

MENU HARE KRISHNA

(vegano) - per due persone

SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli.

PAKORA Verdura di stagione fritta in pastella di farina di ceci.

BEGAN PAKORA Melanzane fritte in pastella di farina di ceci.

NAAN - due pezzi Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

VEGETARIAN BIRYANI Riso cotto con verdure e spezie.

ALOO PALAK Spinaci con patate e spezie.

DAL TARAKA Lenticchie preparate con curry e spezie.

DOLCE - due a scelta La lista dei dolci è nell'ultima pagina.

€ 34,00

MENU JAIPURI

per due persone

SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli.

PAKORA Verdura di stagione fritta in pastella di farina di ceci.

PANEER PAKORA Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci.

NAAN - due pezzi Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

CHAWAL Riso bianco al vapore.

ALOO GOBHI Patate e cavolfiore speziati e cotti al vapore.

CHICKEN MAKHNI Pollo disossato, aromatizzato con salsa di mandorle e anacardi, panna e burro.

HARYALI TIKKA Bocconcini di pollo allo spiedo con menta e spezie cotto nel forno tandoori.

DOLCE - due a scelta La lista dei dolci è nell'ultima pagina

€ 36,00

MENU GANDHI

per due persone

SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli.

PANEER PAKORA Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci.

PAKORA Verdura di stagione fritta in pastella di farina di ceci.

NAAN - due pezzi Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

MALAI KOFTA Polpette di formaggio e patate con salsa di panna delicata.

CHICKEN TANDOORI Pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori.

CHICKEN BIRYANI Riso e pollo al curry.

CHICKEN MASALA Pollo con pomodoro, cipolle, peperoni e spezie tandoori.

DOLCE - due a scelta La lista dei dolci è nell'ultima pagina.

€ 38,00

MENU PUNJABI

per due persone

SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli.

PAKORA Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.

PANEER PAKORA Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci.

NAAN - due pezzi Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

VEGETARIAN BIRYANI Riso con verdure e spezie.

BENGAN BHARTA Melanzane con salsa di curry e panna.

CHICKEN CURRY Pollo con salsa al curry e spezie

CHICKEN TANDOORI Pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori.

DOLCE - due a scelta La lista dei dolci è nell'ultima pagina.

€ 38,00

MENU PESCE

per due persone

SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli.

PAKORA Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.

FISH TIKKA * Merluzzo marinato con spezie cotto nel forno tandoori.

NAAN - due pezzi Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

JHINGA BIRYANI * Gamberetti con riso e spezie.

VEGETABLE CURRY Verdure miste al curry e spezie.

GAMBERONI TANDOORI * Gamberoni marinati con spezie cotti nel forno tandoori.

JHINGA MASALA * Gamberetti con salsa di burro peperoncini e spezie.

DOLCE - due a scelta La lista dei dolci è nell'ultima pagina.

€ 46,00

MENU BOMBAY

per due persone

SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli.

PAKORA Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.

CHICKEN PAKORA Bocconcini di pollo fritti in pastella di farina di ceci.

NAAN - due pezzi Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

MUTTON BIRYANI Bocconcini di agnello con riso e spezie.

MALAI KOFTA Polpette di formaggio e patate con salsa di panna delicata.

MUTTON MADRAS Agnello disossato con salsa Madras e curry.

MUTTON TIKKA Bocconcini di agnello marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori.

DOLCE - due a scelta La lista dei dolci è nell'ultima pagina.

€ 47,00

APERITIVI

LASSI Bevanda tipica indiana a base di yogurt sbattuto con mango (o fiori di rosa). € 3,00
Typical Indian yoghurt based drink with mango or rose petal.

APERITIVI INDIANI ALCOLICI € 3,00

GUAVA JUICE Succo di guava tropicale € 3,00

MANGO JUICE Succo di mango tropicale € 3,00

Facciamo assaggiare la salsa più piccante della nostra cucina su richiesta del cliente

ANTIPASTI

1- SAMOSA Involtini fritti farciti con patate e piselli. € 3,50
Delicious vegetable filled fried parcels.

2- KIMA SAMOSA (di carne) Involtini fritti farciti con carne di suino e spezie. € 4,50
Delicious pork filled fried parcels.

3- PAKORA Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci. € 3,50
Seasonal vegetable fried in chick peas butter.

4- PAPAR Sfoglia croccante di farina di legumi. € 1,00
Crispy puff made with bean flour

5- PANEER PAKORA Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci. € 4,00
Fresh cheese fried in chick peas butter.

6- CHICKEN PAKORA Bocconcini di pollo fritto in pastella di farina di ceci. € 4,00

7- BEGAN PAKORA Melanzane fritte con pastella di farina di ceci. € 4,00

8- ONION BAJI Cipolle tagliate finemente fritte con pastella di farina di ceci. € 5,00

NAAN - Immagine solamente dimostrativa



SAMOSA - Immagine solamente dimostrativa



CHICKEN TANDOORI
Immagine solamente dimostrativa

Servizio e Coperto € 1,50 a persona

PANE AL TANDOORI

- 9- CHESE NAAN** Soffice focaccia di farina bianca farcita al formaggio.
Typical leavened indian bread filled with cheese. € 2,50
- 10- NAAN** Soffice focaccia di farina bianca lievitata.
Classic leavened indian bread. € 1,00
- 11- CHAPATI** Focaccia di farina integrale.
Wholemeal bready. € 1,00
- 12- PUDINA NAAN** Focaccia alla menta.
Light bread layered with mint. € 2,00
- 13- BUTTER NAAN** Focaccia semplice con burro.
Indian bread with butter € 2,00
- 14- GANDHI NAAN** Focaccia di farina bianca con pomodoro, olio e spezie.
Indian bread with tomato and spices. € 2,50
- 15- KIMA NAAN** Focaccia con carne di suino speziata.
Indian bread with pork meat. € 2,50
- 16- ALOO PRATHA** Focaccia di farina bianca farcita con patate e spezie.
Indian bread with potatoes and spices. € 2,50
- 17- GARLIC NAAN** Focaccia farcita all'aglio.
Indian bread with garlic. € 2,00
- 18- ONION KULCHA** Pane tradizionale con cipolle
Indian bread with onion. € 2,00

SPECIALITA' DI CARNE AL TANDOORI

- 19- CHICKEN TANDOORI** Pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori. Chicken marinated in yogurt and spices cooked in tandoori oven. € 9,50
- 20- CHICKEN TIKKA** Bocconcini di pollo marinati in salsa di yogurt e spezie cotti nel forno tandoori. Chicken pieces marinated in yogurt and spices cooked in tandoori oven. € 9,00
- 21- LAMB TIKKA** Bocconcini di agnello marinati in salsa di yogurt e spezie cotti nel forno tandoori. Lamb pieces marinated in yogurt and spices cooked in tandoori oven. € 11,00
- 22- HARYALI TIKKA** Bocconcini di pollo allo spiedo con menta e spezie cotto nel forno tandoori. Split roasted skewers of tandoori chicken with mint and spices. € 9,50
- 23- GAMBERONI TANDOORI** Gamberoni marinati con spezie cotti nel forno tandoori. € 12,00
- 24- FISH TIKKA** Merluzzo marinato con salsa di yogurt e spezie cotti nel forno tandoori. € 9,00
- 25- SPECIALITA' TANDORI** Mix di assaggi Tandori € 12,00

SPECIALITA' di POLLO MUGNLAI

Consigliamo di accompagnare con riso e pane

- 
- | | |
|--|--------|
| 26- CHICKEN MAKHNI Pollo disossato con salsa di mandorle, anacardi, panna e burro. Chicken cooked with almonds and anacard with milk cream butter. | € 8,50 |
| 27- SAAG CHICKEN Pollo con spinaci e spezie. Chicken with spinach and spices. | € 8,00 |
| 28- CHICKEN KASHMIRI Pollo con crema di latte e ananas Chicken with milk cream and ananas | € 8,50 |
| 29- CHICKEN MALAI Pollo con pomodoro, pomodori e panna. Chicken cooked with tomato, bell pepper and milk cream. | € 8,00 |
| 30- CHICKEN MANGO (ideale per bambini) Bocconcini di pollo con salsa delicata al gusto di mango. Chicken cooked with delicate mango's sauce | € 8,50 |
| 31- DAHDI CHICKEN Pollo con yogurt e spezie Chicken cooked in yogurt with spices | € 8,00 |
| 32- CHICKEN TIKKA MASALA Pollo arrostito nel forno tandoori aromatizzato con salsa di peperoni, cipolle e spezie tandoori. Chicken cooked in tandoori oven and then prepared in bell pepper sauce, onion and tandoori spices. | € 9,00 |
| 33- CHICKEN MASALA Pollo con pomodoro, cipolle, peperoni e spezie tandoori. Chicken with tomato, onion, bell pepper and tandoori spices. | € 8,00 |
| 34 CHICKEN CURRY Pollo con salsa di curry e spezie. Chicken cooked with curry and light spices. | € 7,50 |
| 35- CHILLI CHICKEN Pollo con pomodoro, salsa di soia, cipolle e peperoni. Chicken with tomato, soya sauce, onion and bell pepper. | € 8,50 |
| 36- BUTTER CHICKEN Grigliata di pollo con menta di origine Punjabi. | € 8,50 |
| 37- CHICKEN KARAHI Pollo con salsa di peperone e cipolle. | € 8,50 |
| 38- CHICKEN PUDINA Spezzatino di pollo con menta di origine Punjabi | € 8,50 |
| 39- CHICKEN DOPIAZA Pollo con salsa di yogurt, cipolla e spezie | € 8,50 |
| 40- CHICKEN MADRAS  Pollo con salsa madras e curry. Chicken with madras sauce and curry. | € 8,50 |
| 41- CHICKEN VINDALOO  Pollo con salsa piccante, aglio, ginger e patate Chicken cooked in hot sauce and ginger. | € 9,00 |
| 42- SAMBER CHICKEN  Pollo con salsa di peperoncino (un piatto speciale molto piccante) | € 9,50 |

SPECIALITA' di CARNE e PESCE BIRYANI

- 43-CHICKEN BIRYANI** Riso e pollo con spezie. € 8,00
Rice and chicken with spices.
- 44- LAMB BIRYANI** Bocconcini di agnello con riso e spezie. € 9,00
Lamb pieces with rice and spices.
- 45- VEGETARIAN BIRYANI** Riso con verdure e spezie. € 6,50
Rice and vegetables cooked with spices.
- 46- JHINGA BIRYANI *** Gamberetti con riso e spezie. € 8,50
Prawns cooked with rice and spices.
- 47- FISH BIRYANI *** Riso con merluzzo e spezie. € 8,00
Rice cooked with fish merluzzo and spices.
- 48- PUNJABI BIRYANI** Riso con spezie. € 5,50
Spiced rice.

RISO D'ACCOMPAGNAMENTO

- 49- KASERPALAO** Riso con zafferano. € 4,50
- 50- CHAWAL** Riso al vapore. € 3,50
- 51- LEMON RICE** Riso con limone. € 4,50
- 52- MATTAR PULAV** Riso con piselli. € 4,50
- 53- MUSHROOM RICE** Riso con funghi. € 5,00
- 54- MINT RICE** Riso con menta. € 5,50
- 55- KASMIRI PULAV** Riso con ananas, cocco e burro (dolce). € 5,50

SPECIALITA' JHINGA - GAMBERETTI

Consigliamo di accompagnare con riso e pane

- 56- JHINGA CURRY *** Gamberetti cotti in salsa di curry. € 9,00
Prawns in curry sauce.
- 57- JHINGA KORMA *** Gamberetti in salsa delicata, frutta secca e panna. € 9,50
Prawns cooked in delicate sauce, with milk cream.
- 58- JHINGA MASALA *** Gamberetti con salsa di pomodoro, cipolla, € 9,00
peperoncini e spezie.
- 59- FISH CURRY *** Merluzzo cotto in salsa di curry e spezie. € 8,50
- 60- SAMBER JHINGA *** Gamberetti con salsa di peperoncino. € 9,50



CHICKEN BIRYANI
Immagine solamente dimostrativa



JHINGA CURRY
Immagine solamente dimostrativa

SPECIALITA' DI AGNELLO

Consigliamo di accompagnare con riso e pane

- 61- SAAG LAMB** Agnello con spinaci e spezie. € 9,50
Lamb cooked with spinach and spices.
- 62- LAMB CURRY** Agnello disossato in salsa curry. € 9,50
Lamb cooked with curry sauce.
- 63- LAMB TIKKA MASALA** € 10,00
Agnello arrostito nel forno tandoori e aromatizzato con salsa di peperoni, cipolle e spezie tandoori.
Lamb cooked in tandoori oven and then prepared in bell pepper sauce, onion and tandoori spices.
- 64- LAMB MADRAS** Agnello disossato in salsa madras con curry. € 9,50
Lamb cooked with madras sauce and curry.
- 65- BHUNAGOSHT** € 10,00
Agnello disossato con ginger e piselli in salsa di spezie.
Lamb cooked with ginger, peas and spices sauce.
- 66- LAMB VINDALOO** € 9,50
Agnello con salsa piccante, aglio e ginger, patate.
Lamb cooked in hot sauce and ginger.
- 67- SAMBER LAMB** € 10,00
Agnello aromatizzato con salsa di peperoncino (un piatto speciale molto piccante).

PIATTI VEGETARIANI E CONTORNI

Consigliamo di accompagnare con riso e pane

- 68- VEGETABLE CURRY** Verdure miste con curry e spezie. € 6,50
Mixed vegetables cooked with curry and spices.
- 69- MUSHROOM CURRY** Funghi con salsa curry, piselli e spezie. € 7,00
Mushrooms cooked with peas, curry and spices.
- 70- VEGETABLE KORMA** Verdure miste con salsa di mandorle, pistacchi e panna con spezie delicate. € 6,50
Mixed vegetables with almond sauce, pistachio nuts and spices.
- 71- BENGAN BHARTA** Melanzane cotte con salsa di curry e panna. € 7,50
Eggplants cooked with curry sauce and milk cream.
- 72- RAITA** Yogurt con spezie e patate. € 4,50
Yogurt with spices and potatoes.
- 73- MALAIKOFTA** Polpette di formaggio e patate con salsa di panna delicata. € 6,50
Cheese and potatoes polpette cooked with milk cream.
- 74- ALOO GOBHI** Patate e cavolfiore speziati e cotti a vapore. € 6,50
Potatoes and cauliflower cooked with steam with spices.
- 75- PUNCH RATTAN KORMA** (ideale per bambini) € 6,50
Piatto non piccante di verdure miste saltate in padella con anacardi, uva sultanina, e panna
- 76- ALOO VINDALOO** Patate con salsa piccante, aglio e ginger. € 6,00
Potatoes cooked in hot sauce and ginger.

PIATTI VEGETARIANI E CONTORNI

Consigliamo di accompagnare con riso e pane

- 77-PALAK PANEER** Formaggio fresco e spinaci cotti in pentola. € 7,00
- 78- DAL TARKA** Lenticchie con spezie e curry. € 6,50
Lentich cooked with spices and curry.
- 79- CHANA MASALA** Ceci con pomodoro e spezie. € 6,50
Chickpeas cooked with tomatos and spicēs.
- 80- ALOO PALAK** Spinaci con patate e spezie. € 6,50
Spinach cooked with potatoes and spices.
- 81- CHILLI CHEESE TIKKA** € 7,00
Bocconcini di formaggio con peperoni, cipolla, salsa di soia e salsa piccante.
Pieces of cheese with bell pepper, onion, soya sauce and hot sauce.
- 82- MATER PANEER** € 7,00
Formaggio, piselli, pomodori cotti con spezie.

DOLCI

- 83-GULAB JAMNUN** Semolino con latte fritto e messo in sciroppo di zucchero. € 3,00
Fried semolina in sugar syrup.
- 86- KHEER** Crema di latte con riso. € 3,00
Creamed rice pudding.
- 87- DOLCE GANDHI** Dolce con carote, cocco e latte in polvere (servito caldo). € 3,00
Carrot cake with cocconut and dried milk.
- 91- COC BARFI** Dolce secco a base di cocco grattugiato, cardamomo e latte € 3,00

GELATI

- 84- KULFI** Gelato crema di latte con pistacchio. € 3,00
Thick cream with dried fruit
- 85- GELATO AL MANGO** € 3,00
Mango sorbet.
- 88- SORBETTO AL LIMONE** € 3,00
- 89- GELATO FRUTTI DI BOSCO E CREMA** € 3,00
- 90- GELATO ALLA VANIGLIA** € 3,00

LIQUORI

| | |
|---|--------|
| RUM INDIANO Distillato di canna da zucchero | € 3,00 |
| CARDAMOMO (Meera) Liquore a base di erba cardamomo | € 3,00 |
| ROSE LIQUORE (Meera) Liquore a base di fiori di rosa | € 3,00 |
| LIQUORE COCCO (Meera) Liquore Cocco | € 3,00 |
| PASSION FRUIT (Kamasutra) | € 3,00 |
| EXCESS VODKA (Kamasutra) | € 3,00 |
| LIMONCINO | € 2,50 |
| VODKA | € 2,50 |
| GRAPPA | € 2,50 |
| AMARO MONTENEGRO | € 2,50 |

VINI INDIANI

ROSSI

| | |
|--|---------|
| KAMASUTRA SHIRAZ 75cl. 12,5 % | € 15,00 |
| KAMASUTRA MERLOT 75cl. 12,5 % | € 15,00 |
| KAMASUTRA CABERNET SAUVIGNON 75cl. 13,0 % | € 16,00 |

BIANCHI

| | |
|---|---------|
| KAMASUTRA SAUVIGNON BLANC 75cl. 12,5 % | € 15,00 |
| KAMASUTRA LYCHEE WINE 75cl. 12,5 % | € 15,00 |

VINI ITALIANI

ROSSI

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| MORELLINO DI SCANSANO | € 13,00 |
| VINO CHIANTI | € 10,00 |
| VINO ROSSO TOSCANO | € 8,00 |
| VINO DELLA CASA | 0,5 l. € 3,50 1 l. € 6,00 |

BIANCHI

| | |
|---|------------------------------|
| VERMENTINO DEI COLLI DI LUNI 75cl. | € 14,00 |
| VERMENTINO TOSCANO 75cl. | € 12,00 |
| PROSECCO | € 12,00 |
| VINO FRIZZANTE CHARDONNAY | € 9,00 |
| VINO DELLA CASA | 0,5 l. € 3,50 1 l. € 6,00 |

BEVANDE

| | |
|--|--------|
| ACQUA MINERALE 75 cl. | € 2,00 |
| BEVANDE IN LATTINA 33 cl. Aranciata, Coca Cola, Tea pesca e limone | € 2,00 |
| TE' INDIANO Con latte o senza latte | € 2,00 |
| CAFFE' | € 1,00 |

BIRRE INDIANE

| | |
|---|--------|
| MEERA 33 cl. Birra Bionda 4,8% vol. | € 3,50 |
| MEERA 66 cl. Birra Bionda 4,8% vol. | € 6,00 |
| KING FISHER 33 cl. Birra Bionda 4,8% vol. | € 3,50 |
| KING FISHER 66 cl. Birra Bionda 4,8% vol. | € 6,00 |
| BIRRA KOBRA 33 cl. Birra Bionda 4,8% vol. | € 3,50 |
| BIRRA KOBRA 66 cl. Birra Bionda 4,8% vol. | € 6,00 |
| KAMASUSTRA 33 cl. Premium Lager 5,0% vol | € 3,50 |
| KAMASUSTRA 66 cl. Premium Lager 5,0% vol.. | € 7,00 |

BIRRE

| | |
|----------------------------|--------|
| MORETTI 33 cl. | € 3,50 |
| MORETTI 66 cl. | € 5,00 |
| BECK'S 33 cl. | € 3,50 |
| CORONA EXTRA 33 cl. | € 3,50 |