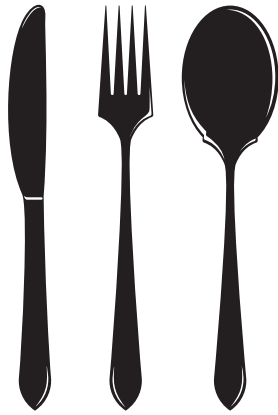


K





◆ ANTIPASTI ◆

ANTIPASTO PIEMONTESE -s.g.- vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola	15,50	SAMOSA CON CHUTNEY DI MANGO sfogliatine croccanti ripiene di verdure, spezie e uvetta	11,00
TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE -s.g.- con fonduta leggera di gorgonzola	10,00	ANTIPASTO DI MARE - s.g.- polpo alla galiziana, tartare di salmone Coda Nera alle tre salse, gamberoni* in saor	16,50
VITELLO TONNATO -s.g.-	12,50	POLPO ALLA GALIZIANA - s.g.- pomodoro, prezzemolo, olive e paprika affumicata	14,00
CARNE CRUDA -s.g.- aromatizzata al tartufo	12,50	GAMBERONI* IN SAOR - s.g.- delicate cipolle stufate in agrodolce, pinoli, uvetta e scorza di arance	14,00
ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.- guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, samosa con chutney di mango	15,00	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	11,00	PROSCIUTTO CRUDO DOP DI CUNEO E MOZZARELLA - s.g.-	14,00

◆ PRIMI PIATTI ◆

ZUPPA DEL GIORNO/GAZPACHO - s.g.-	12,00	CANNELLONI CON BACCALA' MANTECATO - s.g.-	14,00
RISO BIRYANI - s.g.- basmati, verdure, spezie, uvetta e mandorle	12,00	e ceci con salsa di pomodorini e basilico	
PACCHERI ALL'AMATRICIANA con fonduta leggera di pecorino	13,00	RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE - s.g.-	14,00
TAGLIOLINI CON RAGÙ ALLE TRE CARNI - s.g.-	13,00	al pesto con scaglie di mandorle	
AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	13,00	ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE	14,00
		con zucchine, acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso	

-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

K



◆ SECONDI PIATTI ◆

CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA - s.g.- con valeriana, lamponi e scaglie di pecorino	16,00	CALAMARI RIPIENI - s.g. - spinaci, mozzarella su pomodoro San Marzano	18,00
SALSICCIA DI BRA BRASATA - s.g.- alla salvia e ginepro con ratatouille	17,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	19,00
SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	18,00	CURRY DI SALMONE E ZUCCHINE - s.g. - con riso nero e semi di papavero	19,00
ROLLE' DI CONIGLIO RIPIENO - s.g. - di toma e pancetta con funghi Shiitake	19,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	14,00
TAGLIATA DI MANZO AL LARDO - s.g.- oppure con salsa barbecue	19,00		

◆ INSALATE ◆

CAPRESE -s.g.-	12,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- in crosta di parmigiano con insalata verde, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	15,00
INSALATA DI QUINOA E FETA -s.g.- pomodorini, cetrioli e olive greche	13,00	INSALATA NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche	14,00
INSALATA DI SALMONE CODA NERA -s.g.- misticanza, carote, avocado e salsa tartara	15,00		

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI*	5,50	RATATOUILLE zucchine, peperoni, melanzane e pomodoro	5,50
INSALATA DI FAGIOLINI, POMODORI E CIPOLLA	5,50	INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli	6,50
ZUCCHINE TRIFOLATE ALLE ERBE	5,50		

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	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	FRUTTI DI BOSCO	6,00
		CON GELATO O LIQUORE	8,00

◆ VINI IN ABBINAMENTO ◆

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

◆ BEVANDE ◆

ACQUA MINERALE 50 cl. Recoaro frizzante- Recoaro naturale	2,20	Metzger Birra di Torino dal 1848 Lager Rossa Weiss	50 cl	6,50
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Menabrea Bionda Menabrea Rossa	5,00	BIBITE		4,00
		CAFFÈ - ORZO		2,20
		CAFFÈ' AL GINSENG		2,50
Tennents (senza glutine)	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

NEBBIOLO ROSATO "CROSE" - <i>Pasquale Pelissero</i>	3.50	7.00	14.00
FALANGHINA DEL SANNIO - <i>Corte Normanna</i>	3.50	7.00	14.00
ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina CàRossa</i>	4.00	8.00	16.00
COLLIO PINOT GRIGIO "VIGNA RUNC" - <i>Il Carpino</i>	4.50	9.00	18.00

VINI ROSSI

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA - <i>Poderi Sinaglio</i>	3.50	7.00	14.00
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

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i>	4.00	8.00	16.00
FRANCIACORTA BRUT - <i>Contadi Castaldi</i>	6.50	13.00	26.00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996