

### *antipasti*

#### TERRA

Vitello tonnato, flan di asparagi con fonduta,  
crostino con lardo della Val Varaita◊

#### MARE

Flan di baccalà con salsa leggera alle acciughe,  
bresola di spada con caponata, gamberoni\* in saor◊

#### VEGETARIANO

Parmigiana di zucchine,  
insalata russa, guacamole con tacos◊

### *primo*

Risotto con asparagi, salsiccia di Bra e zafferano◊

Gnocchi di patate viola con fonduta◊

Lasagnetta al pesto, patate e fagiolini◊

Orecchiette fresche alle vongole, con zucchine,  
acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso

### *secondo*

Roast-beef con spinacino, ricotta salata e glassa di balsamico◊

Awolto di branzino agli asparagi, con mandorle e crema di patate al limone◊

Calamari ripieni di spinaci e mozzarella e pomodoro San Marzano◊

Agnello al curry con mix di verdure al wok◊

### *dessert*

Semifreddo al torrone delle Langhe con salsa al cioccolato◊

Tiramisu all'amaretto◊

Crostatina con crema al limone e frutti di bosco◊

Tarte tatin con gelato alla crema◊

Crème brûlée al pistacchio◊

Macedonia con gelato◊

Due portate con dessert € 40.00

Tre portate con dessert € 50.00

Le bevande non sono incluse

◊ senza glutine

◊◊ anche senza glutine

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

since 1996