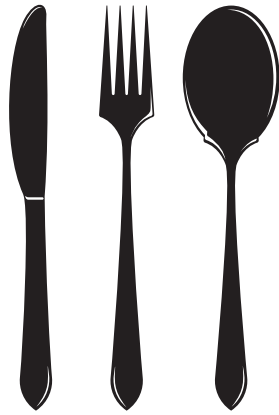


K





◆ 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, tartare di salmone Coda Nera alle tre salse | 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 | TARTARE DI SALMONE CODA NERA - s.g.- con salsa Teriyaki, maionese al wasabi e trito di verdure con zenzero | 14,00 |
| 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 caponata di melanzane | 15,00 |
| MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno | 12,00 | PROSCIUTTO CRUDO DOP DI CUNEO con mozzarella di bufala - s.g.- | 15,00 |

◆ PRIMI PIATTI ◆

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| ZUPPA DEL GIORNO - s.g.- | 12,00 | LASAGNA CON SALSICCIA DI BRA - s.g.- cime di rapa e scamorza | 14,00 |
| RISOTTO KIPLING - s.g.- (minimo per due persone) | 13,00 | AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia | 13,50 |
| GNOCCHI VERDI DI RICOTTA E SPINACI - s.g.- con fonduta di parmigiano | 13,00 | ORECCHIETTE CON SGOMBRO AFFUMICATO broccoli, acciughe e pomodori secchi | 14,00 |
| TAGLIOLINI - s.g.- con ragù alle tre carni | 13,00 | SPAGHETTONI QUADRATI con carciofi, seppie e bottarga | 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 ◆

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA -s.g.- con zucca, vele di parmigiano e salsa agli agrumi | 19,00 | CURRY DI AGNELLO - s.g.- con verdure, legumi speziati e riso aromatico | 20,00 |
| GUANCIO DI MAIALE SFUMATO AL NEBBIOLO -s.g.- con purè di patate viola | 19,00 | BRESAOLA DI PESCE SPADA - s.g.- con burrata e caponata di melanzane | 19,00 |
| SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki | 19,00 | FILETTO DI BRANZINO AI CARCIOFI - s.g. - con chips di topinambur, salsa di pomodorini, capperi e olive | 20,00 |
| TAGLIATA DI MANZO - s.g.- al lardo e olio al rosmarino | 19,00 | POLPO SCOTTATO - s.g.- tortino di patate e scarola, lenticchie Beluga | 20,00 |
| ai carciofi | 21,00 | SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse di accompagnamento | 15,00 |

◆ INSALATE ◆

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala e basilico | 13,00 | CAESAR SALAD -anche s.g.- in crosta di parmigiano con insalata verde, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio | 15,00 |
| INSALATA DI CARCIOFI -s.g.- parmigiano, noci e melograno | 14,00 | INSALATA NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche | 14,00 |

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

| | | | |
|-------------------------|------|--|------|
| PATATE FRITTE OLANDESI* | 6,00 | BROCCOLI AGLIO E OLIO | 6,00 |
| SPINACI ALL'OLIO | 6,00 | VERDURE E LEGUMI SPEZIATI | 7,00 |
| PURE' DI PATATE VIOLA | 6,00 | INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli | 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.- | 7,00 | 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 |
| TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato | 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 |
| San Miguel (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 - WHITE

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| SICILIA ZIBIBBO SECCO - <i>Tenute Orestiadi</i> _____ | 4.00 | 8.00 | 16.00 |
| A.A. PINOT GRIGIO - <i>Cantina di Andriano</i> _____ | 5.00 | 10.00 | 20.00 |
| TIMORASSO DERTHONA COLLI TORTONESI - <i>Enrico Mandirola</i> _____ | 6.00 | 12.00 | 24.00 |

VINI ROSSI - RED

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| BARBERA D'ASTI "CASASCARPA" - <i>Antica Casa Vinicola Scarpa</i> _____ | 4.00 | 8.00 | 16.00 |
| LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i> _____ | 5.00 | 10.00 | 20.00 |
| ETNA ROSSO (NERELLO MASCALESE-NERELLO CAPPUCCIO) - <i>La Gelsomina</i> _____ | 6.00 | 12.00 | 24.00 |

SPUMANTI - SPARKLING

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i> _____ | 4.00 | 8.00 | 16.00 |
| ALTA LANGA DOSAGGIO ZERO "ALBARÉ" (CHARDONNAY-P.NERO) - <i>San Silvestro</i> _____ | 7.00 | 14.00 | 28.00 |

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996