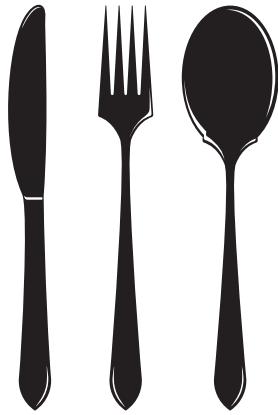


K





## ◆ ANTIPASTI ◆

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

## ◆ PRIMI PIATTI ◆

<b>ZUPPA DEL GIORNO</b> - s.g.-	12,50	<b>AGNOLOTTI DI BRASATO</b> - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	14,50
<b>RISOTTO KIPLING (MINIMO PER 2)</b> - s.g.- disponibile nella versione del giorno	13,00	<b>PACCHERI CON CARCIOFI</b> gamberi* e bottarga	14,50
<b>TAGLIOLINI</b> - s.g.- con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello)	13,00	<b>SPAGHETTONI QUADRATI ALLO ZAFFERANO</b> con ragù bianco di pesce spada e zucchini	15,00
<b>GNOCCHI VERDI DI RICOTTA E SPINACI</b> - 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 ◆

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 MANZO - s.g.- al lardo e olio al rosmarino oppure ai carciofi	19,00 22,00
GUANCIOFFO DI MAIALE BRASATO - s.g.- al Nebbiolo con purè di patate	19,00	CALAMARI RIPIENI DI CARCIOFI E GAMBERI - s.g.- su crema di porri	20,00
TACOS FARCITI DI ANATRA MARINATA - s.g.- con soncino, crema di edamame e peperone scottato	20,00	FILETTO DI RICCIOLA - s.g. - con pomodorini, capperi e olive kalamata	22,00
AGNELLO AL CURRY DI MADRAS - s.g.- con vermicelli di soia alle verdure - s.g. -	20,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	15,00

## ◆ INSALATE ◆

CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala e basilico	13,00	INSALATA NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche	15,00
INSALATA DI CARCIOFI -s.g.- con noci, scaglie di parmigiano e melograno	14,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- insalata verde, pollo, crostini, vele di parmigiano e salsa al formaggio	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
BROCCOLI SALTATI AGLIO E OLIO	6,00	INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli	7,50
PURE' DI PATATE	6,00		

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.-	7,00	MACEDONIA	6,00
CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- con crumble di mandorle e amarene	7,00	CON GELATO O LIQUORE	8,00
TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato	8,00	ANANAS	6,00
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	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 - WHITE

SICILIA GRILLO BIO "MOLINO A VENTO" - <i>Tenute Orestiadi</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> _____	5.00	10.00	20.00

### VINI ROSSI - RED

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA - <i>Poderi Sinaglio</i> _____	3.50	7.00	14.00
BARBERA D'ALBA "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i> _____	4.50	9.00	18.00
RUCHÈ DI CASTAGNOLE M.TO "NA VOTA" - <i>Cantine Sant'Agata</i> _____	5.00	10.00	20.00
LANGHE NEBBIOLO - <i>Massolino</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 (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