



## ANTIPASTI

VITELLO TONNATO -s.g.-	10,00	FLAN DI BACCALA' -s.g.- con salsa delicata ll'acciuga	8,00
MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.-	8,00	TARTARE DI SALMONE CODA NERA -s.g.- leggermente affumicato con salsa alla barbabietola	11,00
GUACAMOLE CON TACOS E TZAZIKY -anche s.g.-	8,00	GAMBERONI IN SAOR -s.g.-	11,00

## PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE ROSSE -s.g.- con fonduta di Bettelmatt	10,00	PACCHERI ALL'AMATRICIANA con fonduta di pecorino	10,00
RISOTTO -s.g.- (minimo per 2 persone) al Castelmagno con salsa al Ruchè	10,00	RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE -s.g.- con sugo di pomodorini	11,00
AGNOLOTTI DI BRASATO -s.g.- con sugo d'arrostò	10,00	ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE con zucchine, battuto di acciughe cantabriche e sbriciolata di pane	11,00

## SECONDI PIATTI

SALSICCIA DI BRA SCOTTATA -s.g.- con purè di patate e zucca	14,00	BRASATO AL BARBARESCO -s.g.- "Bricco San Giuliano" Pelissero 2014	16,00
SATAY DI POLLO spiedino di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e salsa yogurt	15,00	MILLEFOGLIE DI BRANZINO -s.g.- con patate, funghi e olio allo zenzero	15,00
CURRY DI AGNELLO -s.g.- con vermicelli di soia alle verdure e lenticchie rosse speziate	15,00		

-sg- senza glutine

-anche sg- anche senza glutine

RESTAURANT & WINES

**K I P L I N G**

since 1996



## ◆ GRANDI INSALATE & CONTORNI ◆

NIZZARDA -s.g.- verde, pomodori, patate, uova, fagiolini, olive, tonno in tranci e acciughe cantabriche	11,00	CAPRESE CON BUFALA -s.g.-	9,00
CAESAR SALAD -anche s.g.- verde, pomodorini, pollo grigliato, crostini e salsa al formaggio	11,00	MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA -s.g.- zucchine, melanzane, peperoni	5,00
INSALATA DI GAMBERONI E AVOCADO -s.g.- misticanza, carote e finocchi	11,00	LENTICCHIE ROSSE -s.g.- speziate	4,00
INSALATA MISTA -s.g.- misticanza, pomodori, carote e finocchi	5,00	PATATE FRITTE OLANDESI -s.g.- con maionese al tartufo	4,00
		SPINACI ALL'OLIO O AL BURRO -s.g.- trifolate alle erbe	4,00

## ◆ DOLCI ◆

TARTE TATIN con panna liquida	5,00	SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	6,00
TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato	6,00		

## ◆ VINI DA ASPORTO ◆

- special price -

### BIANCHI

PROSECCO EXTRA DRY "Col di Luna" <i>Bellenda</i>	15,00
ROERO ARNEIS 2018 <i>Cascina Cà Rossa</i>	18,00
COLLIO RIBOLLA GIALLA 2018 "Vigna Runc" <i>Il Carpino</i>	21,00
A.A. GEWURZTRAMINER 2018 "Justina" <i>Cantina St. Pauls</i>	21,00
CHABLIS 2018 <i>Maison Louis Jadot</i>	35,00

### ROSSI

DOLCETTO D'ALBA 2018 <i>Brezza</i>	15,00
RUCHÈ "Na Vota" <i>Cantine Sant'Agata</i>	18,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2017 "Sciulun" <i>Franco Conterno</i>	20,00
LANGHE NEBBIOLO 2017 <i>Gillardi</i>	20,00
BARBARESCO 2014 "Bricco San Giuliano" <i>Pasquale Pelissero</i>	32,00

RESTAURANT & WINES

**K I P L I N G**

since 1996