



Menu Thali Pausa Pranzo *(Piatto Unico Misto di Assaggi)*

€ 11,90

Antipasti mix

Reshmi Kabab

Spiedino di pollo alla menta, cotto nel forno tandoor

A scelta

Aloo Tikki⁽³⁾

Fritelle di patate, piselli e uova con spezie

Pane tradizionale indiano^(1,7)

B. naan / chapati

Secondo

Chicken Tandoori⁽⁷⁾

Cosce di pollo marinato con yogurt e spezie e cotto nel forno tandoor

(oppure)

Murgh Curry

Bocconcino di pollo con salsa di pomodoro, zenzero spezie, coriandolo

(oppure)

Nov Rattan Korma^(7,8)

Cinque verdure miste con una ricca salsa di panna, anacardi, spezie, aromatizzate piatto delicato

Riso

Riso basmati indiano cotto al vapore

Bevande

Acqua Naturale/Frizzante inclusa

Bicchieri di vino a scelta tra

- Barbera di Alba - + 2.00€

- Chardonnay - + 2.00€

Birra Bionda 33cl + 2.50€

Tè Indiano + 2.00€.

Succo al Mango + 2.00€

Caffè 1.20€

coperto 1.50€





Menu Consiglio dello chef
(Piatto unico servito valido solo a pranzo)

€ 13,90

Mix Pakora

Verdure Mix conpastella di ceci spezie

Pane tradizionale indiano^(1,7)

cheese Naan / pudina paratha

Secondo

Chicken Roll

Bocconcino di pollo marinato in salsa e cotto nel forno tandoor Un
rotolo di pollo con pane servito con riso con verdure

(oppure)

Lamb Vindallo

Bocconcini di agnello in salsa di pomodoro, patate, spezie

(oppure)

Jinga Balciao⁽²⁾

Gamberi* con una ricca salsa di pomodoro, zenzero, spezie

Riso

Riso basmati indiano cotto al vapore

Acqua Naturale/Frizzante inclusa

Bicchiere di vino a scelta tra

- Barbera di Alba - + 2.00€

- Chardonnay - + 2.00€

Birra Bionda 33cl + 2.50€

Tè Indiano + 2.00€

Succo al Mango + 2.00€

Caffè +1.20€

* Prodotti surgelati

coperto 1.50€





Menu Pranzo

Murgh Korma^(7,8) 11,00 €

Bocconcini di pollo con salsa di Panna, mandorle, anacardi, Piatto non piccante
Servito con pane Naan oppure Riso basmati

Chicken Tikka Tandoori⁽⁷⁾ 11,00 €

Bocconcini di pollo con marinato yogurt spezie e cotto nel forno Tandoori
Servito con pane Naan oppure Riso basmati

Pollo al Curry 11,00 €

Bocconcini di pollo con un ricca salsa di curry, cipolla, zenzero, pomodoro
Servito con pane Naan oppure Riso basmati

specialità Vegetariano

Nov Ratan Korma^(7,8) 10,00 €

Verdure miste con salsa di Panna, mandorle, anacardi, miele, Piatto non piccante

Chana Masala 10,00 €

Ceci con salsa di pomodoro, cipolla, gengero, coriandolo, spezie un piatto speziato
Servito con pane Naan oppure Riso basmati

Paneer Makani^(7,8) 10,00 €

Delicato piatto di formaggio indiano con salsa di pomodoro e panna
Servito con pane Naan oppure Riso basmati

Bevande

Acqua Naturale/Frizzante +1.50€

Bicchiere di vino a scelta tra

- Barbera di Alba - + 2.00€

- Chardonnay - + 2.00€

Birra Bionda 33cl + 2.50€

Tè Indiano + 2.00€

Succo al Mango. + 2.00€

Caffè +1.20€

coperto 1.50€





Nuovi Piatti a pranzo (Base di Gamberi*, pesce)

Jhinga Biryani⁽²⁾ 13,00 €
(Riso con Gamberi*, Speziato)

Fish Salad⁽⁴⁾ 13,00 €
(Bocconcini di Pesce Spada* grigliato al forno
Tandoor servito Insalata co salsa limone)

Fish all Curry⁽⁴⁾ 13,00 €
(Pesce spada* all curry spezia, servito con riso)

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante	+1.50€
Bicchiere di vino a scelta tra	
- Barbera di Alba -	+ 2.00€
- Chardonnay -	+ 2.00€
Birra Bionda 33cl	+ 2.50€
Tè Indiano	+ 2.00€
Succo al Mango	+ 2.00€
Caffè	+1.20€

coperto 1.50€





Menu chef d'Argento

€20,00

Antipasti mix

Mix Pakora

Verdure Mix con pastella di ceci spezie

Pane tradizionale indiano⁽⁴⁾

naan / Pudina paratha

Secondo

Chicken Tandoori⁽⁷⁾

Cosce di pollo marinato con yogurt e spezie e cottonel forno tandoor

(oppure)

Lamb Vindallo

Bocconcini di agnello in salsa di pomodoro, patate, spezie

Dal Bhukhara⁽⁷⁾

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa spezia

Riso

Riso basmati indiano cotto al vapore

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante	+1.50€
Bicchiere di vino a scelta tra	
- Barbera di Alba -	+ 2.00€
- Chardonnay -	+ 2.00€
Birra Bionda 33cl	+ 2.50€
Tè Indiano	+ 2.00€
Succo al Mango	+ 2.00€
Caffè	+1.20€

coperto 1.50€





Menu Gandhi Vegano

€20,00

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















BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante	+1.50€
Bicchiere di vino a scelta tra	
- Barbera di Alba -	+ 2.00€
- Chardonnay -	+ 2.00€
Birra Bionda 33cl	+ 2.50€
Tè Indiano	+ 2.00€
Succo al Mango	+ 2.00€
Caffè	+1.20€

coperto 1.50€



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 il 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>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci 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 S₀₂ .
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.

RISTORANTE GANDHI

Gandhi srls

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