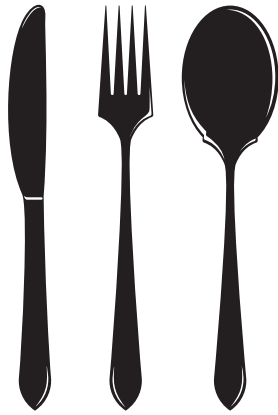


K





## ◆ ANTIPASTI ◆

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

## ◆ PRIMI PIATTI ◆

<b>ZUPPA DEL GIORNO</b> - s.g.-	12,00	<b>AGNOLOTTI DI BRASATO</b> - s.g.- con burro alle nocciole e salvia	14,50
<b>RISOTTO KIPLING (MINIMO PER 2)</b> - s.g.- disponibile nella versione del giorno	13,00	<b>PACCHERI AL RAGÙ DI RICCIOLA</b> con pomodorini su crema di piselli	14,00
<b>TAGLIOLINI</b> - s.g.- con ragù alle tre carni (vitello, coniglio, agnello)	13,00	<b>SPAGHETTONI QUADRATI</b> con colatura di alici, seppie, zucchini e sbriciolata di pane	14,00
<b>GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE</b> - s.g.- fonduta di caciocavallo e semi di zucca tostati	13,50		

-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 ◆

ROLLE' DI CONIGLIO CON PEPERONI -s.g.- ripieno di toma di Lanzo e mortadella di Bologna	19,00	TRANCIO DI SALMONE AL FORNO - s.g.- con funghi, salsa all'aneto e patata aromatica	20,00
SATAY DI POLLO -s.g.- spiedino di petto di pollo marinato in salsa dolce e speziata con riso basmati, falafel e tzaziki	19,00	CALAMARI RIPIENI - s.g. - con gamberi* e prezzemolo su crema di porri e pomodorini confit	20,00
GUANCIO DI MAIALE BRASATO -s.g.- al Nebbiolo con purè di patate	19,00	SCOTTATA DI TONNO in crosta di pistacchi con marmellata di cipolle rosse	20,00
CURRY DI AGNELLO CON LENTICCHIE SPEZIATE e vermicelli di soia con verdure - s.g. -	20,00	SELEZIONE DI FORMAGGI -s.g.- con miele e salse dolci	15,00
TAGLIATA DI MANZO - s.g.- al lardo e olio al rosmarino oppure ai funghi	19,00 22,00		

## ◆ INSALATE ◆

CAPRESE -s.g.- pomodorini, mozzarella di bufala e basilico	13,00	CAESAR SALAD -anche s.g.- insalata verde, pollo, crostini, vele di parmigiano e salsa al formaggio	16,00
INSALATA NIZZARDA -s.g.- misticanza, pomodorini, uova sode, patate, olive, tonno e acciughe cantabriche	15,00	INSALATA DI SALMONE CODA NERA -s.g.- misticanza, carote, avocado e salsa tartara	16,00

## ◆ CONTORNI ◆

- senza glutine -

PATATE FRITTE OLANDESI* con maionese aromatizzata al tartufo	6,00	PEPERONATA	6,00
ZUCCHINE TRIFOLATE ALLE ERBE	6,00	WOK DI VERDURE con edamame, salsa agrodolce e sesamo	7,00
PURE' DI PATATE	6,00	INSALATA MISTA insalatine, pomodoro, carote, cetrioli	7,50

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°.

# 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 E ROSATI - WHITE

SANNIO FALANGHINA - <i>Corte Normanna</i> _____	4.00	8.00	16.00
LANGHE BIANCO (90%CHARDONNAY-10%SAUVIGNON)- <i>Franco Conterno</i> _____	4.50	9.00	18.00
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO - <i>Cantina di Andriano</i> _____	5.00	10.00	20.00

### VINI ROSSI - RED

PIEMONTE PINOT NERO - <i>Colombo</i> _____	4.00	8.00	16.00
BARBERA "CASASCARPA" - <i>Antica Casa Vinicola Scarpa</i> _____	4.50	9.00	18.00
LANGHE NEBBIOLO "SCIULUN"- <i>Franco Conterno</i> _____	5.00	10.00	20.00

### SPUMANTI - SPARKLING

PROSECCO EXTRA DRY "PRIMA CUVÉE" - <i>Bellenda</i> _____	4.00	8.00	16.00
FRANCIACORTA BRUT - <i>Contadi Castaldi</i> _____	7.00	14.00	21.00

RESTAURANT & WINES

**K I P L I N G**

since 1996