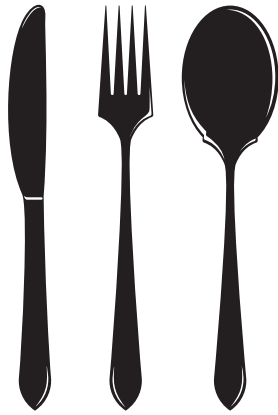


K





ANTIPASTI

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| ANTIPASTO PIEMONTESE -s.g.- vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola | 16,00 | SAMOSA CON CHUTNEY DI MANGO sfogliatine croccanti ripiene di verdure, spezie e uvetta | 12,00 |
| TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE -s.g.- con fonduta leggera di gorgonzola | 10,00 | ANTIPASTO DI MARE -s.g.- flan di baccalà con salsa all'acciuga, bresaola di spada con caponata, crocchetta di polpo alla galiziana | 17,00 |
| VITELLO TONNATO -s.g.- | 13,00 | FLAN DI BACCALA' - s.g.- con salsa delicata all'acciuga | 12,50 |
| CARNE CRUDA -s.g.- aromatizzata al tartufo | 13,00 | CROCCHETTE DI POLPO - s.g.- alla galiziana | 14,50 |
| ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.- guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, samosa con chutney di mango | 15,50 | BRESAOLA DI PESCE SPADA - s.g.- con caponata | 15,00 |
| GUACAMOLE CON NACHOS E TZAZIKI -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 | SELEZIONE DI SALUMI - s.g.- con tomini rossi e verdi | 16,00 |
| MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchini al forno | 12,00 | PROSCIUTTO CRUDO con mozzarella di bufala - s.g.- | 15,00 |

PRIMI PIATTI

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| ZUPPA DEL GIORNO - s.g.- | 12,50 | AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia | 14,50 |
| RISOTTO KIPLING (MINIMO PER 2) - s.g.- disponibile nella versione del giorno | 13,50 | PACCHERI ALL'AMATRICIANA con fonduta leggera di pecorino | 13,50 |
| TAGLIOLINI - s.g.- con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello) | 13,50 | FREGOLA ALLO ZAFFERANO con seppie, gamberoni* e verdure | 15,00 |
| GNOCCHI VERDI DI RICOTTA E SPINACI - s.g.- con fonduta di parmigiano | 14,00 | SPAGHETTONI QUADRATI CON PESCE SPADA melanzane e pomodoro San Marzano | 15,00 |

-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 ◆

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki | 19,00 | TAGLIATA DI MANZO - s.g.- al lardo e olio al rosmarino | 19,00 |
| GUANCIO DI MAIALE BRASATO - s.g.- al Nebbiolo con purè di patate | 19,00 | CALAMARI RIPIENI DI SPINACI E BUFALA - s.g.- su salsa di pomodoro San Marzano | 20,00 |
| TACOS FARCITI DI ANATRA MARINATA - s.g.- con soncino, crema di edamame e peperone scottato | 20,00 | CURRY DI SALMONE E ZUCCHINE - s.g.- con riso nero e semi di papavero | 20,00 |
| PIEMONTE STYLE - s.g.- rollè di coniglio con toma e mortadella, capunet, insalata russa con tonno | 20,00 | FILETTO DI RICCIOLA - s.g.- con finocchi saltati all'arancia | 23,00 |
| | | SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci | 15,00 |

◆ INSALATE ◆

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala e basilico | 13,00 | NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche | 15,00 |
| VEGETARIANA CON QUINOA -s.g.- insalata, carote feta e falafel con salsa tahini | 14,00 | CAESAR SALAD -anche s.g.- insalata verde, pollo, crostini e salsa al formaggio in crosta di parmigiano | 16,00 |

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

| | | | |
|---|------|--|------|
| PATATE FRITTE OLANDESI* con maionese aromatizzata al tartufo | 6,00 | WOK DI VERDURE con edamame, salsa agrodolce e sesamo | 7,00 |
| BROCCOLI SALTATI AGLIO E OLIO | 6,00 | INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli | 7,50 |
| PURE' DI PATATE | 6,00 | | |

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°.

K



DOLCI

| | | | |
|---|------|--|------|
| SEMIFREDDO -s.g.- al torrone del Piemonte con salsa al cioccolato | 7,00 | GELATI E SORBETTI -s.g.- a seconda della stagione | 6,00 |
| TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.- | 7,00 | SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO | 8,00 |
| TARTE TATIN con gelato alla crema -s.g.- | 7,00 | MACEDONIA | 6,00 |
| CREMINO AL GIANDUIA -s.g.- con crumble di mandorle e amarene | 7,00 | CON GELATO O LIQUORE | 8,00 |
| TORTINO DI NOCCIOLE -s.g.- con crema al Moscato | 8,00 | ANANAS | 6,00 |
| SOUFFLE AL CIOCCOLATO FONDENTE -s.g.- con cuore morbido e fragole flambate | 8,00 | | |

VINI IN ABBINAMENTO

| | | | |
|---|------|--|------|
| MOSCATO D'ASTI Poderi Sinaglio | 4,00 | PORTO ROSSO Quinto do Eufemia | 5,00 |
| BANYULS (rosso da cioccolato) ABBE ROUS - BAILLAURY 5 ANNI | 5,00 | SHERRY PEDRO XIMENEZ 2007 Bodegas Toro Albalà | 6,00 |
| BAROLO CHINATO Franco Conterno | 6,00 | | |

BEVANDE

| | | | |
|--|------|----------------------------------|------|
| ACQUA MINERALE 50 cl. Recoaro frizzante- Recoaro naturale | 2,20 | Malastrana - Original Pils 50 cl | 6,50 |
| | | Franziskaner Weissbier 50 cl | 6,50 |
| BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Menabrea Bionda Menabrea Rossa | 5,00 | BIBITE | 4,00 |
| | | CAFFÈ - ORZO | 2,20 |
| Doura (senza glutine) | 5,00 | CAFFÈ' AL GINSENG | 2,50 |
| Beck's - analcolica | 5,00 | 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 - WHITE

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| SICILIA GRILLO BIO "MOLINO A VENTO" - <i>Tenute Orestiadi</i> _____ | 3.50 | 7.00 | 14.00 |
| ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina CàRossa</i> _____ | 4.50 | 9.00 | 18.00 |
| COLLIO SAUVIGNON "VIGNA RUNC" - <i>Il Carpino</i> _____ | 5.00 | 10.00 | 20.00 |

VINI ROSSI - RED

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| DOLCETTO DI DIANO D'ALBA - <i>Poderi Sinaglio</i> _____ | 3.50 | 7.00 | 14.00 |
| BARBERA D'ALBA "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i> _____ | 4.50 | 9.00 | 18.00 |
| RUCHÈ DI CASTAGNOLE M.TO "NA VOTA" - <i>Cantine Sant'Agata</i> _____ | 5.00 | 10.00 | 20.00 |
| LANGHE NEBBIOLO - <i>Massolino</i> _____ | 6.00 | 12.00 | 24.00 |

SPUMANTI - SPARKLING

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i> _____ | 4.00 | 8.00 | 16.00 |
| BRUT METODO CLASSICO (60%NEBBIOLO - 40% CHARDONNAY) - <i>Poderi Sinaglio</i> _____ | 6.00 | 12.00 | 24.00 |

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996