



## ANTIPASTI

<b>ANTIPASTO VEGETARIANO</b> - s.g.- Insalata russa, caponata di melanzane, parmigiana di zucchine, tomini di Dogliani con salsa verde	12,00	<b>SAMOSA</b> Sfogliatine ripiene di verdure, spezie e uvetta	9,00
<b>ANTIPASTO PIEMONTESE</b> - anche s.g.- Vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con salsa leggera al gorgonzola	14,00	<b>ANTIPASTO DI VIAGGIO</b> Guacamole con tacos, tzaziky, samosa, mussaka	14,00
<b>TARTE TATIN</b> di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola	8,00	<b>GUACAMOLE CON TACOS E TZAZIKY</b> -anche s.g.- Avocado, cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais, crema di yogurt greco con poco aglio e poco cetriolo	10,00
<b>CARNE CRUDA</b> -s.g.- aromatizzata al tartufo	11,00	<b>TRIO DI PESCI</b> - s.g.- Tonno con maionese al wasabi, salmone con citronette alle verdure e pepe rosa e gamberoni* in saor	15,00
<b>VITELLO TONNATO</b> -s.g.-	12,00	<b>FLAN DI BACCALA'</b> -s.g.- con salsa delicata alle acciughe	10,00
<b>CULATELLO E TOMINI</b> -s.g.- di Dogliani con salsa verde	12,00	<b>GAMBERONI* IN SAOR</b> -s.g.- con delicate cipolle stufate, pinoli, uvetta	12,00
<b>MUSSAKA</b> -s.g.- Specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	10,00	<b>POLIPO E CARCIOFI SALTATI</b> -s.g.- con paprika dolce e chips di patate rosse	13,00

## PRIMI PIATTI

<b>ZUPPA DI LENTICCHIE</b> - s.g. - rosse e speziate	10,00	<b>RISOTTO CARNAROLI</b> - s.g.- (minimo per 2) zafferano, asparagi e salsiccia di Bra	12,00
<b>PACCHERI DI GRAGNANO</b> - con pomodorini, guanciale, asparagi e pecorino	11,00	<b>AGNOLOTTI DI BRASATO</b> -anche s.g.- con burro alle erbe e pinoli	12,00
<b>TAGLIOLINI</b> al ragù di vitello piemontese e funghi porcini	11,00	<b>SPAGHETTI GREZZI "CAVALIER COCCO"</b> con aglio, olio, carciofi e bottarga di muggine "Cabreo"	13,00
<b>GNOCCHETTI DI ZUCCA</b> -s.g. con fonduta di Verzin delle Langhe e fave di cacao	12,00	<b>ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE</b> con battuto di acciughe cantabriche, zucchine e sbriciolata di pane rosso	12,00

-sg- senza glutine

\* Prodotto surgelato

Coperto € 3,00

RESTAURANT & WINES  
**K I P L I N G**  
since 1996

Tutte le nostre paste fresche anche senza glutine sono fatte in casa. La pasta dura senza glutine è abbinabile a tutti i condimenti.



## SECONDI PIATTI

<b>SATAY DI POLLO CON RISO BASMATI, FALAFEL E SALSA ALLO YOGURT</b> -s.g.- Spiedini di pollo marinati in salsa speziata con basmati	16,00	<b>SCOTTATA DI TONNO</b> in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	17,00
<b>CARRE' DI MAIALINO BAVARESE</b> -s.g.- con pere glassate e riduzione al vino Banyuls	16,00	<b>WOK DI PESCATRICE E GAMBERONI*</b> con verdure speziate e cous-cous	18,00
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> -s.g.- al lardo della Val varaita e olio al rosmarino	17,00	<b>FILETTO DI ORATA</b> s.g.- con datterini, olive taggiasche e capperi iblei	18,00
<b>GOULASH DI AGNELLO SUPERIORE</b> s.g.- della Nuova Zelanda con sformato di polenta concia	18,00	<b>PIATTO DI FORMAGGI PIEMONTESI</b> assaggi da freschi a stagionati accompagnati da salse dolci e miele	12,00
<b>FILETTO DI FASSONE PIEMONTESE</b> s.g.- in crosta di patate e salsa al Nebbiolo	21,00		

## INSALATE

<b>MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE</b> -s.g.-	10,00	<b>NIZZARDA</b> -s.g.- Verde, pomodori, patate, uova, olive, tonno, acciughe	12,00
<b>INSALATA DI PUNTARELLE</b> con primosale, pomodorini e olive	11,00	<b>CAESAR SALAD</b> in crosta di parmigiano con insalata verde, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	12,00
<b>KIPLING</b> -s.g.- Verde, carote, avocado e gamberoni*	11,00		

## CONTORNI - senza glutine -

<b>PATATE FRITTE OLANDESI</b>	5,00	<b>INSALATA MISTA</b> Insalatine, pomodori, carote, finocchi	6,00
<b>SPINACI AL VAPORE</b>	5,00		
<b>RATATOUILLE</b>	5,00	<b>MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA</b> Zucchine, melanzane, peperoni	7,00
<b>BARBE DI FRATE BURRO E PARMIGIANO</b>	5,00		

RESTAURANT & WINES  
**K I P L I N G**  
since 1996



## STARTERS

<b>VEGETARIAN STARTER</b> - g.f.- italian salad, sweet-and-sour fried aubergines, courgettes' casserole, fresh soft cheese with green sauce	12,00	<b>SAMOSA</b> puff pastry with vegetables, spices and raisins	9,00
<b>TRADITIONAL STARTER</b> - also g.f.- veal with a creamy tuna sauce, raw chopped veal meat with a hint of truffle, potatoes and red onion pie with light gorgonzola sauce	14,00	<b>VEGETARIAN MUSSAKA</b> -g.f.-	10,00
<b>TARTE TATIN</b> potatoes and red onion pie with gorgonzola sauce	8,00	<b>GUACAMOLE WITH TACOS E TZAZIKY</b> -also g.f.- avocado, onion, hot pepper with nachos and greek yogurth with some garlic and cucumber	10,00
<b>RAW CHOPPED VEAL MEAT</b> -g.f.- with a hint of truffle	11,00	<b>SEAFOOD STARTER</b> -g.f.- tuna with wasabi mayonnaise, salmon with vegetables citronette and pink pepper, king prawns* with cooked onions, pine seeds, raisins and orange	15,00
<b>VITELLO TONNATO</b> -g.f.- veal with a creamy tuna sauce	12,00	<b>COD FLAN</b> -g.f.- with a light anchovies sauce	10,00
<b>MIXED TRAVEL</b> guacamole with tacos, tzaziky, samosa, mussaka	14,00	<b>BROWNED OCTOPUS WITH ARTICHOKES</b> -g.f.- with sweet paprika and red potatoes chips	13,00
		<b>CULATELLO AND TOMINO</b> -g.f.- high quality raw ham and fresh soft cheese with green sauce	12,00

## PASTA

<b>LENTILS SOUP</b> - g.f. - red spicy lentils	10,00	<b>SAFFRON RISOTTO</b> (minimum for 2) - g.f. - with asparagus and Bra sausage (80% veal)	12,00
<b>PACCHERI WITH ASPARAGUS</b> with cherry tomatoes, pork cheek and pecorino	11,00	<b>RAVIOLI FILLED WITH BRAISED MEAT</b> -also g.f.- with butter, aromatic herbs and pine seeds	12,00
<b>HOME MADE NOODLES</b> with meat sauce and porcini mushrooms	11,00	<b>ORECCHIETTE WITH CLAMS AND ZUCCHINI</b> with spanish anchovies sauce and crumbled bread	12,00
<b>PUMPKIN GNOCCHI</b> - g.f. - with blue cheese fondue and cocoa beans	12,00	<b>ROUGH SPAGHETTI</b> with garlic, olive oil, artichokes and salted mullet roe	13,00

-g.f- gluten free

\* frozen product

Cover charge € 3,00

RESTAURANT & WINES  
**K I P L I N G**  
since 1996

All fresh pasta are home made.  
We have a selection of gluten free pasta to match with all the above sauces.



## MAIN COURSE

<b>CHICKEN SATAY</b> -g.f.- Skewers soaked in a spicy sauce with basmati rice, falafel and yogurth sauce	16,00	<b>BROWNED TUNA</b> with crushed pistachio and red onions jam	17,00
<b>PORK LOIN</b> - g.f.- with glazed pears and Banyuls wine sauce	16,00	<b>MONKFISH AND KING PRAWNS* IN WOK</b> with vegetables, spices and cous-cous	18,00
<b>GRILLED SLICES OF BEEF</b> -g.f.- with Val Varaita lard and rosemary oil	17,00	<b>SEA BREAM FILLET</b> -g.f.- with cherry tomatoes, black olives and capers	18,00
<b>NEW ZEALAND LAMB GOULASH</b> -g.f.- with polenta and cheese pie	18,00	<b>CHEESE PLATTER</b> -g.f.- a selection of piedmontese cheese with honey and jam	12,00
<b>VEAL FILLET FROM PIEDMONT</b> -g.f.- in a potatoes crust and Nebbiolo wine sauce	21,00		

## SALADS

<b>CAPRESE SALAD</b> -g.f.- buffalo mozzarella, tomato, basil	10,00	<b>NIZZARDA</b> -g.f.- lettuce, tomato, potatoes, hard-boiled eggs, olives, tuna and anchovies	12,00
<b>SALAD OF CHICORY HEARTS</b> -g.f.- with fresh cheese, cherry tomatoes and olives	11,00	<b>CAESAR SALAD</b> lettuce in a parmesan shell, grilled chicken, croutons and cheese sauce	12,00
<b>KIPLING</b> -g.f.- lettuce, carrots, avocado and king prawns*	11,00		

## VEGETABLES

- gluten free -

<b>DUTCH FRIES</b>	5,00	<b>MIXTED GRILLED VEGETABLES</b> Courgettes, eggplant, pepper	7,00
<b>AGRETTO WITH BUTTER AND PARMESAN</b>	5,00	<b>MIXED SALAD</b> Lettuce, tomatoes, carrots and fennels	6,00
<b>STEAMED SPINACH</b>	5,00		
<b>RATATOUILLE</b>	5,00		

RESTAURANT & WINES  
**K I P L I N G**  
since 1996