARNE CRUDA -s.g.- 13,00
aromatizzata al tartufo

ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.- 17.00
guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, falafel con chutney di mango

GUACAMOLE CON NACHOS E TZAZIKI -anche s.g.- 13.00
salsa di avocado con cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais e crema di yogurt greco con cetriolo e poco aglio

MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- 13.00
specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno

ANTIPASTO DI MARE -s.g.- 17,00
flan di baccalà con salsa all'acciuga, bresaola di spada con caponata, crocchetta di polpo alla galiziana

FLAN DI BACCALA' - s.g.- 13.50
con salsa delicata all'acciuga

CROCCHETTE DI POLPO - s.g.- 14,50
alla galiziana

BRESAOLA DI SPADA CON CAPONATA - s.g.- 15.50

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP 15,00
con mozzarella di bufala - s.g.-

SELEZIONE DI SALUMI - s.g.- 16,00
con tomini rossi e verdi

PRIMI PIATTI

GAZPACHO CON VERDURE AL COLTELLO - s.g.- 13,00
zuppa fredda spagnola a base di verdure crude

SPAGHETTONI QUADRATI MANCINI -anche s.g.- 13.50
con pomodoro fresco e basilico

TAGLIOLINI - s.g.- 14,00
con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello)

RIGATONI PASTIFICIO CAVALIERI - anche s.g.- 14.00
con pesto di basilico e mandorle, fagiolini, patate e peperone crusco

AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- 15,00
con burro alle nocciole e salvia

GNOCCHI ALLA CURCUMA CON COZZE - s.g.- 16,00
e acciughe cantabriche, ceci, pomodorini

STROZZAPRETI CON RAGÙ DI POLPO 16,00
burratina e polvere di olive taggiasche

FREGOLA SARDA CON GAMBERONI* 16,00
seppie e dadolata di verdurine

-sg- senza glutine
* Prodotto surgelato
Coperto €. 3,00

RESTAURANT & WINES
KIPLING
since 1996

° A seconda della reperibilità il prodotto potrebbe essere fresco ma abbattuto in loco

SECONDI PIATTI

SALSICCIA DI BRA SCOTTATA - s.g.- 20,00
alla salvia e ginepro con ratatouille

SOUVLAKI DI AGNELLO NEOZELANDESE - s.g. - 22,00
con salsa allo yogurt e coriandolo e taboulè di grano saraceno

ROAST-BEEF DI FASSONE CON SONGINO - s.g.- 22,00
salsa bravas, patate e scaglie di ricotta

ROLLE' DI CONIGLIO E CACIOCAVALLO -s.g.- 22,00
peperoni spagnoli piquillo, zucchine marinate e salsa verde

CURRY DI SALMONE E ZUCCHINE -s.g.- 22,00
semi di papavero e riso nero

PESCE SPADA IN CROSTA DI PISTACCHI 22,00
con marmellata di cipolle rosse

PARMIGIANA DI BRANZINO -s.g.- 22,00
melanzane, pomodoro, mozzarella e basilico

SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- 16.00
con miele e salse dolci

INSALATE

INSALATA MISTA -s.g.- 8.00
insalate, pomodoro, carote, cetrioli

CAPRESE -s.g.- 14,00
pomodorini, mozzarella di bufala, basilico

VEGETARIANA CON QUINOA -s.g.- 16,.00
insalata, pomodoro, feta, falafel con salsa tahini

CAESAR SALAD -anche s.g.- 17,00
insalata verde, pollo, crostini e salsa al formaggio in crosta di parmigiano

SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE -s.g.- 17.00
misticanza, carote, avocado e salsa tartara

CONTORNI
- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI* 6,50
con maionese al tartufo

FAGIOLINI, POMODORINI, POCA CIPOLLA ROSSA 7.00

RATATOUILLE 7.00
melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro

WOK DI VERDURE 7.00
con edamame, salsa agrodolce e sesamo

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
KIPLING
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.- 7,00
al torrone del Piemonte con salsa al cioccolato

TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.- 7,00

CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO -s.g.- 7.50
con crema al limone

TARTE TATIN con gelato alla crema -s.g.- 7,50

CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- 7.50
con crumble di mandorle e amarene

SOUFFLE AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- 8.00
con cuore morbido e fragole flambate

GELATI E SORBETTI -s.g.- 6,00
a seconda della stagione

SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO 8,00

MACEDONIA 6.00

CON GELATO O LIQUORE 8.00

ANANAS 6.00

VINI IN ABBINAMENTO

BANYULS (rosso da cioccolato) 5,00
ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI

BAROLO CHINATO 6.00
Franco Conterno

PORTO ROSSO 5,00
Van Zellers

ZIBIBBO "PACENZIA" VENDEMMIA TARDIVA 6,00
Tenute Orestiadi

BEVANDE

ACQUA MINERALE 50 cl. 2,50
Recoaro frizzante- Recoaro naturale

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.

Menabrea Bionda 5.00
Menabrea Rossa 5.50
Doura (senza glutine) 5,00
Beck's - analcolica 5.00

Moosbacher Lager Hell 50 cl 7.00
Franziskaner Weissbier 50 cl 7.00

BIBITE 4.50
CAFFÈ - ORZO 2,50
CAFFE' AL GINSENG 3.00
AMARI 6,00
CAFFE' AL GINSENG 2.50

RESTAURANT & WINES
KIPLING
since 1996

VINI IN DEGUSTAZIONE

	10 cl.	25 cl.	50 cl.
VINI ROSATI E BIANCHI - ROSE' AND WHITE			
LANGHE ROSATO (NEBBIOLO) - *Franco Conterno*	4.00	8.00	16,00
VERMENTINO DI SARDEGNA - *Audarya*	4.00	8.00	16,00
SICILIA ZIBIBBO SECCO "BAHAR" - *Tenute Orestiadi*	4.50	9.00	18,00
ROERO ARNEIS "CAMESTRI' - *Marco Porello*	5.00	10.00	20,00
VINI ROSSI - RED			
PIEMONTE PINOT NERO - *Colombo*	4.50	9.00	18,00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN " - *Franco Conterno*	5.50	11.00	22,00
SPUMANTI - SPARKLING			
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "SAN FERMO" - *Bellenda*	4.50	9,00	18,00
ALTA LANGA BRUT - *Brandini*	7.00	14.00	28,00

RESTAURANT & WINES
KIPLING
since 1996