

ANTIPASTI/STARTERS

Aloo Chaat	€ 5
Insalata di Patate e Ceci con Sapori Orientali Potato and Chickpeas with salad and Oriental Flavor	
Samosa Chaat	€ 6
Insalata di Samosa e Ceci ripieni di Patate Speziate Samosa and Chickpeas with Salad and Oriental Flavor	
Veg Samosa (2 pz)	€ 5
Piccole Piramidine ripiene di patate speziate Stuffed Dumplings with Spices and Potatoes	
Non Veg Samosa (2 pz)	€ 6
Piccole Piramidine ripiene con Carne Stuffed Dumplings with lamb and spices	
Paneer Pakora	€ 5
Formaggio Indiano in Pastella di Farina di Ceci Indian Cheese in Chickpea Flour Batter	
Potato Pakora	€ 5
Patate Fritte con Pastella di Farina di Ceci Fried Potato in Chickpea Flour Batter	
Onion Pakora/Bhaji	€ 5
Cipolle Fritte Con Pastella di Farina di Ceci Fried Onion in Chickpea Flour Batter	
Onion Rings	€ 5
Anelli di cipolle fritte con pastella di farina di ceci Onion Rings fried in batter made from chickpea flour	
Chicken Pakora	€ 6
Pollo Marinato con Spezie Indiane, Coperto con Farina di Ceci Chicken Marinated With Indian Spices Covered with Chickpea Flour	
Gamberi Pakora	€ 7
Gamberi Fritti Con Farina di Ceci e Spezie Fried Shrimps piceses covered With Chickpea Flour	
Fish Pakora	€ 6,5
Pesce Fritti Con Farina di Ceci e Spezie Fried Fish piceses covered With Chickpea Flour	
Mix Veg Starters	€ 10
Anitpasti Miste Vegetariane (per 2 persone) Mix Veg starters (for 2 person)	
Mix Non Veg Starters	€ 11
Anitpasti Miste Non Vegetariane (per 2 persone) Mix Non Veg Starters (for 2 person)	



Consigliato dallo Chef - Chef's Special

ALLA GRIGLIA/GRILLED TANDOORI

Chicken Tandoori..... € 11

Pollo Marinato allo Yogurt e Spezie Indiane Cotte nel Forno di Terracotta

Chicken marinated in Yogurt and Indian Spices Grilled in Clay Oven

Chicken Malai Tikka..... € 11

Bocconcini di Pollo Marinato allo Yogurt, Anacardi e Spezie delicate

Boneless Diced Chicken Marinated in Yogurt, Cashew Nuts And Delicate Spices

Chicken Haryali Tikka..... € 11

Pollo disossato Marinato con Salsa alla Menta

Boneless Diced Chicken Marinated with MintSauce

Garlic Chicken Tikka..... € 11

Spiedino di Pollo Marinato con Aglio e Spezie Indiane

Chicken Skewer Marinated with Garlic and Indian Spices

Grilled Paneer Tikka..... € 13

Formaggio Fresco Servito con Peperoni e Pomodoro, Marinato in Erbe Fresche

Diced Cottage Cheese Served with Capsicum and Tomatoes, Marinated in Fresh Herbs

Mutton Sheek Kebab..... € 14

Agnello Macinato alla Griglia alle Erbe e Spezie indiane

Minced Grilled Mutton with Indian Herbs and Spices

Fish Tikka..... € 14

Bocconcini di pesce spada marinato conspezie indiane

Chunks of sword fish marinated with Indian spices

Jingha Tandoori..... € 15

Gamberoni alla griglia

Grilled prawns

Mix Non Veg Tandoori Platter..... € 18

Combinazione di Grigliata Mista

Combination of Mixed Grilled



Consigliato dallo Chef - Chef's Special



Prodotto surgelato - Frozen food

VERDURE/VEGETABLE

Palak Paneer	€ 11
Spinaci Cotti con Formaggio Fresco Indiano e Spezie al Curry Indian Spinach Cooked with Fresh Cheese and Spices with Curry	
Paneer Makani	€ 11
Formaggio Indiano in Salsa di Burro, Anacardi e Pomodoro Indian Cheese in a Sauce of Butter, Cashew Nuts and Tomato	
Matar Paneer	€ 11
Piselli e formaggio indiano in una base di cipolle, pomodori, spezie ed erbe aromatiche Green peas and Indian Cheese in a base of onions, tomatoes, spices and herbs	
Karahai Paneer	€ 11
Formaggio Indiano con Cipolla e Pomodoro Fresco/Indian Cheese with Diced Onion and Fresh Tomato's	
Gobhi Aloo	€ 10
Cavolfiore e Patate Cotti al Vapore con Spezie/Cauliflower and Potatoes Steamed with Spices	
Melanzane/Eggplants Baigun Bartha	€ 10
Melanzane Affumicate in Salsa di Spezie/Smoked Eggplant in a sauce of spices	
Bombay Aloo	€ 10
Patate Stufate con Salsa di Pomodoro e Peperoni/Stewed Potatoes with Tomato sauce and Capsicum	
Mushroom Masala	€ 10
Funghi cucinati con Cipolla, Pomodoro, Zenzero Fresco e Spezie Indiane Mushrooms Cooked with Onion, Tomatoes, Fresh Ginger and Indian Spices	
Aloo Matar	€ 10
Miscela di patate, piselli, cipolle, pomodori, spezie ed erbe aromatiche Blend of potatoes, peas, onions, tomatoes, spices and herbs	
Dal Tadka	€ 10
Lenticchie Gialle con Pomodoro e Spezie Indiane/Yellow lentils with tomato and Indian spices	
Dal Makhani	€ 10
Lenticchie Nere, Burro e Panna/Whole Black Lentil, Butter and Cream	
Malai Kofta	€ 10
Polpette di Formaggio in Salsa Ricca/Cheese Balls with Cheese in Rich Sauce	
Veg Korma	€ 10
Verdure Miste in Salsa Delicata/Mixed Vegetables in Light Sauce	
Chana Masala	€ 10
Ceci Cucinati con Salse Indiane Miste/Chicpeas Mixed with Mixed Indian Spices	
Chole Peshawari	€ 10
Ceci Cucinati Con Salsa di Pomodoro, Erbe Fresche e Spezie/Chickpeas Cooked with Tomatoes Fresh Herbs and Spices	
Jira Aloo	€ 10
Patate Stufate con Semi di Cumino/Potatoes Cooked with Cumin Seed	
Saag Aloo	€ 10
Spinaci Cucinati con Patate e Spezie in Stile Nord Indiano Spinach cooked with potatoes and spices in North Indian Style	



Consigliato dallo Chef - Chef's Special

POLLO/CHICKEN

Chicken Curry..... € 12

Spezzatino di Pollo Cucinato in Salsa Tradizionale

Tender pieces of Boneless Chicken Cooked in Traditional Sauce

Butter Chicken..... € 12

Pollo Disossato al Burro, Salsa di Pomodoro e Curry

Boneless Chicken with Butter, Tomato Sauce and Curry

Chicken Tikka Masala..... € 12

Pollo in Salsa di Erbe Fresche Orientali e Spezie

Chicken in a Sauce of Fresh Oriental Herbs and Spices

Karahai Chicken..... € 12

Pollo Sisossato Cotto Insalsa di Cipolle, Zenzero, Peperoni ed Erbe Fresche Orientali

Boneless Chicken Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs

Chicken Shahi Korma..... € 12

Spezzatino di Pollo Cucinato in Salsa, Guarnito con Frutta secca

Tender pieces of Boneless Chicken Cooked with Dry Fruits in our Chef's Style Served in a Handy

Chicken Kashmiri..... € 12

Pollo Preparato in Famoso stile Kashmir Servito con Erbe Fresche Orientali

Chicken prepared in Famous Kashmir Style Served with Fresh Oriental Flavours

Dilbhar Chicken..... € 12

Pollo Cotto in Salsa di Menta

Chicken Cooked in Mint Sauce

Chicken Dopiazza..... € 12

Pollo Disossato in Salsa di Cipolle e Curry

Boneless Chicken in Onion Sauce and Curry

Madras Chicken..... € 12

Pollo Cotto in Salsa al Curry e Spezie di Madras

Chicken Cooked in Spices of Madras Curry

Chicken Vindaloo..... € 12

Pollo Disossato in Salsa al Curry Vindaloo e Spezie

Boneless chicken in Vindaloo Sauce and Spices

Chicken Jalfrezi..... € 12

Pollo disossato in salsa di soia, peperoni, pomodoro, spezie e curry

Boneless Chicken Cooked in Soy sauce, Peppers, Tomatoes, Spices and Curry

Saag Chicken..... € 12

Pollo Cotto con Spinaci, in Salsa al Curry

Chicken Cooked with spinach in Curry Sauce



Consigliato dallo Chef - Chef's Special



Prodotto piccante - hot spicy

AGNELLO / LAMB

- Rogan Josh**  € 13
Bocconcini di Agnello in Salsa di Curry
Boneless Lamb Morsels with Curry Sauce
- Karahai Lamb**  € 13
Agnello cotto in salsa di cipolle, zenzero, peperoni ed erbe fresche orientali
Chunks of Lamb Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs
- Lamb Shahi Korma** € 13
Agnello disossato con salsa di anacardi e zafferano
Boneless lamb sauce with cashew nuts and saffron
- Dilbhar Lamb** € 13
Agnello Cotto in Salsa di Menta
Lamb Cooked in Mint Sauce
- Lamb Madras**   € 13
Agnello Cotto in Salsa di Madras
Lamb Cooked in Madras Sauce
- Lamb Vindaloo**  € 13
Bocconcini di Agnello on Salsa Vindaloo e Spezie
Chunks of Lamb Cooked with Vindaloo sauce and Spices
- Saag Lamb** € 13
Agnello Cotto con Spinaci in Salsa al Curry
Lamb cooked with spinach in Curry Sauce
- Keema Matar** € 13
Carne Macinata, Cucinata con Piselli e Spezie Indiane Varie
Ground Lamb, Cooked with Peas and Various Indian Spices
- Butter Lamb**  € 13
Agnello Disossato in Burro, Salsa di Pomodoro e Curry
Boneless Lamb with Butter, Tomato Sauce and Curry
- Lamb Masala**  € 13
Carne in Salsa di Erbe Fresche Orientali e Spezie
Lamb in a Sauce of Fresh Oriental Herbs and Spices
- Lamb Kashmiri**  € 13
Agnello Preparato in Famoso stile Kashmir Servito con Erbe Fresche Orientali
Lamb prepared in Famous Kashmir Style Served with Fresh Oriental Flavours
- Lamb Jalfrezi** € 13
Agnello disossato in salsa di soia, peperoni, pomodoro, spezie e curry
Boneless Lamb Cooked in Soy sauce, Peppers, Tomatoes, Spices and Curry



Consigliato dallo Chef - Chef's Special



Prodotto piccante - hot spicy

PESCE E GAMBERI/FISH & SHRIMPS

Fish Curry ❄️❤️	€ 14
Bocconcino di Pesce Spada Cucinato in Salsa di Pomodoro e Cocco	
Morsel of Swordfish Cooked in Coconut and Tomato Sauce	
Fish Vindaloo 🌶️	€ 14
Pesce Spada con Salsa Vindaloo e Spezie Indiane	
Swordfish with Vindaloo Sauce and Indian Spices	
Fish Madras 🌶️❤️	€ 14
Pesce cotto con salsa Madras e spezie Indiani	
Fish in Madras Sauce and Indian Spices	
Fish Malai ❄️	€ 14
Pesce in Salsa Delicata e Polvere di Anacardi e Zafferano	
Fish cooked in light sauce and Cashew and Saffron Powder	
Fish Karahai ❄️	€ 14
Pesce Cotto in Salsa di Cipolle, Zenzero, Peperoni ed Erbe Fresche Orientali	
Fish Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs	
Gamberi Kashmiri ❄️❤️	€ 14
Gamberi Preparato in Famoso stile Kashmir Servito con Erbe Fresche Orientali	
Shrimps prepared in Famous Kashmir Style Served with Fresh Oriental Flavours	
Gamberi Curry ❄️❤️	€ 14
Gamberetti con Salsa di Pomodoro e Spezie Indiane	
Shrimps with Tomato Sauce and Indian Spices	
Gamberi Vindaloo 🌶️	€ 14
Gamberetti con salsa vindaloo e spezie	
Shrimps in Vindaloo Sauce and Spices	
Gamberi Madras 🌶️❤️	€ 14
Gamberi cotto con salsa Madras e spezie Indiani	
Shrimps in Madras Sauce and Indian Spices	
Gamberi Malai ❄️	€ 14
Gamberetti in Salsa Delicata e Polvere di Anacardi e Zafferano	
Shrimps in light sauce and Cashew and Saffron Powder	
Gamberi Karahai ❄️	€ 14
Gamberi Cotto in Salsa di Cipolle, Zenzero, Peperoni ed Erbe Fresche Orientali	
Shrimp Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs	
Gamberi Butter ❄️❤️	€ 14
Gamberetti Disossato In Burro, Salsa Di Pomodoro e Curry	
Shrimps with Butter, Tomato Sauce and Curry	



Consigliato dallo Chef - Chef's Special



Prodotto piccante - hot spicy



Prodotto surgelato - Frozen food

FOCACCIA INDIANA/NAAN

Garlic Naan.....	€ 3
Focaccia di Aglio/Flat Loaf with Garlic	
Cheese Naan.....	€ 3,5
Focaccia Ripiena di Formaggio/Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Cheese	
Aloo Parantha.....	€ 4
Focaccia Ripiena di Patate/Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Potatoes	
Butter Naan.....	€ 3
Focaccia al Burro/Flat Loaf with Butter	
Plain Naan.....	€ 2,5
Focaccia semplice di farina bianca/Plain flat loaf	
Tandoori Roti.....	€ 2,5
Focaccia di Farina Integrale/Flat Loaf made with Whole Wheat Flour	
Chilly Naan..... 	€ 4
Focaccia con peperoncini verde/Flat Loaf with green chillies	
Peshwari Naan.....	€ 4
Focaccia con Pistacchi Ripiena di Cocco/Flat Loaf Stuffed with Pistachios and Coconut	
Lacha Parantha.....	€ 3
Focaccia Croccante/Crispy Flat Loaf	
Chilly Cheese Naan..... 	€ 4,5
Focaccia Ripiena di Peperoncini e Formaggio/ Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Chilly Cheese	
Jira Parantha.....	€ 3
Focaccia al Burro e Semi di Cumino /Flat Loaf with Butter and Cumin Seeds	
Onion Parantha.....	€ 3
Focaccia con Cipolla/Flat Loaf with Onion	
Sesame Naan.....	€ 3
Focaccia al Sesamo/Flat Loaf with Sesame	
Pudina Naan.....	€ 3
Focaccia alla Menta Fresca/Flat Loaf with FreshMint	
Keema Naan.....	€ 4,5
Focaccia Ripiena di Carne/Flat Loaf with Meat	
Garlic Cheese Naan.....	€ 4,5
Focaccia Ripiena di Formaggio e Aglio/Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Cheese and Garlic	



Prodotto piccante - hot spicy

RISO BASMATI / BASMATI RICE

Saffron Pulao..... € 7

Riso alla Zafferano

Rice with Saffron

White Rice..... € 5

Riso bianco

White rice

Vegetarian Biryani..... € 11

Riso con verdure al vapore, frutta secca e zafferano

Rice with steamed vegetables, nuts and saffron on Pan

Chicken Biryani..... € 12

Riso con pollo cotto al vapore

Rice steamed with chicken and Indian spices on Pan

Lamb Biryani..... € 13

Riso con Agnello Cotto al Vapore

Rice Steamed with Lamb and Indian spices on Pan

Gamberi Biryani..... € 14

Riso con Gamberetti Cotti al Vapore

Rice with Shrimp and Indian spices on Pan

Veg Pulao..... € 11

Riso e verdure saltate con spezie e erbe

Rice and vegetables sauteed with spices and herbs

Kashmiri Pulao..... € 7

Riso Saltato con Piselli

Rice fried quickly with peas

Lemon Rice..... € 7

Riso con limone

Rice with lemon

Zeera Rice..... € 7

Riso saltato con semi di cumino

Fried rice with cumin seeds

Mashroom Rice..... € 8

Riso cotto con funghi

Rice cooked with Mushrooms



Consigliato dallo Chef - Chef's Special

CONTORNO/EXTRAS

Boondi Raita..... € 5

Salsa di yogurt

Yogurt sauce with Chickpeas balls

Mixed Raita..... € 5

Salsa di Yogurt con verdure miste

Yogurt sauce with mixed vegetables

Green Salad..... € 6

Insalata Verde

Green Salad

Plain Yogurt..... € 4

Yogurt Bianco

Onion Salad..... € 4

Insalata con Cipolle

Salad with Onions

Fried Papad (2 pz)..... € 2

Farina di riso fritto

Fried rice flour

Roasted Papad (2 pz)..... € 3

Papad Croccante Arrostito nel Forno Tandoor

Crispy Papad Roasted in Indian Tandoor

DOLCE/DESSERT

Pista Kulfi  € 5

Gelato Indiano al Pistacchio
Indian Pistachiao ice cream

Mango Kulfi  € 5

Gelato Indiano al mango
Indian Mango ice cream

Cashew Nut Kulfi € 5

Gelato indiano con anacardi
Ice cream Indian with Cashew Nuts

Coconut Burfi € 5

Torta di Cocco Cucinato con Zucchero e Frutta Secca
Coconut Sautèed in Ghee, Sugar and Dried Fruits

Gulab Jamun  € 5

Piccoli Babà Indiani con Sciroppo di Mele
Small Indian Baba with Syrup of Apples

Gulab Jamun con Rum € 5,5

Piccoli Babà Indiani con Sciroppo di Mele Immerso nel Rum
Small Indian Baba with Syrup of Apples Immersed in Rum

Kheer € 5

Budino di riso con zafferano
Rice pudding with saffron

Aam Ras € 5

Polpa di Mango
Mango Pulp

MENU BEVANDE / DRINKS MENU

Acqua/Water	€ 3
Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite	€ 3
Birra Indiana/Indian Beer (66 cl)	€ 6
Whisky (30 ml)	€ 5
Vodka (30 ml)	€ 5
Rum (30 ml)	€ 5
Amaro	€ 5
Prosecco (al Bicchiere/Glass)	€ 5
Prosecco (Bottiglia/Bottle)	€ 15
Indian Liquor (Kamasutra/Meera)	€ 4
Limoncello	€ 5
Lemon Soda	€ 5
Juice	€ 5
Lassi	€ 5
Mango, Pistacchio, Fragola, Cocco, Papaya, Dolce o Salato	
Mango, Pistacchio, Strawberry, Coconut, Papaya, Sweet o Salty	
Chass/Ayran	€ 5
Yogurt con Sale, Menta e Cumino/Yogurt With Salt, Mint and Cumin	
Caffe' (Espresso o Decaffeinato)	€ 2
Masala Chai	€ 4
Te' al cardamomo con latte/Cardamom Tea with milk	
Sulemani Chai	€ 3,5
Te' nero con menta e cardamomo/Black Tea with Mint and Cardamom	
Green Tea	€ 3

MENU VINO / WINE MENU

VINO BIANCO / WHITE WINE

	Glass / Bottle Al Bicchiere / Bottiglia
Pinot Grigio	€ 8 / € 24
Falanghina	€ 8 / € 24
Gewurztraminer	€ 8 / € 24
Vermentino	€ 8 / € 24
Chardonnay	€ 10 / € 60
Greco di Tufo	€ 10 / € 24
Rose'	€ 8 / € 24
Cannellino Fontana Candida	€ 10 / € 60

VINO ROSSO / RED WINE

	Glass / Bottle Al Bicchiere / Bottiglia
Brunello di Montalcino	€ 10 / € 42
Pinot Nero	€ 8 / € 24
Nero d'Avola	€ 8 / € 24
Chianti Classico	€ 8 / € 24
Morellino di Scansano	€ 8 / € 24
Merlot	€ 10 / € 50
Barolo	€ 10 / € 60