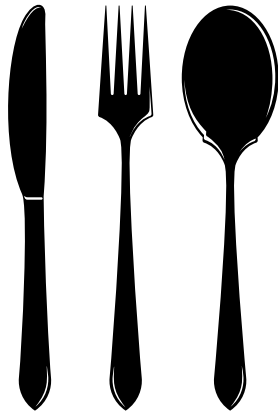


K





ANTIPASTI

ANTIPASTO PIEMONTESE -anche s.g.- vitello tonnato, carne cruda aromatizzata al tartufo, tarte tatin di patate e cipolle rosse con fonduta leggera di gorgonzola	15,00	SAMOSA CON CHUTNEY DI MANGO sfogliatine croccanti ripiene di verdure, spezie e uvetta	10,00
TARTE TATIN DI PATATE E CIPOLLE ROSSE con fonduta leggera di gorgonzola	9,00	ANTIPASTO DI MARE - s.g.- insalata di baccalà, ceci e olive, tartare di salmone Coda Nera alle tre salse gamberoni* in saor	16,00
VITELLO TONNATO -s.g.-	12,00	INSALATA TIEPIDA DI BACCALÀ - s.g.- con ceci, olive e olio al prezzemolo	13,00
CARNE CRUDA -s.g.- aromatizzata al tartufo	12,00	GAMBERONI* IN SAOR - s.g.- delicate cipolle stufate in agrodolce, pinoli, uvetta e scorza di arance	13,00
ANTIPASTO DI VIAGGIO -anche s.g.- guacamole con nachos, tzaziki, mussaka, samosa con chutney di mango	14,00	TARTARE DI SALMONE CODA NERA - s.g.- con salsa Teriyaki, maionese al wasabi e trito di verdure con zenzero	14,00
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	11,00	BRESAOLA DI SPADA -s.g.- con caponatina di melanzane	15,00
MUSSAKA VEGETARIANA -s.g.- specialità greca a base di melanzane, patate, zucchine al forno	10,00		

PRIMI PIATTI

GAZPACHO ANDALUSO - s.g.-	11,00	AGNOLOTTI DI BRASATO - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	13,00
RISO BIRYANI - s.g.- con spezie, verdure, uvetta e mandorle	12,00	PACCHERI CON CALAMARI*, GAMBERONI* pomodorini su crema di piselli	13,00
LASAGNETTA - s.g.- al pesto, con patate e fagiolini	13,00	RAVIOLI NERI DI TONNO E MELANZANE - s.g.- con pomodoro San Marzano, capperi e olive	14,00
TAGLIOLINI AL RAGÙ alle tre carni	13,00	ORECCHIETTE FRESCHE ALLE VONGOLE con zucchine, acciughe cantabriche e sbriciolata di pane rosso	14,00

-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 ◆

SALSICCIA DI BRA SCOTTATA - s.g.- alla salvia e ginepro con ratatouille	17,00	CURRY DI SALMONE E ZUCCHINE -s.g.- con semi di papavero e riso nero	18,00
SATAY DI POLLO -s.g.- spiedini di petto di pollo marinati in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	18,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con mamellata di cipolle rosse	19,00
ROAST-BEEF - s.g. - con spinacino, ricotta salata e insalata russa	19,00	PARMIGIANA DI BRANZINO - s.g. - con melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico	19,00
TAGLIATA DI MANZO - s.g.- con salsa barbecue (a parte)	19,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	13,00

◆ 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 NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, fagiolini, olive, tonno e acciughe cantabriche	14,00	INSALATA DI SALMONE CODA NERA -s.g.- misticanza, avocado, carote, finocchi e salsa tartara	15,00

◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI*	5,50	INSALATA DI FAGIOLINI con pomodorini e poca cipolla rossa	5,50
ZUCCHINE TRIFOLATE	5,50	INSALATA MISTA	6,50
RATATOUILLE	5,50	insalatine, pomodoro, carote, finocchi	

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	5,00
TIRAMISU AGLI AMARETTI -s.g.-	7,00	SORBETTI CON LIQUORE COORDINATO	7,00
TARTE TATIN con gelato alla crema	7,00	MACEDONIA - FRAGOLE	5,00
CRÈME BRÛLÉE -s.g.- al pistacchio di Bronte	7,00	CON GELATO O LIQUORE	7,00
TORTINO DI PESCHE -s.g.- con cioccolato e amaretti	8,00	ANANAS - FRUTTI DI BOSCO	6,00
CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO -s.g.- con crema pasticcera al limone	8,00	CON GELATO O LIQUORE	8,00

◆ 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	5,50	SHERRY PEDRO XIMENEZ 2007 Bodegas Toro Albalà	6,00

◆ BEVANDE ◆

ACQUA MINERALE 50 cl. San Bernardo frizzante- Valverde naturale	2,00	BIRRE IN BOTTIGLIA 75 cl. Menabrea Top Restaurant Pils	9,00
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 IN LATTINA	3,50
Weiss HB 50 cl	6,00	CAFFÈ - ORZO	2,00
Metzger Lager Birra di Torino dal 1848 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 ROSATI E BIANCHI

NEGROAMARO ROSATO - <i>Cantele</i>	3.50	7.00	14.00
SANNIO FALANGHINA - <i>Corte Normanna</i>	3.50	7.00	14.00
ROERO ARNEIS "MERICA" - <i>Cascina CàRossa</i>	4.00	8.00	16.00
TIMORASSO DERTHONA COLLI TORTONESI - <i>Francesco Iandolo</i>	5.00	10.00	20.00

VINI ROSSI

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA - <i>Poderi Sinaglio</i>	3.50	7.00	14.00
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO "NA VOTA" - <i>Cantine Sant'Agata</i>	4.00	8.00	16.00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN" - <i>Franco Conterno</i>	4.50	9.00	18.00

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i>	4.00	8.00	16.00
FRANCIACORTA BRUT ROSE' "FRECCIANERA" - <i>Fratelli Berlucci</i>	6.50	13.00	26.00

RESTAURANT & WINES

K I P L I N G

since 1996