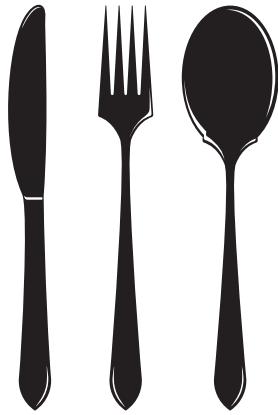


K





## ◆ ANTIPASTI ◆

<b>ANTIPASTO PIEMONTESE</b> -anche s.g.- vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola	15,50	<b>SAMOSA CON CHUTNEY DI MANGO</b> sfogliatine croccanti ripiene di verdure, spezie e uvetta	11,00
<b>TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE</b> con fonduta leggera di gorgonzola	10,00	<b>ANTIPASTO DI MARE</b> - s.g.- flan di baccalà con salsa delicata all'acciuga, tartare di salmone Coda Nera alle tre salse, gamberoni* in saor	16,50
<b>VITELLO TONNATO</b> -s.g.-	12,50	<b>FLAN DI BACCALÀ</b> - s.g.- con salsa delicata all'acciuga	12,00
<b>CARNE CRUDA</b> -s.g.- aromatizzata al tartufo	12,50	<b>GAMBERONI* IN SAOR</b> - s.g.- delicate cipolle stufate in agrodolce, pinoli, uvetta e scorza di arance	14,00
<b>ANTIPASTO DI VIAGGIO</b> -anche s.g.- guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, samosa con chutney di mango	15,00	<b>TARTARE DI SALMONE CODA NERA</b> - s.g.- con salsa Teriyaki, maionese al wasabi e trito di verdure con zenzero	14,00
<b>GUACAMOLE CON NACHOS E TZAZIKI</b> -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	<b>SELEZIONE DI SALUMI</b> - s.g.- con caponata di melanzane	15,00
<b>MUSSAKA VEGETARIANA</b> -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	11,00		

## ◆ PRIMI PIATTI ◆

<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	12,00	<b>AGNOLOTTI DI BRASATO</b> - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	13,00
<b>RISOTTO AI CARCIOFI</b> - s.g.- salsiccia di Bra e zafferano (minimo per 2)	13,00	<b>PACCHERI FRESCHI CON POLPO</b> carciofi e bottarga di muggine	14,00
<b>GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI</b> - s.g.- con fonduta di parmigiano	13,00	<b>RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE</b> - s.g.- con pomodoro San Marzano, capperi e olive	14,00
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI AGNELLO</b> - s.g.- dadolata di verdure e ricotta affumicata	13,00		

-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



## ◆ SECONDI PIATTI ◆

GUANCIOFFO DI MAIALE - s.g.- sfumato all'Arneis con purè di patate	18,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	19,00
SATAY DI POLLO -s.g.- spiedini di petto di pollo marinati in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	18,00	FILETTO DI BRANZINO AL SESAMO - s.g. - con fumè di datterini e wok di verdure	19,00
AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA - s.g. - salsa al Porto e quadrotto di polenta al caprino	19,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	14,00
TAGLIATA DI MANZO AL LARDO - s.g.- oppure	19,00		
TAGLIATA DI MANZO AI CARCIOFI - s.g.-	20,00		

## ◆ INSALATE ◆

CAPRESE CON BUFALA -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 CARCIOFI -s.g.- con grana, noci e melograno	13,00	INSALATA NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche	14,00
PROSCIUTTO CRUDO CON BUFALA -s.g.-	14,00		

## ◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI*	5,50	PURE' DI PATATE	5,50
COSTINE ALL'OLIO	5,50	INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, finocchi	6,50
BROCCOLI SALTATI AGLIO E OLIO	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°.



## ◆ DOLCI ◆

SEMIFREDDO -s.g.- al torrone del Piemonte con salsa al cioccolato	7,00	SOUFFLE AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate	8,00
TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.-	7,00	GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione	6,00
TARTE TATIN con gelato alla crema	7,00	SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO	8,00
CRÈME BRÛLÉE -s.g.- al pistacchio siciliano	7,00	MACEDONIA - FRAGOLE	6,00
SFOGLIATINE CON MOUSSE -s.g.- ai marrons glacés	8,00	CON GELATO O LIQUORE	8,00
TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato	8,00	ANANAS	6,00

## ◆ 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	BIRRE IN BOTTIGLIA 75 cl. Menabrea Top Restaurant Pils	9,50
BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Menabrea Bionda - Menabrea Ambrata - Menabrea Rossa Doppio malto	5,00	Menabrea Top Restaurant Rossa Doppio malto	9,50
Tennents (senza glutine)	5,00	BIBITE	4,00
Weiss HB 50 cl	6,00	CAFFÈ - ORZO	2,20
Malastrana PILS 50 cl	6,50	CAFFÈ' AL GINSENG	2,50
		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

GRILLO SICILIA DOC "MOLINO A VENTO" - <i>Tenute Orestiadi</i>	3.50	7.00	14.00
ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina CàRossa</i>	4.00	8.00	16.00
COLLIO SAUVIGNON "VIGNA RUNC" - <i>Il Carpino</i>	5.00	10.00	20.00

### VINI ROSSI

NEGROAMARO SALICE SALENTINO - <i>Cantele</i>	3.50	7.00	14.00
BARBERA D'ASTI "CUREJ" - <i>Braida</i>	4.50	9.00	18.00
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