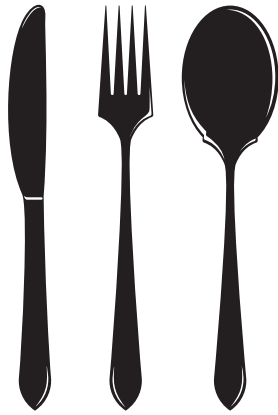


K





◆ 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.- gamberoni* in saor, flan di baccalà con salsa delicata all'acciuga, bresaola di spada con caponata	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	GAMBERONI* IN SAOR - s.g.- cipolle stufate, uvetta, pinoli, scorze di arancia	14,00
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, zucchini al forno	12,00	PROSCIUTTO CRUDO DOP DI CUNEO con mozzarella di bufala - s.g.-	15,00

◆ PRIMI PIATTI ◆

GAZPACHO/ZUPPA DEL GIORNO - s.g.-	12,00	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	14,00
RISO BIRYANI - s.g.- con verdure, spezie, uvetta e mandorle	13,00	PACCHERI CON POLPO pomodorini, pecorino, mandorle e pangrattato	14,00
TAGLIOLINI - s.g.- con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello)	13,00	SPAGHETTONI QUADRATI polpette di tonno, melanzane e pomodoro San Marzano	14,00
GNOCCHETTI DI PATATE - s.g.- pomodoro San Marzano, bufala, pesto di basilico	13,00		

-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 ◆

SALSICCIA DI BRA SCOTTATA - s.g.- alla salvia e ginepro con giardiniera piemontese	16,00	CURRY DI SALMONE E ZUCCHINE - s.g.- con semi di papavero e riso nero	20,00
ROAST BEEF DI LOMBATA DI VITELLO - s.g.- con spinacino e insalata russa	18,00	BRANZINO ALLA PARMIGIANA - s.g. - filetti di branzino, melanzane, pomodoro e mozzarella	20,00
TACOS CON ANATRA ALL'ORIENTALE - s.g.- edamame, germogli, peperoni arrostiti	19,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	20,00
ROLLE' DI CONIGLIO ALLE ERBE - s.g.- ripieno di toma di Lanzo e mortadella di Bologna	19,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	15,00
SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	19,00		

◆ INSALATE ◆

CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala e basilico	13,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- insalata verde, pollo, crostini, vele di parmigiano e salsa al formaggio	16,00
INSALATA NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche	15,00	INSALATA DI SALMONE CODA NERA -s.g.- misticanza, carote, avocado e salsa tartara	16,00
VEGETARIANA CON QUINOA -s.g.- misticanza, pomodori, carote, feta, falafel e tahin	15,00		

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI* con maionese aromatizzata al tartufo	6,00	WOK DI VERDURE con edamame, salsa agrodolce e sesamo	7,00
FAGIOLINI, POMODORI E CIPOLLA ROSSA	6,00	INSALATA DI SPINACINO scaglie di cacio, noci e lamponi	7,00
ZUCCHINE TRIFOLATE ALLE ERBE	6,00	INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli	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°.

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.-	7,00	MACEDONIA - FRAGOLE CON GELATO O LIQUORE	6,00 8,00
CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- con crumble di mandorle e amarene	7,00	ANANAS	6,00
CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO -s.g.- con crema al limone	8,00	FRUTTI DI BOSCO CON GELATO O LIQUORE	6,00 8,00
SOUFFLE AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	8,00		

◆ VINI IN ABBINAMENTO ◆

MOSCATO D'ASTI Poderi Sinaglio	4,00	PORTO ROSSO Quinto do Eufemia	5,00
BANYULS (rosso da cioccolato) ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI	5,00	SHERRY PEDRO XIMENEZ 2007 Bodegas Toro Albalà	6,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	6,00		

◆ BEVANDE ◆

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

LANGHE ROSATO (100% NEBBIOLO) - <i>Franco Conterno</i>	4.00	8.00	16.00
SICILIA ZIBIBBO SECCO - <i>Tenute Orestiadi</i>	4.00	8.00	16.00
ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina CàRossa</i>	4.50	9.00	18.00
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO - <i>Cantina di Andriano</i>	5.00	10.00	20.00

VINI ROSSI - RED

PIEMONTE GRIGNOLINO - <i>Cascina CàRossa</i>	4.00	8.00	16.00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i>	5.00	10.00	20.00
PIEMONTE PINOT NERO "APERTURA" - <i>Colombo</i>	6.00	12.00	24.00

SPUMANTI - SPARKLING

PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i>	4.00	8.00	16.00
BRUT METODO CLASSICO (40% NEBBIOLO - 60% CHARDONNAY) - <i>Poderi Sinaglio</i>	6.00	12.00	24.00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996