



ANTIPASTI

ANTIPASTO VEGETARIANO - s.g.-	13,00	ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.-	14,00
Tomino delle Langhe con salsa verde senza aglio, insalata russa, parmigiana di zucchine, caponata di melanzane		Guacamole con tacos, tzaziky, gamberoni* con maionese al wasabi, mussaka	
ANTIPASTO PIEMONTESE - anche s.g.-	15,00	GUACAMOLE CON TACOS E TZAZIKY -anche s.g.-	10,00
Vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola		Crema di avocado con cipolla, peperoncino con sfogliatine di mais, crema di yogurt greco con cetriolo e poco aglio	
TARTE TATIN	9,00	ANTIPASTO MISTO DI MARE - anche s.g.-	15,00
di patate e cipolle rosse con fonduta di gorgonzola		Salmon salad di salmone affumicato scozzese con salsa tartara, gamberoni* in saor, flan di baccalà con salsa delicata all'acciuga,	
CARNE CRUDA -s.g.-	12,00	FLAN DI BACCALA' -s.g.-	10,00
aromatizzata al tartufo		con salsa delicata alle acciughe	
VITELLO TONNATO -s.g.-	12,00	GAMBERONI* IN SAOR -s.g.-	13,00
CULATELLO E MOZZARELLA DI BUFALA -s.g.-	12,00	con delicate cipolle cotte, uvetta, pinoli	
MUSSAKA -s.g.-	10,00	POLPO SCOTTATO -s.g.-	13,00
Specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno		con taccole*, pomodori secchi e chips di patate	

PRIMI PIATTI

GAZPACHO - s.g.-	10,00	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.-	13,00
Zuppa fredda di pomodoro, cipolla, peperone, cetriolo		con burro alle erbe e asparagi	
RISO BIRYANI - s.g.-	12,00	ORECCHIETTE FRESCHE	13,00
con verdure, spezie, uvetta e mandorle		alle vongole con zucchine, battuto di acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso	
TAGLIOLINI	12,00	PACCHERI DI GRAGNANO	13,00
al ragù bianco di agnello e verdure con scaglie di ricotta affumicata		con polpo, bottarga, patate, pomodorini, olive	
RAVIOLONI DI PARMIGIANA	12,00	TORTELLI ROSSI DI BRANZINO - anche s.g.-	13,00
di melanzane con pomodorini freschi e basilico		con pesto delicato	

-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 ◆

SATAY DI POLLO CON RISO BASMATI, FALAFEL E SALSA ALLO YOGURT -s.g.- Spiedini di pollo marinati con salsa dolce e speziata	17,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	17,00
ROLLE' DI CONIGLIO ALLE ERBE -s.g.- con ratatouille	17,00	TARTARE DI SALMONE BIO SCOZZESE -s.g.- alle tre salse: teriyaki, maionese al wasabi, bagnetto di verdure	17,00
CARPACCIO DI FILETTO DI MAIALE -s.g.- al coltello con quenelle di robiola, pepe nero e noci	17,00	CURRY DI PESCATRICE -s.g.- con zucchine e riso basmati	18,00
TAGLIATA DI MANZO AMERICANO -s.g.- con salsa barbecue	19,00	CALAMARI* RIPIENI s.g.- di spinaci e bufala su passata di pomodoro San Marzano	18,00
FILETTO DI FASSONE PIEMONTESE -s.g.- alla griglia	21,00	PIATTO DI FORMAGGI PIEMONTESI s.g.- Assaggi da freschi a stagionati con salse dolci e miele	12,00
in crosta di patate con salsa al Nebbiolo	23,00		

◆ INSALATE ◆

GRECA s.g.- Pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, feta e olive	10,00	SALMON SALAD -anche s.g.- Verde, carote, finocchi, salmone affumicato scozzese e salsa tartara	13,00
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE -s.g.-	10,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- in crosta di parmigiano con insalata verde, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	13,00
KIPLING -s.g.- Verde, carote, avocado e gamberoni*	12,00		
NIZZARDA -s.g.- Verde, pomodori, patate, uova, olive, tonno, acciughe	12,00		

◆ CONTORNI ◆ - senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI*	5,00	INSALATA MISTA Insalatine, pomodori, carote, finocchi	6,00
FAGIOLINI, POMODORI E CIPOLLA ROSSA	5,00	MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, peperoni	7,00
RATATOUILLE	5,00		
ZUCCHINE AL FORNO CON ERBE DI PROVENZA	5,00		

Alcune verdure, a seconda della reperibilità potrebbero essere prodotti surgelati di qualità.

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	6,00	GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione	5,00
TIRAMISÙ CON AMARETTI -s.g.-	6,00	SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO	7,00
TARTE TATIN con gelato alla crema	7,00	MACEDONIA - FRAGOLE	5,00
MOUSSE DI YOGURT GRECO -s.g.- con fragole, miele e croccante alle mandorle	7,00	CON GELATO O LIQUORE	7,00
CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO -s.g.- con crema al limone farcita al momento	7,00	FRUTTI DI BOSCO	6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO -s.g.- con pesch e amaretti	7,00	CON GELATO O PORTO	8,00

◆ VINI IN ABBINAMENTO ◆

BANYULS (rosso da cioccolato) ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI	5,00	PORTO ROSSO Quinto do Eufemia	5,00
TOSCANA PASSITO "SOLALTO" Fattorie le Pupille	5,50	SHERRY PEDRO XIMENEZ 2007 Bodegas Toro Albalà	6,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	5,50		

◆ BEVANDE ◆

ACQUA MINERALE 50 cl. San Bernardo frizzante-Lurisia naturale	2,00	HB TRAUNSTEIN WEISSBIER 50 cl	6,00
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Menabrea -Beck's analcolica	5,00	BIBITE IN LATTINA	3,50
Estrella (senza glutine)	5,00	CAFFÈ	2,00
BIRRE ARTIGIANALI ERA OTTANTA TRE 50 cl. Pils, Ambrata, Doppio Malto	6,00	CAFFÈ' AL GINSENG	2,50
		AMARI	5,00

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996



STARTERS

VEGETARIAN STARTER - g.f.-	13,00	GUACAMOLE WITH TACOS E TZAZIKY -also g.f.-	10,00
Tomino (fresh cheese) with green sauce, italian salad, courgettes casserole with mozzarella, sweet-and-sour aubergines		avocado, onion, hot pepper with nachos and greek yogurth with some garlic and cucumber	
TRADITIONAL STARTER - also g.f.-	15,00	SEAFOOD STARTER -g.f.-	15,00
Veal with a creamy tuna sauce, raw chopped veal meat with a hint of truffle, tarte tatin with potatoes, red onions and gorgonzola		Cod flan with anchovies sauce, king prawns* with cooked onions, pine seeds and raisins smoked salmon Caesar salad with a tartar sauce	
TARTE TATIN	9,00	COD FLAN -g.f.-	10,00
potatoes and red onion pie with gorgonzola		with a light anchovies sauce	
RAW CHOPPED VEAL -g.f.-	12,00	OCTOPUS -g.f.-	13,00
with a hint of truffle oil		browned with green beans*, dry tomatoes and potato chips	
VITELLO TONNATO -g.f.-	12,00	KING PRAWNS*	13,00
veal with a creamy tuna sauce		with cooked onions, pine seeds, raisins and orange	
MIXED TRAVEL	14,00	CULATELLO AND BUFALA -g.f.-	12,00
guacamole with tacos, tzaziky, king prawns* with wasabi mayonnaise, mussaka		high quality raw ham and buffalo mozzarella	
VEGETARIAN MUSSAKA -g.f.-	10,00		
Baked greek speciality with eggplants, potatoes and courgettes			

PASTA

GAZPACHO - g.f. -	10,00	AGNOLOTTI WITH BRAISED MEAT - g.f.-	13,00
cold raw spanish soup		with butter, aromatic herbs and asparagus	
BIRYANI RICE - g.f. -	12,00	FRESH PASTA WITH CLAMS AND ZUCCHINI	13,00
picy indian rice with vegetables, almonds and raisins		with spanish anchovies and crumbled red bread	
HOME MADE NOODLES	12,00	PACCHERI (LARGE MACARONI) WITH OCTOPUS	13,00
white lamb sauce, vegetables and smoked cheese		with cherry tomato, potato, olives and mullet roe	
EGGPLANT AND MOZZARELLA RAVIOLI	12,00	SEA BASS RAVIOLI - also g.f.-	13,00
with cherry tomatoe and basil		with a light pesto	

-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.

K



◆ MAIN COURSE ◆

CHICKEN SATAY -g.f.- Skewers soaked in a spicy sauce with basmati rice, falafel and yogurt sauce	17,00	BROWNE TUNA with crushed pistachio and red onions jam	17,00
RABBIT ROLL - g.f.- with herbes and ratatouille	17,00	ORGANIC SCOTTISH SALMON TARTARE -g.f.- with three sauces: teriyaki, wasabi mayonnaise, oil and vegetables dressing	17,00
PORK FILLET CARPACCIO - g.f.- with fresh cheese, black pepper and nuts	17,00	MONKFISH CURRY -g.f.- with courgettes and basmati rice	18,00
SLICED FILLET OF AMERICAN BEEF -g.f.- with barbecue sauce	19,00	STUFFED SQUID -g.f.- with spinach, mozzarella on a tomato sauce	18,00
VEAL FILLET FROM PIEDMONT -g.f.- grilled	21,00	CHEESE PLATTER -g.f.- a selection of piedmontese cheese with honey and jam	12,00
with potatoes crust and Nebbiolo sauce	23,00		

◆ SALADS ◆

GREEK -g.f.- Tomato, cucumber, pepper, onions, olives and feta	10,00	SALMON SALAD - also g.f.- Lettuce, carrots, fennels, scottish smoked salmon and tartar sauce	13,00
CAPRESE SALAD -g.f.-	10,00		
KIPLING -g.f.- Lettuce, carrots, avocado and king prawns*	12,00	CAESAR SALAD -also g.f.- Lettuce, tomato in a parmesan shell, grilled chicken, croutons and cheese sauce	13,00
NIZZARDA -g.f.- Lettuce, tomato, potatoes, hard-boiled eggs, olives, green beans, tuna and anchovies	12,00		

◆ VEGETABLES ◆

- gluten free -

DUTCH FRIES*	5,00	MIXTED GRILLED VEGETABLES Courgettes, eggplant, pepper	7,00
GREEN BEANS, TOMATO, RED ONION	5,00		
BAKED COURGETTES WITH HERBS	5,00	MIXED SALAD Lettuce, tomatoes, carrots and fennels	6,00
RATATOUILLE	5,00		

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996

K



◆ DESSERT ◆

NOUGAT PARFAIT -g.f.- with chocolate sauce	6,00	ICE-CREAM -g.f.- different flavours	5,00
TIRAMISÙ ALL'AMARETTO -g.f.-	6,00	SORBET WITH SPIRIT	7,00
TARTE TATIN with vanilla ice-cream	7,00	FRUIT SALAD - STRAWBERRIES WITH ICE-CREAM OR SPIRIT	5,00 7,00
GREEK YOGURT MOUSSE - g.f.- with strawberries, honey and almond brittle	7,00	BERRIES	6,00
BERRIES TARTLET - g.f.- with lemon custard	7,00	WITH ICE-CREAM OR PORTO	8,00
CHOCOLATE PIE -g.f.- with peaches and amaretto	7,00		

◆ WINES TO MATCH ◆

BANYULS (for chocolate) Abbe Rous - Baillaury 5 anni	5,00	PORTO ROSSO Quinto do Eufemia	5,00
TUSCANY PASSITO "SOLALTO" Fattorie Le Pupille	5,50	SHERRY PEDRO XIMENEZ 2007 Bodegas Toro Albalà	6,00
BAROLO CHINATO Franco Conterno	5,50		

◆ DRINKS ◆

MINERAL WATER 50 cl. San Bernardo sparkling -Lurisia still	2,00	HB TRAUNSTEIN WEISSBIER 50 cl.	6,00
BEERS 33 cl. Menabrea - Beck's nonalcoholic Estrella g.f.	5,00 5,00	SOFT DRINKS Coke, Fanta, Sprite, Lemonade	3,50
CRAFT BEERS ERA OTTANTA TRE 50 cl. Pils, Amber, Double Malt	6,00	COFFEE	2,00
		GINSENG COFFEE	2,50
		AMARI	5,00

RESTAURANT & WINES
K I P L I N G

since 1996