

UTILITIES

14189	Set posate <i>Tris di posate (forchetta, cucchiaio e coltello in materiale ecologico) e tovagliolino</i>	€ 0,40
14191	Salsa di yogurt alla menta	€ 0,50
14193	Salsa piccante	€ 0,50
14195	Salsa al tamarindo	€ 0,50

ANTIPASTI

13831	Vegetable Samosa 2 pz <i>Paste triangolari fritte imbottite di verdure (Crispy fried patties with a filling of delicately spiced vegetables)</i>	€ 3,30
13834	Keema Samosa 2 pz <i>Paste triangolari imbottite con delicate spezie e agnello macinato (Crispy fried patties with a filling of delicately minced lamb)</i>	€ 4,30
13835	Paneer Pakora 6 pz <i>Formaggio indiano fritto in pastella (Indian cottage cheese, coated in a low spiced flour batter & fried until golden brown)</i>	€ 5,30
13836	Mix Pakora vegetable 6 pz <i>Verdure miste fritte in pastella (Assorted chopped mix vegetables, coated in a low spiced flour batter & fried until golden brown)</i>	€ 4,30
13837	Prawn Pakora 6 pz <i>Gamberoni fritti in pastella (Fresh prawn, coated in a low spiced flour batter & fried until golden brown)</i>	€ 9,30
13838	Chicken Pakora 6 pz <i>Bocconcini di pollo marinati, fritti in pastella (Pieces of chicken marinated in freshly round spices dipped in batter & deep fried)</i>	€ 6,30
13839	Papad Roll <i>Croccanti involtini ripieni di crema, gamberoni e patate (Crisp roll stuffed with prawns)</i>	€ 4,30
14817	Papadams	€ 1,50

TANDOORI KHAZANA

13840	Tandoori Murg <i>Pollo marinato in yogurt / spezie, cotto in tandoor</i> <i>(Chicken marinated in yogurt and spices and roasted in tandoor)</i>	€ 10,50
13841	Chicken Tikka <i>Bocconcini di pollo marinato in yogurt ed erbe delicate, cotto in tandoor</i> <i>(Diced pieces of swordfish marinated with yogurt and mildly seasoned cooked on skewers in tandoor)</i>	€ 10,50
13842	Mahi Tikka <i>Bocconcini di pesce spada marinati in yogurt, panna e polvere di cardamomo, cotti in tandoor</i> <i>(Diced spring swordfish marinated with yogurt and cashew nut paste cooked in tandoor)</i>	€ 13,50
13843	Seekh Kebab <i>Classici spiedini di carne macinata d'agnello</i> <i>(Minced lamb meat cooked with herbs in tandoor)</i>	€ 11,50
13844	Murg Malai Kebab <i>Bocconcini di pollo cotti in tandoor e marinati in yogurt e polvere di cardamomo</i> <i>(Diced spring chicken marinated with yogurt & cashew nut paste cooked in tandoor)</i>	€ 11,50
13847	Tandoori Prawn <i>Gamberoni giganti con guscio marinati con ajwaini</i> <i>(King prawns marinated and roasted in spices)</i>	€ 16,50
13851	Mix Tandoori Platter <i>Grigliata mista</i> <i>(Tandoori prawn, chicken tikka tandoori, chicken, kebab and kasturi kabab)</i>	€ 16,50
13853	Tandoori Aloo <i>Piccanti patate al cartoccio, cotte al tandoor, ripiene di formaggio, piselli e carote</i> (Potatoes stuffed with dry fruits and vegetables cooked in tandoor)	€ 5,50
13854	Paneer Tikka <i>Formaggio indiano marinato con peperoni e cipolle, cotto in tandoor</i> <i>(Diced marinated cheese ,capsicum, tomato & onion roasted in clay oven)</i>	€ 8,50
13856	Tandoori Gobhi <i>Cavolfiore marinato in spezie Indiane e cotto nel forno di terracotta Indiana</i>	€ 8,00
13939	Whole tandoori fish <i>Orata marinata con coriandolo fresco, semi di cumino e succo di limone</i> <i>(Orata fish marinated in Indian spices and roasted in clay oven)</i>	€ 13,50
13940	Kasturi kabab <i>Bocconcini di pollo marinati con polvere di cocco, foglie di fieno Greco, chili e verdure</i> <i>(Boneless chicken marinated in coconut powder, green chilly)</i>	€ 10,50

CURRY

13857	Chicken Jalfrezzi <i>Pollo cotto con cipolle, zenzero, peperoni, pomodori e erbe saporite</i> <i>(Boneless pieces of selected chicken cooked with spices, tomato puree and seasoned with salt and freshly ground pepper)</i>	€ 10,50
13858	Butter Chicken <i>Bocconi di pollo cotto nel tandoor preparati con salsa di burro piccante</i> <i>(Tandoori boneless chicken cooked in special spiced butter sauce)</i>	€ 10,50
13859	Chicken Tikka Masala <i>Bocconcini di pollo preparati in salsa speciale piccante</i> <i>(Hot diced chicken cooked in a special sauce)</i>	€ 10,50
13860	Madras Curry <i>Piccante curry di pollo del Madras</i> <i>(Hot chicken curry from Madras)</i>	€ 12,50
13861	Chicken Vindaloo <i>Pollo in salsa Vindaloo</i> <i>(Chicken in Vindaloo sauce)</i>	€ 12,50
13862	Chicken Nilgiri <i>Pollo con spinaci in salsa di menta e latte di cocco</i> <i>(Chicken dish from the Nilgiri hills, chicken with spinach and mildly flavoured with mint and coconut)</i>	€ 12,50
13868	Chicken Pasanda <i>Bocconcini di pollo cucinati in crema di mandorle</i> <i>(Tandoori diced chicken cooked with creamy almond sauce)</i>	€ 11,50
13938	Chicken korma <i>Morbidi bocconcini di pollo con sugo di frutti secchi</i> <i>(Soft diced chicken with dry fruit gravy)</i>	€ 10,50

AGNELLO

13869	Korma Dhaba <i>Teneri bocconcini di agnello cotti con pomodoro e insaporiti con salsa cremosa (Tender diced lamb cooked with tomatoes and flavoured with creamy sauce)</i>	€ 11,50
13870	Mutton Nilgiri <i>Agnello con spinaci freschi, coriandolo e spezie speciali (Lamb cooked with fresh spinach, coriander and other herbs)</i>	€ 11,50
13871	Rogan Josh <i>Teneri bocconcini di agnello cotti con pomodoro e speziato all'aglio (Tender diced lamb cooked with tomatoes and spiced with garlic)</i>	€ 11,50
13872	Lamb Tawa Masala <i>Bocconcini di agnello cotto in forno cucinato con salsa speciale (Tender pieces of lamb tandoori cooked in a special sauce)</i>	€ 12,50
13873	Ghost Madras <i>Agnello piccante al curry (Hot Madras curry)</i>	€ 12,50
13875	Bhluna Ghost <i>Agnello saltato con cipolle, pomodoro, zenzero e coriandolo (Lamb with onions, tomato and coriander)</i>	€ 12,50
13941	Ghost Vindaloo <i>Agnello in salsa Vindaloo (lamb cooked with spiced potato)</i>	€ 12,50

PESCE

13876	Saag Prawns <i>Gamberetti e spinaci con cipolle e spezie (Prawns and spinach cooked with onions and special Indian spices)</i>	€ 14,50
13877	Malai Prawns <i>Gamberetti cucinati con spezie fresche in una densa salsa speciale (Prawns cooked with spices in special cream)</i>	€ 14,50
13878	Prawns Tawa Masala <i>Gamberetti saltati in padella con salsa piccante (Prawns cooked with onions, capsicum and special Indian spices)</i>	€ 14,50
13879	Bangla Fish Curry <i>Curry di pesce (Fish curry)</i>	€ 14,50
13880	Prawns Vindaloo <i>Gamberetti in salsa Vindaloo (Hot spiced prawn - speciality from south India)</i>	€ 14,50
13881	Prawns Curry <i>Gamberi piccanti in salsa di cocco (Hot prawn curry with coconut sauce)</i>	€ 14,50

RISO

13882	Prawn Biryani <i>Gamberetti al curry e riso basmati profumati allo zafferano, erbe e spezie, cotto (Basmati rice cooked with shrimps, dry mixed fruits ,nuts and saffron in Deqh)</i>	€ 16,50
13883	Hyderabadi Biryani <i>Agnello con frutta secca e riso basmati (Lamb cooked with spices nuts and basmati rice in traditional mughlai style)</i>	€ 15,50
13884	Murg Mussalam Biryani <i>Pollo al curry e riso basmati profumati al zafferano, erbe e spezie (Tender pieces of chicken cooked in a medium hot sauce and then gently blended in flavoured saffron basmati rice & sealed in Deqh)</i>	€ 14,50
13885	Subzi Biryani <i>Misto di verdure speziate fresche e riso basmati (Spiced mixed vegetables blended in delicately flavoured saffron basmati rice)</i>	€ 9,50
13886	Pulav Verdure <i>Riso basmati con verdure fresche stufate e frutta secca (Basmati rice cooked with fresh vegetables and dry foods)</i>	€ 6,50
13887	Saada Chawl <i>Riso basmati cotto al vapore</i>	€ 4,30
13888	Jeera Chawl <i>Riso basmati saltato con cumino (Fresh cumin seeds cooked with basmati rice)</i>	€ 5,50
13889	Lemon Chawl <i>Riso con salsa di limone (Saffron flavoured rice, flavoured with lemon salsa)</i>	€ 5,50

VERDURE

13890	Hari Makai Khas <i>Spinaci con spezie e mais (Spinach cooked with corns in traditional style)</i>	€ 8,50
13925	Mattar Paneer <i>Fettine di formaggio con piselli immerse in una crema di pomodoro (Fresh home styled cottage cheese gently cooked with garden fresh peas and with spices)</i>	€ 8,50
13926	Palak Paneer <i>Cubetti di formaggio con pomodori, spinaci, spezie e erbe indiane (Cheese blended with spices and cooked in spinach puree)</i>	€ 8,50
13927	Navratan Korma <i>Varietà di verdure con salsa cremosa al curry (A variety of seasonable vegetables gently braised and moistened in mildly spiced curry)</i>	€ 8,50
13928	Aloo Gobhi <i>cuore di cavolfiore e patate a fette cotti lentamente con pomodoro e strisce di senzero (Cauliflower and potatoes in a blend of onion, ginger and spices. A dry preparation)</i>	€ 8,50
13929	Aloo Palak <i>Cubetti di patate con purea di spinaci (Potatoes with blended spices and cooked in spinach puree)</i>	€ 8,50
13930	Malai Kofta <i>Crocchette di verdure cotte in tipica salsa Indiana (Vegetable balls stuffed with raisins and pistachio nuts sauce of almonds, spices and coriander)</i>	€ 8,50
13931	Sarson Ka Saag <i>Cime di rapa cotte e fuoco lento e condite con zenzero e peperoncini verdi (Green mustard leaves cooked with ginger, garlic and chillies)</i>	€ 8,50
13932	Paneer Makhani <i>Formaggio indiano cotto in crema di burro (Diced cottage cheese cooked in butter sauce)</i>	€ 8,50
13933	Began Ka Bhartha <i>Melanzane cotte in forno cucinate con pomodoro e cipolle (Baked eggplant mashed and cooked with tomatoes and onions)</i>	€ 8,50
13934	Bhindi Masala <i>Ocra in amido con cipolle, pomodoro e spezie (Fresh cut okra cooked with onions and tomatoes)</i>	€ 8,50
13935	Pindi chole <i>Ceci cotti con ajwain e jeera (Chick pea cooked with cardamom seeds and indian spices)</i>	€ 7,50
13936	Dal Dhaba <i>Lenticchie cotte con spezie assortite e un pizzico di cipolla e aglio cumino</i>	€ 6,50

PANE

13942	Pudina Paratha <i>Focaccine di pane al tandoori al sapore di menta (Unleavened whole wheat flat bread with mint)</i>	€ 3,00
13943	Keema naan <i>Focaccine di pane ripiene di agnello macinato (The Classic Indian white flour flat bread stuffed with minced lamb)</i>	€ 4,00
13944	Masala Kulca <i>Focaccine di pane con spezie indiane (The Classic Indian white flour flat bread with indian spices)</i>	€ 3,00
13945	Aloo Paratha <i>Focaccine di pane ripiene di patate (The Classic Indian white flour flat bread with potato)</i>	€ 3,00
13946	Lasooni naan <i>Focaccine di pane con aglio (The Classic Indian white flour flat bread with garlic)</i>	€ 3,00
13947	Cheese naan <i>Focaccine di pane ripiene al formaggio (The Classic Indian white flour flat bread with cheese)</i>	€ 3,00
13948	Tandoori naan <i>Focaccine di pane (The Classic Indian white flour flat bread)</i>	€ 2,00
13949	Tandoori roti <i>Focaccine di pane integrale (Unleavened whole wheat flat bread)</i>	€ 2,00
13950	Missi roti <i>Pane di farina di ceci e erbe indiane (Bread made with a mixture of wheat flour and gram flour, spiced and baked in the tandoor)</i>	€ 3,00

DOLCI

14027	Kheer <i>di riso</i>	€ 4,50
14028	Rial Barfi <i>di cocco</i>	€ 4,50
14029	Gulab Jamin <i>di formaggio allo sciroppo</i>	€ 4,50
14030	Shrikhand <i>yogurt con zafferano e frutta tropicale</i>	€ 4,50

BEVANDE

ACQUA

14031	Acqua naturale 50 cl	€ 2,00
-------	----------------------	--------

14032	Acqua frizzante 50 cl	€ 2,00
-------	-----------------------	--------

BIBITE

14033	Coca Cola	€ 3,00
-------	-----------	--------

14034	Fanta	€ 3,00
-------	-------	--------

BIRRE

14035	Sprite	€ 3,00
-------	--------	--------

14036	Kingfisher 33 cl	€ 4,00
-------	------------------	--------

14037	Kingfisher 66 cl	€ 7,00
-------	------------------	--------

14038	Cobra 33 cl	€ 4,00
-------	-------------	--------

14039	Cobra 66 cl	€ 7,00
-------	-------------	--------

CARTA DEI VINI

ROSSI

14042	Grinolino D'Asti D.o.c - Perroncito <i>Piemonte</i>	€ 16,00
14043	Valpolicella Classico - Bertani <i>Veneto</i>	€ 20,00
14044	Amarone della Velpolicella - Bertani <i>Veneto</i>	€ 52,00
14045	Terra Di Franciacorta - Ca del bosco <i>Lombardia</i>	€ 25,00
14046	Merlot - Vigna treverso <i>Friuli</i>	€ 22,00
14047	Nero D'Avola - Feudo maccari <i>Sicilia</i>	€ 17,00
14048	Santa Cristina - Antinori	€ 14,00
14049	Nobile Di Montepulciano - La braccasca <i>Toscana</i>	€ 29,00
14050	Dolcetto D'Alba - Tenuta illuminata <i>Piemonte</i>	€ 17,00
14051	Pepoli Chianti Classico - Antinori <i>Toscana</i>	€ 27,00
14052	Tignanello - Antinori <i>Toscana</i>	€ 110,00
14053	Morellino Di Scansano - Il grillesino <i>Toscana</i>	€ 23,00
14054	Chianti Classico Riserva - Antinori <i>Toscana</i>	€ 52,00
14055	Lagrein - Colterenzio <i>Alto Adige</i>	€ 23,00
14056	Sula Shiraz - Sula Vineyards <i>India</i>	€ 17,00
14057	Rosso Di Montalcino - Banfi <i>Toscana</i>	€ 25,00
14058	Negresco Garda Classico - Provenza <i>Lombardia</i>	€ 23,00
14059	Refosco Dal Perduncolo - La Tunella <i>Friuli</i>	€ 22,00
14060	Cata Rosato - Il Grecco <i>Calabria</i>	€ 19,00
14061	Fichimori Rosso Freddo - Tormaresca <i>Puglia</i>	€ 18,00

BIANCHI

14062	Cervaro - Antinori <i>Umbria</i>	€ 52,00
14063	Conte della Vipra - Antinori <i>Umbria</i>	€ 34,00
14064	Roero Arneis - Casina Chicco <i>Piemonte</i>	€ 18,00
14065	Pinot Grigio D.o.c - La Tunella <i>Friuli</i>	€ 19,00
14066	Ribolla gialla - La Tunella <i>Friuli</i>	€ 20,00
14067	Muller Thurgau - Colterenzio <i>Alto Adige</i>	€ 20,00
14068	Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio <i>Campania</i>	€ 19,00
14069	Fumaio - Antinori <i>Toscana</i>	€ 48,00
14070	Chablis 1er cru ' Vaillon 08 ' - Chablisienne <i>Francia</i>	€ 48,00
14071	Chardonnay - La Tunella <i>Friuli</i>	€ 20,00
14072	Gewurztraminer - Colterenzio <i>Alto Adige</i>	€ 21,00
14073	Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio <i>Campania</i>	€ 20,00
14074	Falanghina - Feudi di San Gregorio <i>Campania</i>	€ 18,00
14075	Sula Sauvignon Blance - Sula Vineyards <i>India</i>	€ 17,00
14076	Lugana Prestige - Provenza <i>Lombardia</i>	€ 20,00
14077	Lugana Prestige 375 ml - Provenza <i>Lombardia</i>	€ 10,00

BOLLICINE

14078	Fraciacorta 61 - Berlucchi <i>Lombardia</i>	€ 29,00
14079	Sula Brut - Sula Vineyards <i>India</i>	€ 18,00
14080	Moscato di Asti - Braida <i>Piemonte</i>	€ 18,00
14081	Prosecco Leganza - Philermonica <i>Veneto</i>	€ 15,00
14082	Roseri - Provenza <i>Lombardia</i>	€ 19,00