

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*<sup>(1)</sup> € 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*<sup>(7)</sup> (Senza glutine) € 7.50  
Crocchette dorate di formaggio indiano profumato con menta fresca

*Fish Pakora*<sup>\*(4)</sup> € 9.00  
Bocconcini di pesce spada<sup>\*</sup> marinati con lime, zenzero fresco e spezie

*Golden Chicken*<sup>(1)</sup> € 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*<sup>\*(4)</sup> € 9.00  
Crocchette di pesce spada (specialità del Kerala)

*Jhinga Prawan*<sup>\*(2)</sup> € 8.00  
Gamberi con farina di riso, lime, coriandolo e leggermente speziato

*Degustazione di antipasti*<sup>(1,4)</sup> € 20.00  
Pakora Mix, Aloo Tikki, Paneer Pakora, Seek Kabab<sup>\*</sup>, Murgh Reshmi  
Varkala Fish<sup>\*</sup>, Jinga Prawan<sup>\*</sup>

## Insalate Indiane

*Jalfrezi Salad*<sup>(7)</sup> € 7.00  
Insalata verde con formaggio Indiano

*Murgh Salad* € 7.00  
Insalata verde con pollo

*Jhinga Salad*<sup>(2)</sup> € 8.00  
Gamberi<sup>\*</sup> 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> <sup>(1)</sup>   | € 3.00 |
| Il classico pane indiano di farina integrale, cotto nel forno Tandoor                 |        |
| <i>Pudina Paratha</i> <sup>(1)</sup>  | € 3.00 |
| Pane a sfogila di farina integrale, non lievitata, con menta                          |        |
| <i>Aloo Paratha</i> <sup>(1)</sup>  | € 3.00 |
| Pane a sfogila di farina integrale, non lievitata, con patate                         |        |
| <i>Naan</i> <sup>(1,7)</sup>  | € 3.00 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata                              |        |
| <i>Butter Naan</i> <sup>(1,7)</sup>   | € 3.50 |
| Pane condito con "ghee". (burro chiarificato indiano)                                 |        |
| <i>Cheese Naan</i> <sup>(1,7)</sup>   | € 4.00 |
| Il classico pane indiano di farina bianca, ripieno di formaggio                       |        |
| <i>Keema Naan</i> <sup>(1,7)</sup>  | € 4.00 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con carne tritata di agnello |        |
| <i>Garlic Naan</i> <sup>(1,7)</sup>   | € 3.50 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con aglio                    |        |
| <i>Onion Kulcha</i> <sup>(1,7)</sup>  | € 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> <sup>(7)</sup> | € 4.00 |
| Salsa fresca di yogurt con menta   |        |
| <i>Mix Raita</i> <sup>(7)</sup>    | € 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* <sup>(7)</sup> € 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)* <sup>(7,8)</sup> € 16.00

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

*Murgh Tikka Masala* <sup>(7)</sup> € 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*<sup>(7)</sup> € 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*<sup>(7)</sup> € 15.00

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

*Harali Murgh Tikka*<sup>(7)</sup> € 15.00

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

*Murgh Malai Tikka*<sup>(8)</sup> € 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)*<sup>(8)</sup> € 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*<sup>(2)</sup>

€ 20.00

Gamberoni Tiger marinati con salsa speziata e cotti nel forno Tandoor

### *Jhinga Balchao*<sup>(2)</sup>

€ 18.00

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

### *Jhinga Mughlai*<sup>(2)</sup>

€ 18.00

Gamberi in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzate

### *Gamberoni al Curry*<sup>\*(2)</sup>

€ 20.00

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

### *Fish Tamatar*<sup>\*(4,8)</sup>

€ 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*<sup>\*(4,7)</sup>

€ 20.00

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

### *Mix Fish Tandoori Plater*<sup>(2,7)</sup>

€ 25.00

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

### *Fish Masala*<sup>\*(4)</sup>

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

## *Contorni*

<i>Dal Tarka</i> <sup>(7)</sup> 5 tipi di lenticchie diverse in una corposa miscela di burro, pomodoro e spezie. (Apprezata da tutti gli Indiani)	€ 7.00
<i>Palak</i> <sup>(6,7)</sup> (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> <sup>(7)</sup> 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
---	--------

**\*<sup>1</sup> 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** <sup>(1,6,7,8)</sup> € 20.00

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

**Paneer Makhani** <sup>(7,8)</sup> € 12.00

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

**Palak Paneer** <sup>(7)</sup> € 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** <sup>(7,8)</sup> € 12.00

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

**Dal Bukhara** <sup>(7)</sup> € 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** <sup>(7,8)</sup>

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

**OPPURE**

**Murgh Shai Korma** <sup>(7,8)</sup>

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

**Cheese Naan** <sup>(7)</sup>

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio

**Rice Basmati**

Riso Indiano cotto al vapore

**Dolce** <sup>(7)</sup>

Gelato Crema / Cioccolato

Bevande escluse

\* Prodotti surgelati

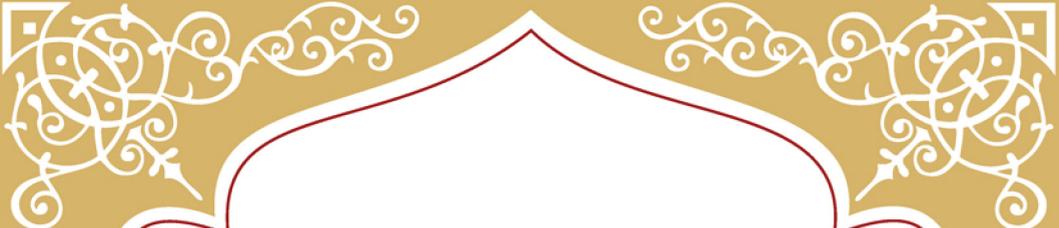
Si avvisa La gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e/o somministrati in questo esercizio, possono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

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

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

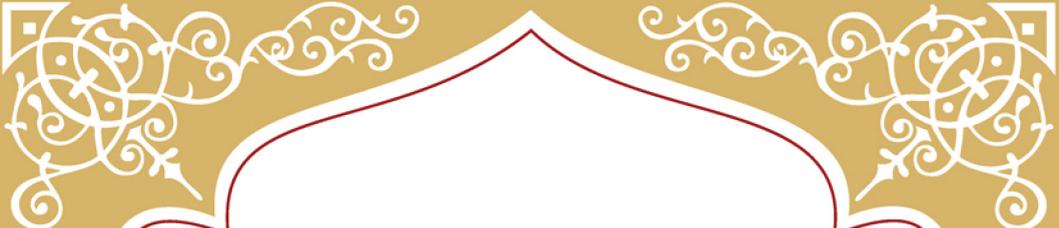
<i>Maharaja</i> Aperitivo alcolico al mango	€ 5.00
<i>Maharani</i> Aperitivo analcolico al mango	€ 4.00
<i>Shajaha</i> Aperitivo alcolico con sciroppo di rosa e e campari	€ 5.00
<i>Mumtaj</i> Aperitivo analcolico alla rosa	€ 4.00

## *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