

नमस्ते

Benvenuti nel magico paese delle mille notti, patrimonio di donne avvolte nei Sari dove la cultura, la leggenda e la spiritualità si incontrano in un tripudio di gusti e di seduzione.

Vi proponiamo la migliore selezione di piatti della tradizione indiana con proposte vegetariane, di pesce e di agnello e pollo sui quali non pesa alcuna interdizione religiosa, per un affascinante viaggio attraverso i sapori, dove la cucina si impone come un'arte cosparsa di riti e di principi dietetici dell'Ayurveda. Abbiamo preparato 9 menù tematici che includono pane e dolce per accompagnarvi tra i nostri sapori.

TAMIL NADU : con gamberi e gamberoni in versione balchao e grigliati nel tandoor.

BENGAL : a base di pesce spada in pakora e in masala.

NEW DELHI : con pollo al curry e al tandoor.

KASHMIR : a base di agnello con l'aromatico sheek kabab alla brace ed il roganjosh in una ricca salsa di spezie.

JAIPUR e GANDHI : per i vegetariani, con pakora, samosa, aloo tikki, lenticchie e curry di paneer (formaggio indiano).

MAHARAJA : a base di carne, pesce e verdure.

* per i tolleranti a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menù

A fine pasto non dimenticate il tradizionale ed esclusivo Pan Masala del Benares soprannominato "Il tartufo dell'India" per il suo raffinato e autentico sapore.

Buon Appetito
Kumar Gandhi

Ristorante Indiano Gandhi

L'autentico Ristorante Indiano di Torino

Cibo per il Corpo, La Mente e lo Spirito.
Gandhi

Menu Tamil Nadu

€ 32.00

Gamberi* e Gamberoni*

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Jhinga Tandoori⁽²⁾

Gamberoni marinati con spezie e cotti nel forno Tandoor

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Jhinga Balchao⁽²⁾

Gamberetti* marinati in salsa di pomodoro con un prezioso masala di spezie cotti in un sugo deliziosamente piccante

Palak⁽⁷⁾

Spinaci* tradizionali leggermente speziati nel caratteristico sapore indiano mantecato con burro e panna di soia

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

* Prodotti surgelati

Bevande escluse

Menu Bengal

€ 34.00

Pesce Spada*

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Fish Tikka ⁽⁴⁾

Bocconcini di pesce spada* marinati con lime, zenzero fresco e spezie cotti nel forno Tandoor

Mix Raita ⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan ^(1,7)

il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Fish Masala ⁽⁴⁾

Bocconcini di pesce spada* in salsa di pomodoro e curry in un delizioso masala speziato

Mix Vegetable

Verdure miste in una ricca e speziata salsa di pomodoro

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotti surgelati

Bevande escluse

Menu New Delhi

€ 29.00

Carne di Pollo

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Harali Murgh Tikka⁽⁷⁾

Bocconcini di pollo al forno Tandoor, marinati in yogurt, spezie ed erbe verdi

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Murgh Curry

Bocconcini di pollo saltati in padella con pomodoro, spezie e curry

Dal Bukara

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie mantecato con burro e panna

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Kashmir

€ 34.00

Carne di agnello

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Seek Kabab

Delizioso agnello* alla brace aromatizzato da zenzero fresco, zafferano e menta

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Roganjosh

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie. Piatto famoso di montagna (Kashmir)

Dum Aloo Kashmiri⁽¹⁰⁾

Piatto di patate insaporite da semi di cumino, ginger e yogurt

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotto surgelato

Bevande escluse

Menu Jaipur

€ 27.00

Vegetariano

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Samosa e Pakora Mix⁽¹⁾

Sfoglia ripiena di patate e verdure miste in pastella di farina di ceci

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Paneer Makhani⁽⁷⁾

Piatto delicato di paneer (formaggio indiano) con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde

Dal Bukara⁽⁷⁾

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie mantecato con burro e panna fresca

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Gandhi Vegano

€ 25.00

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Soya Seek⁽⁶⁾

Soia tritata, patate, zenzero fresco allo spiedo cotto nel forno tandoori

Pane Tradizionale Indiano

Pudina Paratha^(1,7)

Pane integrale con mento cotto al forno

Seconda Portata

Tofu Tikka Masala⁽⁶⁾

Tofu biologico in una salsa di pomodoro fresco, panna di soia e spezie

Daal Tarka

Miscela di cinque lenticchie diverse in una salsa di pomodoro e spezie

Riso Basmati

Riso basmati cotto al vapore con semi
(cumino, monstardo, chia), sciroppo di zenzero e limone

Dessert

Sorbetto di Mango



Bevande escluse

Menu Ayurvedico

€ 28.00

Antipasti Mix

Aloo Tikki ⁽³⁾

Frittelle di patate, piselli ed uova con spezie

Mix Pakora

verdure miste con pastella in farina di ceci

Raita ⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Pane tradizionale Indiano ^(1,7)

cheese naan o pudina parantha

Seconda Portata

Punch Rattan Korma ^(7,8)

Piatto di verdure miste cotte con miele, anacardi, cardamomo e panna (non picante)

Channa Punjabi

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Palak

Spinaci ^{*} tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano mantecato con burro e panna di soia

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Degustazione Punjab

€ 35.00

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Antipasti Mix

Mix Pakora

verdure miste in pastella di farina di ceci

*Lamb Seek**

spiedini di agnello* tritati, aromatizzati da zenzero e cotti in forno

Hara Bara Murgh Tikka⁽⁷⁾

Bocconcini di pollo al forno tandoor con spezie, menta ed erbe verdi

Pane tradizionale Indiano^(1,7)

cheese naan o pudina parantha

Seconda Portata

A Scelta Tra :

Murgh Korma^(7,8)

Bocconcini di pollo in salsa di panna, pomodoro e spezie, anacardi e mandorle

OPPURE

Agnello Kasmiri

Bocconcini di agnello in salsa speziata di pomodoro

Dal Bhukhara^(6,7)

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata
mantecato con burro e panna

Riso

Riso Indiano basmati

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotto surgelato

Bevande escluse

Menu Maharaja

€ 38.00

Misto carne, pesce* e verdure

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Antipasto

Fish Pakora, Pakora Mix⁽¹⁾

Antipasto misto di pesce spada*, verdure mix in pastella di farina di ceci e salsa di yogurt con insalata

Pudina Parantha^(1,7)

Pane tradizionale di farina integrale con menta

Prima Portata

Mix Tandoori Pletar^(2,7)

Seek Kabab, Reshmi Kabab, Hara Murgh Tikka, Jhinga Tandoori

Seconda Portata

A Scelta Tra :

Lamb Biryani

Riso basmati ed agnello cucinati in spezie, zenzero e menta

OPPURE

Chicken Biryani

A base di pollo

Dal Bukhara⁽⁷⁾

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie mantecato con burro e panna

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotto surgelato

Bevande escluse

शुध भोजन मीनू

*Menú
alla Carta*

**Per gli intolleranti / allergici a qualche ingrediente, si
possono avere delle modifiche nei rispettive piatti del menu**

Coperto € 2.50

***Questo prodotto può essere surgelato in base alla
stagionalità' e reperibilità' di mercato**

Antipasti

Chana Samosa⁽¹⁾ € 6.00
Sfoglia ripiena di patate accompagnata con masala di ceci

Pakora Mix (Senza glutine) € 6.00
Verdure miste in pastella di farina di ceci

Aloo Tikki € 6.00
Frittelle di patate, piselli ed uova con spezie

Paneer Pakora⁽⁷⁾ (Senza glutine) € 7.50
Crocchette dorate di formaggio indiano profumato con menta fresca

Fish Pakora^{*(4)} € 9.00
Bocconcini di pesce spada^{*} marinati con lime, zenzero fresco e spezie

Golden Chicken⁽¹⁾ € 8.00
Delizioso pollo fritto e speziato

Soya Seek (Vegano) € 8.00
Soia tritata, patate, zenzero fresco allo spiedo cotto nel fomo Tandoori

Murgh Reshmi € 8.00
Pollo tritato e aromatizzato con zenzero, menta e spezie e cotto nel forno Tandoor

Varkala Fish^{*(4)} € 9.00
Crocchette di pesce spada (specialità del Kerala)

Jhinga Prawan^{*(2)} € 8.00
Gamberi con farina di riso, lime, coriandolo e leggermente speziato

Degustazione di antipasti^(1,4) € 20.00
Pakora Mix, Aloo Tikki, Paneer Pakora, Seek Kabab^{*}, Murgh Reshmi
Varkala Fish^{*}, Jhinga Prawan^{*}

Insalate Indiane

Jalfrezi Salad⁽⁷⁾ € 7.00
Insalata verde con formaggio Indiano

Murgh Salad € 7.00
Insalata verde con pollo

Jhinga Salad⁽²⁾ € 8.00
Gamberi^{*} ed insalata verde con salsa di spezie

*Prodotto surgelato

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Pane Indiano

Il pane tradizionale indiano viene impastato a mano utilizzando farina di agricoltura biologica e farina integrale

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Chapati</i> ⁽¹⁾ | € 3.00 |
| Il classico pane indiano di farina integrale, cotto nel forno Tandoor | |
| <i>Pudina Paratha</i> ⁽¹⁾ | € 3.00 |
| Pane a sfogila di farina integrale, non lievitata, con menta | |
| <i>Aloo Paratha</i> ⁽¹⁾ | € 3.00 |
| Pane a sfogila di farina integrale, non lievitata, con patate | |
| <i>Naan</i> ^(1,7) | € 3.00 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata | |
| <i>Butter Naan</i> ^(1,7) | € 3.50 |
| Pane condito con "ghee". (burro chiarificato indiano) | |
| <i>Cheese Naan</i> ^(1,7) | € 4.00 |
| Il classico pane indiano di farina bianca, ripieno di formaggio | |
| <i>Keema Naan</i> ^(1,7) | € 4.00 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con carne tritata di agnello | |
| <i>Garlic Naan</i> ^(1,7) | € 3.50 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con aglio | |
| <i>Onion Kulcha</i> ^(1,7) | € 3.50 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con cipolle | |
| <i>Missi Roti</i> (Senza glutine) | € 3.50 |
| Pane tradizionale di farina di ceci, non lievitata | |

Zuppe

- | | |
|------------------------------------------------|--------|
| <i>Vegetable Soup</i> | € 6.00 |
| Gustosa zuppa di verdure insaporita con spezie | |
| <i>Mulligatawni Soup</i> | € 7.00 |
| Zuppa di lenticchie gialle e pollo | |

Raita

Fresche salse a base di yogurt

- | | |
|------------------------------------|--------|
| <i>Pudina Raita</i> ⁽⁷⁾ | € 4.00 |
| Salsa fresca di yogurt con menta | |
| <i>Mix Raita</i> ⁽⁷⁾ | € 4.00 |
| Verdure in salsa di yogurt | |

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Secondi di Pollo Specialità del Mughlai

Il curry non è semplicemente una spezia, ma l'anima stessa della cultura gastronomica indiana.

Un curry può comprendere fino a 20 tipi di spezie diverse.

Murgh Makhani ⁽⁷⁾ € 16.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno Tandoor e passati in salsa di panna, mandorle, anacardi pomodoro e spezie aromatiche

Murgh Shai Korma (non piccante) ^(7,8) € 16.00

Bocconcini di pollo in salsa di panna ed anacardi. Piatto delicato della tradizione imperiale Moghul

Murgh Tikka Masala ⁽⁷⁾ € 16.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno Tandoor e passati in padella con pomodoro, cipolle, zenzero e spezie

Murgh Curry € 15.00

Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry

Murgh Madarasi € 15.00

Bocconcini di pollo in una miscela di 24 tipi di spezie diverse

Murgh Palak € 15.00

Bocconcini di pollo passati in padella con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci (surgelati)

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Piatti Tandoori

La cucina Tandoori ha origine nel nord dell'India. La carne lasciata marinare in una salsa di yogurt e spezie che viene cotta ad altissime temperature in uno speciale forno di terracotta chiamato Tandoor

Tandoori Chicken⁽⁷⁾ € 15.00

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie e cotte nel forno Tandoor e grigliate con verdure. Uno dei più famosi piatti indiani.

Chicken Tikka⁽⁷⁾ € 15.00

Petto di pollo marinato in yogurt, zafferano e spezie e cotto nel forno Tandoor

Harali Murgh Tikka⁽⁷⁾ € 15.00

Bocconcini di pollo al forno Tandoor, marinati in yogurt, spezie, menta ed erbe verdi

Murgh Malai Tikka⁽⁸⁾ € 15.00

Bocconcini di pollo marinati in panna, anacardi, miele, mandorle, cardamomo e cotti al forno Tandoor

Secondi di Agnello Tandoor / Curry

Roganjosh € 19.00

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie. Piatto famoso di montagna (Kashmir)

Lamb Vindaloo € 19.00

Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante (specialità del Goa)

Lamb Palak € 19.00

Bocconcini di agnello scottati nel forno Tandoor e passati in padella con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci (surgelati)

Mughlai Korma (non piccante)⁽⁸⁾ € 19.00

Bocconcini di agnello saltati in una delicata salsa di panna ed anacardi

Lamb Tikka *(prodotto surgelato) € 19.00

Bocconcini di agnello* marinati in yogurt e spezie e cotto nel forno Tandoor

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Secondi Mix Plater

Mix Tandoori Plater

€ 24.00

Pollo, agnello*, pesce* e gamberi* marinati con diverse salse in yogurt e spezie, cotti nel forno Tandoor, serviti con il pane Naan

Secondi di Pesce/ Gamberi

Jhinga Tandoori⁽²⁾

€ 20.00

Gamberoni Tiger marinati con salsa speziata e cotti nel forno Tandoor

Jhinga Balchao⁽²⁾

€ 18.00

Gamberoni marinati in salsa di pomodoro e spezie e cucinati in sugo piccante

Jhinga Mughlai⁽²⁾

€ 18.00

Gamberi in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzate

Gamberoni al Curry^{*(2)}

€ 20.00

Gamberoni* preparati in una miscela di pomodori, spezie, curry e coriandolo fresco

Fish Tamatar^{*(4,8)}

€ 20.00

Bocconcini di pesce spada in salsa di pomodoro, panna, anacardi, mandorle, cannella, miele, cardamomo. Piatto delicato servito con pane indiano

Fish Tikka Tandoori^{*(4,7)}

€ 20.00

Bocconcini di pesce spada* marinati in salsa di yogurt, spezie e cotti nel forno Tandoor

Mix Fish Tandoori Plater^(2,7)

€ 25.00

Pesce*, gamberoni*, calamari* marinati in salsa di lime, zenzero, spezie e cotti nel forno tandoor

Fish Masala^{*(4)}

€ 20.00

Bocconcini di pesce spada cotti nel forno e passati in padella con salsa di pomodoro, zenzero, aglio, cipolle, masala, deliziosamente speziato. (Specialità del Kerala)

* Prodotti suggeriti

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Riso Byriani

Il Byriani e preparato per i Re Moghul

<i>Jhinga Byriani</i> ⁽²⁾ Riso basmati con gamberi*	€ 20.00
<i>Lamb Byriani</i> ⁽⁸⁾ Riso basmati con agnello cucinato con spezie, zenzero e menta	€ 19.00
<i>Murgh Byriani</i> ⁽⁸⁾ Riso basmati con pollo	€ 18.00
<i>Veg. Byriani</i> ⁽⁸⁾ Riso basmati con verdure	€ 15.00

Contorni

<i>Dal Tarka</i> ⁽⁷⁾ 5 tipi di lenticchie diverse in una corposa miscela di burro, pomodoro e spezie. (Apprezata da tutti gli Indiani)	€ 7.00
<i>Palak</i> ^(6,7) (prodotto surgelato) Spinaci tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano mantecato con burro e panna	€ 7.00
<i>Mix Vegetable</i> Accompagnamento tradizionale di verdure miste a base di cavolfiore, carote, piselli e spezie	€ 7.00
<i>Dum Aloo Kashmiri</i> ⁽⁷⁾ Piatto di patate insaporite da semi di cumino, zenzero e yogurt	€ 7.00

Riso di accompagnamento

<i>Riso</i> Riso basmati profumato e cotto al vapore	€ 4.00
---------------------------------------------------------	--------

***¹ Per gli intolleranti / allergici a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menu**

* Prodotti surgelati

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Piatti Vegetariani

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Gujarat Special Mixed Thali ^(1,6,7,8) € 20.00

Deliziosa combinazione di assaggi (poco piccanti)
Paneer Makhani, Dal Bukara e Mix Vegetable servito con riso o pane naan

Paneer Makhani ^(7,8) € 12.00

Piatto delicato di formaggio indiano con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde

Palak Paneer ⁽⁷⁾ € 11.00

Formaggio indiano con spinaci*, aglio, burro, zenzero e spezie

Chana Punjabi € 11.00

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Baigan Bharta € 12.00

Melanzane grigliate e macinate, con pomodoro e cipolle, in varie spezie

Punch Rattan Korma ^(7,8) € 12.00

Piatto di verdure miste cotte con miele, anacardi, uvetta e panna (non piccante)

Dal Bukhara ⁽⁷⁾ € 10.00

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata, mantecato con burro e panna

Dal Tarka € 10.00

Lenticchie di ceci in salsa di pomodoro e spezie, mantecato con burro e panna
(il piatto può essere sia piccante sia non piccante)



Menu Bambini

€ 14.00

Piatto Unico Misto Di Assaggi

I piatti di questo menù sono delicati e non piccanti.

I seguenti sono:

Aloo TIKKI/M.Reshmi - Fritelle di verdure miste

A scelta tra:

Malai Tikka ^(7,8)

Petto di pollo marinato con yogurt, panna, mandorle e cotto al forno

OPPURE

Murgh Shai Korma ^(7,8)

Petto di pollo in umido con panna, anacardi, mandorle e uvetta

Cheese Naan ⁽⁷⁾

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio

Rice Basmati

Riso Indiano cotto al vapore

Dolce ⁽⁷⁾















Gelato Crema / Cioccolato

Bevande escluse

* Prodotti surgelati

Si avvisa La gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e/o somministrati in questo esercizio, possono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Presenti nell'allegato al del reg. UE n.1169/2011- 'sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
ELENCO ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), noce comuni (<i>Juglans regia</i>), noce di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noce di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noce del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noce del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2 .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

Il Personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle merci.



बीअर बार

Bevande



Aperitivi Indiani

<i>Maharaja</i> Aperitivo alcolico al mango	€ 5.00
<i>Maharani</i> Aperitivo analcolico al mango	€ 4.00
<i>Shajaha</i> Aperitivo alcolico con sciroppo di rosa e e campari	€ 5.00
<i>Mumtaj</i> Aperitivo analcolico alla rosa	€ 4.00

Bevande Analcoliche

<i>Acqua minerale</i> frizzante e naturale 50 cl.(Biosalus Microfiltrazione)	€ 2.50
<i>Acqua minerale</i> frizzante e naturale 75 cl.(Biosalus Microfiltrazione)	€ 3.25
<i>Coca Cola, Sprite</i>	€ 3.50

Birra Indiana

<i>Birra Indiana</i> 33 cl. (Kingfisher) ALC - 4.8%	€ 4.50
<i>Birra Indiana</i> 66 cl. (Kingfisher) ALC - 4.8%	€ 7.50
<i>Birra Indiana</i> 66 cl. (Cobra/Lion) ALC - 4.8%	€ 7.50
<i>Birra Indiana</i> 625 ml (Birra Rossa Lion Stout) ALC - 8.8%	€ 8.00



Bevande Indiane Tradizionali

Shikangwi Sweet € 5.00

Bevanda tradizionale a base di lime, miele, jalgira e menta

Aam Ras € 5.00

Bevanda rinfrescante al mango

Lassi Dolce € 5.00

Bevanda tradizionale a base di yogurt. A scelta tra normale, cardamomo, mango o rosa

Lassi salato € 5.00

Bevanda tradizionale a base di yogurt. A scelta tra normale o speziato

The Indiani

Chai € 3.50

Il famoso thé aromatico di Darjeeling

Masala Chai € 3.50

Il tradizionale thé indiano con ginger, cardamomo e semi di finocchio (con latte s scelta)

Karwa Kashmiri € 3.50

Thé del Kashmir con mandorle e zafferano

Infuso € 3.50

Menta / Canella / Zenzero e curcuma



Lista dei Vini

Vini Internazionali

<i>India</i> : Vino Indiano Bianco (sula / kamasutra) <i>ALC - 12.5%</i>	€ 20.00
<i>India</i> : Vino Indiano Bianco in calice (sula / kamasutra) <i>ALC - 12.5%</i>	€ 6.00

Spumanti e Champagne

<i>Prosecco</i> Spumante "Cantina Daldin" di Valdobbiadene DOCG	€ 18.00
<i>Prosecco</i> Valdobbiadene Vino Spago DOCG	€ 16.00
<i>Prosecco</i> Spumante di Treviso DOC	€ 16.00
<i>Champagne</i> Reims France Brut	€ 55.00

Vini Bianchi

<i>Vino Indiano Bianco</i> : (Sulla / Kamasutra)	€ 20.00
<i>Doc Sauvignon</i> : Viticoltori Friulani	€ 12.00
<i>Sauvignon Collio</i> : produttori primosic Oslavia DOC	€ 20.00
<i>Pinot Grigio</i> : produttori primosic Oslavia DOC	€ 16.00
<i>Chardonnay Doc</i> : Viticoltori Friulani	€ 12.00
<i>Muller Thurgau</i> : Cantina GIRLAN Sudtirol-ATO ADIGE DOC	€ 18.00
<i>Gewurz Traminer</i> : Cantina GIRLAN Sudtirol-ATO ADIGE DOC	€ 20.00
<i>Roero Arnie</i> : Cantina di Veza d' Alba DOCG	€ 16.00
<i>Greco di Tufo</i> : Azienda Agricola Di Grotte DOCG	€ 18.00
<i>Prosecco</i> : Valdobbiadene vino spago DOCG	€ 16.00
<i>Inzolia</i> : Cantina la ferla Sicilia DOC	€ 12.00
<i>Chardonnay</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 1 litro	€ 12.50
<i>Chardonnay</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 50 cl	€ 7.50
<i>Chardonnay</i> : Cantina vinchio vaglio calice 25 cl	€ 3.50

Lista dei Vini

Vini Rosè e Rossi

<i>Vino Indiano Rosso</i> : sula / kamasutra <i>ALC - 13%</i>	€ 20.00
<i>India</i> : Vino Indiano Rosso in calice (sula / kamasutra) <i>ALC - 13%</i>	€ 6.00
<i>Dolcetto di Dogliani</i> : Azienda agricola Barderis DOCG	€ 16.00
<i>Dolcetto d'Alba</i> : cantina Vignaioli Elvio Pertinace DOC	€ 14.00
<i>Barbera d'Alba</i> : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOC	€ 14.00
<i>Barbera d'Alba</i> : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Barrique DOC	€ 20.00
<i>Barbera Asti Doc</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOCG	€ 16.00
<i>Barbera Monferrato Vivace</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio	€ 13.00
<i>Nebbiolo Langhe</i> : Treiso Il cavè di corrado meinardi DOCG	€ 20.00
<i>Bonarda Piemonte Vivace</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOC	€ 13.00
<i>Grignolino d'Asti</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOC	€ 16.00
<i>Barbaresco</i> : treiso vigna d'Ancin DOCG	€ 35.00
<i>Barolo</i> : cantina Casa Vecchia DOCG	€ 32.00
<i>Freisa Monferrato</i> : Cantina produttori vinchi vaglio DOCG	€ 14.00
<i>Nero D'Avola</i> : Cantina La Ferla Sicilia DOCG	€ 14.00
<i>Aquilae SYRAH</i> : Cantina Viticultori DOT Reserve	€ 18.00
<i>Rosato</i> : Cantina La Ferla Sicilia	€ 14.00
<i>Barbera</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 1 litro	€ 12.50
<i>Barbera</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 50 cl	€ 7.50
<i>Dolcetto/Barbera</i> : Cantina vinchio vaglio calice 25 cl	€ 3.50

Vini da Dessert

<i>Moscato d'Asti</i> : cantina Vignaioli Elvio Pertinace DOCG	€ 14.00
<i>Brachetto Piemonte Vaglio</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOCG	€ 14.00