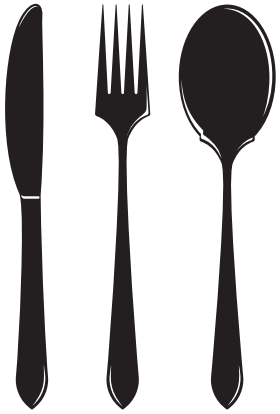
K



ANTIPASTI

ANTIPASTO PIEMONTESE -s.g.- 16,00
vitello tonnato, battuta di fassone 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.- 14,00

BATTUTA DI FASSONE -s.g.- 14,00
aromatizzata al tartufo

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.- 14.00
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 16,00
con mozzarella di bufala - s.g.-

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - s.g.- 16,00

PRIMI PIATTI

ZUPPA DEL GIORNO - s.g.- 13,00

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

RIGATONI PASTIFICIO CAVALIERI - anche s.g.- 14.00
con cime di rapa, salsiccia di Bra e Raschera

CANNELLONI SU CREMA DI FUNGHI - s.g.- 14,50
ripieni di radicchio e scamorza

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

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

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

SATAY DI POLLO -s.g.- 22,00
spiedino speziato in salsa di cocco e burro di arachidi, basmati, falafel e tzaziki

FILETTO DI MAIALE BARDATO CON PANCETTA -s.g.- 22,00
con prugne, Porto con ratatouille

TAGLIATA DI FASSONE (CIRCA 220 GR) -s.g.-
lardo e olio al rosmarino 21,00

radicchio, Castelmagno e riduzione al vino rosso 23,00

PETTO D'ANATRA MARINATO AGLI AGRUMI - s.g.- 23,00
con salsa all'aneto e funghi

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

FILETTO DI BRANZINO SU PURE' DI ZUCCA -s.g.- 23,00
con pak choi saltato con uvetta e pinoli

INSALATE
- senza glutine -

INSALATA MISTA 8.00
insalate, pomodoro, carote, cetrioli

CAPRESE 14,00
pomodorini, mozzarella di bufala, basilico

CAESAR SALAD 17,00
insalata verde, pomodoro, pollo, crostini e salsa al formaggio in crosta di parmigiano

SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE 17.00
misticanza, carote, avocado e salsa tartara

CONTORNI
- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI* 6,50
con maionese al tartufo

COSTINE RIPASSATE AGLIO E OLIO 7,00

RATATOUILLE 7.00
melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro

WOK DI VERDURE 7,50
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.- al torrone del Piemonte con salsa al cioccolato	7,50
TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.-	7,50
TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato	8,00
TARTE TATIN con gelato alla crema -s.g.-	8,00
CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- con crumble di mandorle e amarene	8,00
SOUFFLE AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	8,00
GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione	6,00
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) ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI	5,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	6.00
PORTO ROSSO Van Zellers	5,00
ZIBIBBO "PACENZIA" VENDEMMIA TARDIVA Tenute Orestiadi	6,00

BEVANDE

ACQUA MINERALE 50 cl. Recoaro frizzante- Recoaro naturale	2,50
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.	
Menabrea Bionda	5,50
Menabrea Rossa	6.00
Doura (senza glutine)	5,50
Beck's - analcolica	5.50
Moosbacher Lager Hell 50 cl	7.50
Franziskaner Weissbier 50 cl	7.50
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 BIANCHI - WHITE			
ROERO ARNEIS - *Filippo Gallino*	4.00	8.00	16,00
A.A. PINOT GRIGIO - *Kellerei Sankt Pauls*	5.00	10.00	20,00
LANGHE CHARDONNAY "L'ALTRO" (+10% SAUVIGNON) - *Pio Cesare*	6.00	12.00	24,00
VINI ROSSI - RED			
PIEMONTE PINOT NERO - *Colombo*	4.50	9,00	18,00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN " - *Franco Conterno*	5.50	11.00	22,00
CHIANTI CLASSICO "BERARDENGA " - *Felsina*	6.50	13.00	26,00
SPUMANTI - SPARKLING			
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "SAN FERMO" - *Bellenda*	4.50	9,00	18,00
ALTA LANGA BRUT - *Deltetto*	7.00	14.00	28,00

RESTAURANT & WINES
KIPLING
since 1996