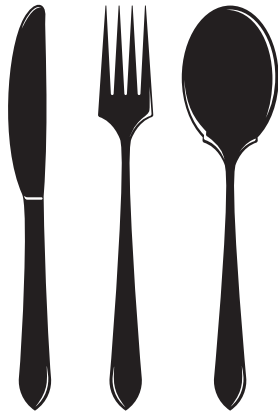


K





◆ 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	13,00
TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE -s.g.- con fonduta leggera di gorgonzola	11,00	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.-	13,50	FLAN DI BACCALA' - s.g.- con salsa delicata all'acciuga	13,50
CARNE CRUDA -s.g.- aromatizzata al tartufo	13,00	CROCCHETTE DI POLPO - anche s.g.- alla galiziana	14,50
ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.- guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, samosa con chutney di mango	17,00	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.-	15,00
MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchini al forno	13,00	SELEZIONE DI SALUMI - s.g.- con tomini rossi e verdi	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	STROZZAPRETI CON RAGÙ DI POLPO burratina e polvere di olive	16,00
RIGATONI PASTIFICIO CAVALIERI - anche s.g.- all'amatriciana con fonduta leggera di pecorino	14,00	FREGOLA SARDA CON GAMBERONI* seppie* e verdure	16,00
CESTINO DI GNOCCHI DI SPINACI E RICOTTA - s.g.- con fonduta di parmigiano	14,00		

-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 ◆

GUANCIOFFO DI MAIALE SFUMATO AL NEBBIOLO -s.g.- con purè di patate	20,00	TAGLIATA DI FASSONE -s.g.- al lardo e olio al rosmarino	20,00
SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	20,00	CALAMARI RIPIENI DI CARCIOFI E GAMBERI* -s.g.- su passata di datterino profumata alla paprika	22,00
PETTO D'ANATRA AL VERMOUTH SCARPA -s.g.- con insalatina di verza, mela, noci e mandarino	22,00	AVVOLTO DI BRANZINO AGLI ASPARAGI -s.g.- e mandorle su crema di cannellini	22,00
AGNELLO (NZ) CON SALSA AL COCCO -s.g.- cous-cous di grano saraceno, datteri, anacardi e verdure speziate	23,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	15,00

◆ INSALATE ◆

INSALATA MISTA -s.g.- insalatine, pomodoro, carote, finocchi	8,00	SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE -s.g.- mistianza, carote, avocado e salsa tartara	17,00
CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala	13,00	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	6,50	AGRETTI BURRO E PARMIGIANO o olio e limone	7,00
PURE' DI PATATE	6,00	WOK DI VERDURE con edamame, salsa agrodolce e sesamo	7,00
VERDURE SPEZiate CON CECI	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	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
TORTINO DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE -s.g.- con crema al Moscato d'Asti	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 Van Zellers	5,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	6,00	ZIBIBBO "PACENZIA" VENDEMMIA TARDIVA Tenute Orestyadi	6,00

BEVANDE

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

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996



VINI IN DEGUSTAZIONE



10 cl.



25 cl.



50 cl.

VINI BIANCHI - WHITE

VERMENTINO DI SARDEGNA - <i>Audarya</i> _____	4.00	8.00	16.00
ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina Cà Rossa</i> _____	4.50	9.00	18.00
COLLIO SAUVIGNON "VIGNA RUNC" - <i>Il Carpino</i> _____	6.00	12.00	24.00

VINI ROSSI - RED

PIEMONTE PINOT NERO - <i>Colombo</i> _____	4.50	9.00	18.00
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE "GIULIN" - <i>Accornero</i> _____	5.00	10.00	20.00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i> _____	5.50	11.00	22.00

SPUMANTI - SPARKLING

PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i> _____	4.50	9.00	18.00
PIEMONTE BRUT (60% NEBBIOLO-40% CHARDONNAY)- <i>Poderi Sinaglio</i> _____	6.00	12.00	24.00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996