

Menu Degustazione "Vegetariano"

Per 2 Persone € 35,00

(Vegetarian Menu – For 2 persons)

Antipasto Misto

Mix Vegetarian Pakora, Paneer Pakora, Aloo Pakora

Mix di verdure, cubetti di formaggio fresco, patate, tutto fritto in una croccante pastella di farina di ceci

(Mix vegetables, cubes of fresh cheese, potatoes, all fried in a crispy batter of chickpea flour)

Tandoori Aloo

Patate cucinate in umido, ripiene di formaggio, spezie e dorate nel forno tandoori
(Stewed potatoes stuffed with cheese and spices baked in tandoori oven)

Kadai Vegetariano

Verdure miste con spezie, panna e frutta secca
(Mix vegetables prepared with spices, cream and dry fruits)

Palak Paneer

Cubetti di ricotta indiana cotti con spinaci e spezie
(Cubes of home made Indian cottage cheese cooked with spinach and spices)

Riso Basmati (Plain rice) e Naan (Indian bread)

Dessert

Bevande escluse (Beverages are not included)

Coperto 1.00€

Menu Degustazione "Carne"

Per 2 Persone € 40,00

(Meat Menu – For 2 persons)

Antipasto Misto

Mix Vegetarian Pakora, Chicken Pakora, Aloo Pakora

Mix di verdure, bocconcini di pollo, patate, tutto fritto in una croccante pastella di farina di ceci

(Mix vegetables, chicken nuggets, potatoes, all fried in a crispy batter of chickpea flour)

Tandoori Mix

*Bocconcini di pollo cotti in forno tandoori con varie spezie indiane
(Chicken nuggets cooked in tandoori oven with various Indian spices)*

Chicken Jalfrezi

*Pollo preparato con erbe fresche orientali, servito con peperoni, cipolle e pomodoro
(Chicken prepared with fresh oriental herbs, served with red pepper, onions and tomatoes)*

Beef Curry

*Manzo cotto con erbe orientali, pomodoro e spezie
(Beef cooked with oriental herbs, tomatoes and spices)*

Riso Basmati (Plain rice) e Naan (Indian bread)

Dessert

Bevande escluse (Beverages are not included)

Coperto 1.00€

Menu Degustazione "Pesce"

Per 2 Persone € 45,00

(Fish Menu – For 2 persons)

Antipasto Misto

Mix Vegetarian Pakora, Prawns Pakora, Aloo Pakora

*Mix di verdure, gamberi, patate, tutto fritto in una croccante pastella di farina di ceci
(Mix vegetables, prawns, potatoes, all fried in a crispy batter of chickpea flour)*

Fish Tikka

*Pesce spada a pezzetti marinato con erbe fresche e spezie, cucinato nel forno tandoori e
guarnito con verdure
(Pieces of swordfish marinated with fresh herbs and spices, cooked in tandoori oven and
garnished with vegetables)*

Prawns Curry

*Gamberi in salsa curry
(Prawns served in curry sauce)*

Fish Madras

*Pesce spada cucinato con una deliziosa salsa speziata
(Swordfish cooked with a delicious spicy sauce)*

Riso Basmati (Plain rice) e Naan (Indian bread)

Dessert

Bevande escluse (Beverages are not included)

Coperto 1.00€

Antipasti

Samosa € 4,50

*Involtini vegetariani con patate e verdure miste
(Vegetable rolls with potatoes and mix vegetables)*

Paneer Pakora € 4,50

*Cubetti di formaggio fresco fritti con pastella di farina di ceci
(Fresh cheese cubes fried with batter of chickpea flour)*

Mix Vegetarian Pakora € 4,50

*Verdure miste fritte con pastella di farina di ceci
(Mix of vegetables fried with batter of chickpea flour)*

Aloo Pakora € 4,50

*Patate fritte con pastella di farina di ceci
(Potatoes fried with batter of chickpea flour)*

Chicken Pakora € 5,00

*Bocconcini di pollo fritti, con pastella di farina di ceci
(Chicken nuggets fried with batter of chickpea flour)*

Prowns Pakora € 6,00

*Gamberi fritti con pastella di farina di ceci
(Prowns fried with batter of chickpea flour)*

Antipasto Misto € 8,00

*Degustazione dei precedenti antipasti
(Mixed snacks)*

Coperto 1.00€

Mughlai Murgh

Specialità a base di pollo

- Chicken Curry** € 12,00
Pollo in salsa curry
(Chicken served in curry sauce)
- Chicken Vindaloo** € 12,00
Pollo preparato con la tipica salsa piccante Vindaloo
(Chicken prepared with the typical spicy Vindaloo sauce)
- Chicken Tikka Masala** € 12,00
Pollo servito in salsa preparata con pomodoro, erbe fresche orientali e spezie
(Chicken served in sauce made with tomatoes, fresh herbs and oriental spices)
- Chicken Shahi Korma** € 12,00
Spezzatino di pollo in salsa dolce con frutta secca
(Stew chicken in sweet sauce with dried fruits)
- Chicken Jalfrezi** € 12,00
Pollo servito in deliziosa salsa a base di erbe fresche orientali, peperoni, cipolle e pomodoro
(Chicken served in a delicious sauce made with fresh oriental herbs, peppers, onions and tomato)
- Butter Chicken** € 12,00
Pollo al girarrosto, servito in salsa di burro aromatica
(Grilled chicken, served in sauce of butter aroma)
- Chilli Chicken** € 12,00
Bocconcini di pollo fritti serviti in salsa con peperoni, cipolle, aglio e peperoncini.
(Fried chicken served with bellpepper, onion, garlic and chillies)
- Palak Chicken** € 12,00
Bocconcini di pollo con purea di spinaci e spezie
(Chicken nuggets with spinach puree and spices)
- Coconut Chicken Curry** € 12,00
Pollo cotto in delicata salsa di cocco e spezie
(Chicken cooked in delicate sauce with coconut and spices)

Specialità di Carni

Mutton or Beef Curry € 12,50

*Agnello o manzo in salsa curry
(Lamb or beef served in curry sauce)*

Mutton or Beef Vindaloo € 12,50

*Agnello o manzo preparato con la tipica salsa piccante
Vindaloo
(Lamb or beef prepared with the typical spicy Vindaloo
sauce)*

Mutton or Beef Shahi Korma € 12,50

*Spezzatino di agnello o manzo, cucinato in salsa e
guarnito con frutta secca
(Stew lamb or beef, cooked in sauce and garnished with
dried fruits)*

Mutton or Beef Jalfrezi € 12,50

*Agnello o manzo servito in deliziosa salsa a base di erbe
fresche orientali, peperoni, cipolle e pomodoro
(Lamb or beef served in a delicious sauce made with fresh
oriental herbs, peppers, onions and tomato)*

Coconut Mutton or Beef Curry € 12,50

*Agnello o Manzo cotto in delicata salsa di cocco e spezie
(Lamb or Beef cooked in delicate sauce with coconut and
spices)*

Palak Mutton or Beef € 12,50

*Agnello o manzo con purea di spinaci e spezie
(Lamb or Beef with spinach puree and spices)*

Nota:

*La piccantezza dei nostri piatti è ad un livello adeguato.
Vi preghiamo di farci sapere se gradite il piatto più o meno piccante.*

*(The spiciness of our dishes are at an appropriate level.
Please let us know if you like the dish more or less spicy.)*

Coperto 1.00€

Prawns or Fish

Specialità di pesce spada o gamberi

Prawns or Fish Curry € 13,00

*Gamberi o pesce spada in salsa curry
(Prawns or swordfish served in curry sauce)*

Prawns or Fish Vindaloo € 13,00

*Gamberi o pesce spada preparati con la tipica salsa
piccante Vindaloo
(Prawns or swordfish prepared with the typical spicy
Vindaloo sauce)*

Prawns or Fish Korma € 13,00

*Gamberi o pesce spada con salsa di anacardi e panna
(Prawns or swordfish with sauce of cashews and sour
cream)*

Coconut Prawns or Fish Curry € 13,00

*Gamberi o pesce spada cotti in salsa di cocco, tamarindo
e spezie
(Prawns or swordfish cooked in sauce with coconuts,
tamarind and spices)*

Prawns or Fish Madras € 13,00

*Gamberi o pesce spada cucinato con una deliziosa salsa
speziata
(Prawns or swordfish cooked with a delicious spicy
sauce)*

Amritsari Fish € 13,00

*Bocconcini speziati di pesce spada fritti, accompagnati
da peperoni, cipolla, pomodoro e cavolo capuccio)
(Swordfish fried with spices and served with bellpepper,
onion, tomato and cabbage)*

Prawns Masala € 13,00

*Gamberi cucinati con deliziosa salsa di pomodoro, erbe e
spezie
(Prawns cooked with a delicious spicy sauce)*

Specialità della Casa

Masala Dosa

€ 8,00

*Rotolo croccante di riso ripieno di verdure miste, accompagnato con una salsa al cocco
(Crispy rice roll stuffed with mixed vegetables, served with a coconut sauce)*

Nota: questo piatto non è accompagnato da riso e naan

Tandoori Khana

Specialità preparate nel tipico forno in terracotta tandoori servite su piastra calda e affiancate da aromatiche salse di accompagnamento

Tandoori Chicken

€ 13,00

*Pollo marinato in erbe, spezie, yogurt, ginger e aglio
(Chicken marinated in herbs, spices, yogurt, ginger and garlic)*

Chicken Tikka

€ 13,00

*Bocconcini di pollo con spezie cucinati nel forno tandoori
(Chicken nuggets with spices cooked in tandoori oven)*

Malai Tikka

€ 13,00

*Pollo marinato con salsa di anacardi e spezie indiane
(Chicken marinated with Indian spices and cashew nut sauce)*

Tandoori Aloo

€ 9,00

*Patate ripiene di formaggio e spezie indiane dorate nel forno tandoori
(Potatoes stuffed with cheese and Indian spices cooked in the tandoori oven)*

Haryali Tikka

€ 13,00

*Bocconcini di pollo marinati in yoghurt e foglie di menta
(Chicken nuggets marinated in yoghurt and mint leaves)*

Coperto 1.00€

Fish Tikka € 14,00

*Pesce spada a pezzi, marinato con erbe fresche e spezie,
cotto nel forno tandoori
(Swordfish pieces, marinated with fresh herbs and spices,
cooked in tandoori oven)*

Mix Tandoori Platter € 16,00

*Misto delle varie specialità Tandoori
(Combination of Tandoori specialties)*

Verdure e Legumi

Cucina indiana a base di verdure e legumi

Kadai Vegetariano € 11,00

*Verdure miste con spezie
(Mixed vegetables with spices)*

Shahi Paneer € 11,00

*Formaggio fresco indiano con salsa di yogurt e panna
(Fresh Indian cheese with yogurt sauce and cream)*

Palak Paneer € 11,00

*Formaggio fresco indiano con purea di spinaci e spezie
(Fresh Indian cheese with spinach puree and spices)*

Baigan Bharta € 11,00

*Purea di melanzane cotte nel forno tandoori, condite con
spezie e erbe aromatiche fresche
(Puree of eggplant baked in the tandoori oven, seasoned
with spices and fresh herbs)*

Chana Masala € 11,00

*Ceci preparati in salsa indiana speziata
(Chickpeas prepared with Indian spicy sauce)*

Coperto 1.00€

Mix Vegetarian Korma € 11,00

*Verdure miste con spezie, panna e frutta secca
(Mixed vegetables with spices, cream and dried fruits)*

Dal Makhani € 11,00

*Lenticchie indiane e fagioli serviti in salsa di panna,
burro e spezie
(Indian lentils and beans served in sauce with cream,
butter and spices)*

Dal Curry € 11,00

*Lenticchie preparate in salsa di semi di senape, foglie di
curry e cipolle
(Lentils made in sauce with mustard seeds, curry leaves
and onions)*

Aloo Gobi € 11,00

*Patate e cavolfiori preparati in salsa indiana speziata
(Potatoes and cauliflower made with Indianc spicy sauce)*

Malai Kofta € 11,00

*Polpette di formaggio fresco e patate in salsa di anacardi,
panna e frutta secca
(Balls of fresh cheese and potatoes in cashews sauce,
cream and dried fruits)*

Sambar € 11,00

*Ricetta classica del sud dell'India preparata con verdure,
lenticchie, peperoncino rosso piccante e foglie di curry
(South Indian classical receipe prepared with vegetables,
lentils, hot red chilli and curry leafs)*

Mushroom Masala € 11,00

*Misto funghi e pisellini preparati in una deliziosa salsa
(Mushrooms and green peas served in a delicious sauce)*

Biryani & Basmati

Riso Basmati preparato con spezie, carne e verdure

Plain Rice	€ 2,50
<i>Riso Basmati (Basmati rice)</i>	
Vegetarian Pulao	€ 8,00
<i>Riso basmati con verdure miste (Basmati rice with mix of vegetables)</i>	
Vegetarian Biryani	€ 10,00
<i>Riso basmati con verdure miste e spezie (Basmati rice with mix of vegetables and spices)</i>	
Chicken Biryani	€ 11,00
<i>Riso Basmati cotto con pollo e spezie (Basmati rice cooked with chicken and spices)</i>	
Mutton Biryani	€ 11,00
<i>Riso Basmati cotto con agnello e spezie (Basmati rice cooked with lamb and spices)</i>	
Prawns Biryani	€ 12,00
<i>Riso Basmati cotto con gamberi e spezie (Basmati rice cooked with prawns and spices)</i>	
Chicken Pulao	€ 11,00
<i>Riso Basmati con verdure misto e pollo senza spezie (Basmati rice with mix of vegetables and chicken without spices)</i>	
Prawns Pulao	€ 12,00
<i>Riso Basmati con verdure miste e gamberi senza spezie (Basmati rice with mix of vegetables and prawns without spices)</i>	

Coperto 1.00€

Naan & Rotyan

Pane Indiano

Tandoori Roti	€ 2,00
<i>Focaccia di farina integrale</i> <i>(Focaccia made with whole-wheat flours)</i>	
Naan	€ 1,50
<i>Pane indiano semplice</i> <i>(Plain indian bread)</i>	
Cheese Naan	€ 2,50
<i>Pane indiano con formaggio fresco</i> <i>(Indian bread with fresh cheese)</i>	
Aloo Naan	€ 2,50
<i>Pane indiano ripieno di patate</i> <i>(Indian bread with potatoes)</i>	
Garlic Naan	€ 2,50
<i>Pane indiano con aglio</i> <i>(Indian bread with garlic)</i>	
Pudina Paratha	€ 2,50
<i>Pane indiano con burro e menta</i> <i>(Indian bread with butter and mint)</i>	
Kerala Paratha	€ 2,50
<i>Focaccia cotta alla piastra</i> <i>(Grilled focaccia)</i>	
Chappati	€ 2,50
<i>Focaccia di farina integrale cotta alla piastra</i> <i>(Grilled focaccia made with whole-wheat flour)</i>	

Coperto 1.00€