



RISTORANTE

I nostri antipasti (Appetizers) - (Vorspeisen)

-  **Antipasto vegetariano** (melanz., zucchine, pomo., radicchio, pereroni e rösti di patate) € 7,00
(Vegetarian appetizer - Eggplant, zucchini, tomatoes, radicchio, pepper and potatoes)
(Vegetarische Vorspeise - Auberginen, Zucchini, Tomaten, Radicchio, Paprika und Kartoffeln)
-  **Affettato misto** € 9,00
(Fine slices of bacon, ham and salami)
(Gemischter Aufschnitt)
-  **Bresaola rucola e scaglie di Grana** € 8,50
(Dried salted beef with rocket salad, and parmesan cheese)
(Trockenfleisch mit Rauke und Grana)
-  **Crudo e mozzarella** € 8,00
(Raw ham and mozzarella)
(Rohschinken und Mozzarella)
-  **Mozzarella alla Caprese** € 6,50
(Mozzarella and sliced tomatoes)
(Tomaten und Mozzarella)
-  **Mozzarella di bufala alla Caprese** € 7,50
(Buffalo mozzarella and sliced tomatoes)
(Mozzarella aus Büffel Milch und Tomaten)
-  **Polenta con gorgonzola** € 7,00
(Polenta with gorgonzola)
(Polenta mit Gorgonzola)
-  **Bruschetta al pomodoro** € 4,00
(Tomato bruschetta)
(Geröstete Brotscheibe mit Tomaten)
-  **Prosciutto crudo e melone (in stagione)** € 9,00
(Raw ham and melon)
(Roher Schinken und Melone)

I nostri antipasti di mare

(Seafood appetizers) - (Die meeresfrüchten Vorspeisen)

 **Insalata ai frutti di mare** € 10,00
(Seafood salad)
(Meersfrüchte Salat)

 **Insalata di polipo** € 11,00
(Octopus salad)
(Tintenfisch Salat)

 **Mare misto** € 16,00
(Sea mixed)
(Meermischung)

 **Impepata di cozze** € 9,00
(Peppered mussels)
(Miesmuscheln Suppe mit Pfeffer)

 **Carpaccio di salmone** € 10,00
(Salmon carpaccio)
(Lachs-Carpaccio)

 **Cappesante gratinate** € 12,00
(Scallops au gratin)
(Gratinierte Jakobsmuscheln)

 **Cocktail di gamberi**..... € 10,00
(Shrimp cocktail)
(Krabbencocktail)

 **Impepata di vongole**..... € 10,00
(Peppered clams)
(Venusmuscheln Suppe)

NAN CON BURRO..... € 3,00

NAN CON AGLIO € 3,50

PANIR NAN € 5,00

NAN ROGNAI € 3,50

I nostri primi di pesce

(Fish maincourses) - (Erste Fisch Flache)

-  **Spaghetti alle cozze** € 10,00
(Spaghetti with mussels)
(Miesmuschlen Spaghetti)
-  **Spaghetti allo scoglio (o in bianco)** € 16,00
(Spaghetti with mixed fishes with or without tomato sauce)
(Meeresfrüchten Spaghetti mit oder ohne Tomaten Sauce)
-  **Penne ai gamberetti e zucchini** € 10,00
(Penne with shrimps and zucchini)
(Penne mit Krabben und Zucchini)
-  **Tagliatelle al salmone affumicato** € 11,00
(Tagliatelle with smoked salmon)
(Nudeln mit Geräucherter Lachs)
-  **Tagliatelle con code di gambero** € 11,00
(Tagliatelle with prawns)
(Nudeln mit Krebs)
-  **Tagliatelle con acciughe e frutta secca** € 10,00
(Tagliatelle with anchovies and dried fruit)
(Sardellen und Trockenobst Nudeln)
-  **Tagliatelle al nero di seppia con calamari, vongole e pomodorini** € 11,00
(Sepia tagliatelle with squid, clams and cherry tomatoes)
(Tintenfisch Nudeln mit Tintenfisch, Muscheln und Kirschtomaten)
-  **Linguine all'astice** € 19,00
(Linguine with lobster)
(Linguine mit Hummer)
-  **Bavette alle vongole** € 12,00
(Linguine with clams)
(Bavette mit Venusmuscheln)
-  **Tortellini neri di salmone** € 12,00
(Sepia tortellini with salmon)
(Tintenfisch Schwarze lachs tortelli)
-  **Risotto ai frutti di mare** € 16,00
(Risotto with seafood)
(Risotto mit Meeresfrüchten)
-  **Gnocchi polipo con cappelante e code di gamberi** € 11,00
(Octopus gnocchi with scallops and prawn tails)
(Oktopus-Gnocchi mit Jakobsmuscheln und Garnelenschwänzen)

I nostri primi (Main Courses) - (Unsere Ersten)

-  **Spaghetti al pomodoro e basilico** € 7,50
(Spaghetti with tomato sauce and basil)
(Spaghetti mit Tomaten Sauce und Basilikum)
-  **Spaghetti aglio olio e peperoncino** € 7,50
(Spaghetti with garlic, oil and crushed red pepper)
(Spaghetti mit öl, Knoblauch und Chili)
-  **Spaghetti alla Carbonara** € 9,00
(Spaghetti Carbonara - Bacon and cream)
(Spaghetti Carbonara - Speck und Sahne)
-  **Pennette all'Arrabbiata** € 8,00
(Small penne in a spicy tomato sauce with garlic and red pepper)
(Penne in einer Würzigen Tomaten sauce mit Knoblauch und Chili Pfeffer)
-  **Penne alla Mediterranea (pomodorini, capperi, olive nere, pancetta)** € 8,00
(Penne with fresh sliced tomatoes, bacon, black olives and capers)
(Penne mit Frischen Geschnittenen Tomaten Kapern Bauspeck und Schwarz Oliven)
-  **Penne ai Quattro formaggi (grana, brie, gorgonzola e panna)** € 8,00
(Penne with 4 cheeses - parmesan cheese, brie, gorgonzola and cream).
(Penne mit 4 Käse - Parmesankäse , Brie, Gorgonzola und Sahne)
-  **Penne al ragù di carne** € 8,00
(Pies with mixed meat sauce)
(Penne mit Fleischsoße gemischt)
-  **Penne alla Montanara con speck e funghi** € 8,00
(Penne alla Montanara with speck and mushrooms)
(Penne alla Montanara mit Speck und Pilzen)
-  **Tagliatelle speck e zafferano** € 10,00
(Tagliatelle with bacon and saffron)
(Nudeln mit Speck und Safran)
-  **Tagliatelle al tartufo nero** € 10,00
(Tagliatelle with truffles)
(Nudeln mit Trüffeln)
-  **Tagliatelle ai funghi porcini** € 10,00
(Tagliatelle with Porcini mushrooms)
(Nudeln mit Stein Pilze)
-  **Tortellini panna e prosciutto** € 8,00
(Tortellini with cream and ham)
(Tortellini mit Sahne und Schinken)
-  **Minestrone di carne o vegetariano** € 8,00/10,00
(Minestrone of meat or vegetarian)
(Minestrone Fleisch oder vegetarisch)

- 
-  **Tortiglioni al formaggio** € 10,00
(Tortiglioni with cheese)
(Käse mit Tortiglioni)
-  **Fusilli con verdure saltate ed erbe antiche** € 9,00
(Fusilli with sauteed vegetables and old herbs)
(Spiralförmige Nudeln mit Sautierten Gemüse und alten Kräutern)
-  **Pappardelle al cinghiale** € 10,00
(Pappardelle with wild boar)
(Nudeln mit Wildschwein)
-  **Gnocchetti di patate al gorgonzola** € 8,00
(Gnocchetti with potatoes and gorgonzola)
(Kleineklöbchen mit Gorgonzola)
-  **Casoncelli con burro e salvia** € 10,00
(Casoncelli with butter and sage)
(Butter und Salbei Ravioli)
-  **Risotto ai funghi porcini** € 10,00
(Risotto with porcini mushrooms)
(Risotto mit Steinpilzen)
-  **Risotto con radicchio rosso** € 9,00
(Rice with radicchio)
(Reis mit Radicchio)
-  **Risotto con gorgonzola e noci** € 10,00
(Risotto with gorgonzola and walnuts)
(Risotto mit gorgonzola und walnüsse)
-  **Risotto allo zafferano** € 11,00
(Saffron risotto)
(Safranrisotto)

I nostri secondi di carne (Meat dishes) - (Fleischhauptgang)

-  **Cotoletta alla Milanese con patate fritte (maiale o pollo)**..... € 10,00
(Fried cutlet of pork or chicken with french fries)
(Milanese Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Pommes Frites)
-  **Petto di pollo ai ferri con crocchette di patate** € 10,00
(Grilled chicken breast with potato croquettes)
(Gegrillte Hähnchenbrust mit Gebratenen, Kartoffelbrei)
-  **Bistecca di manzo ai ferri con patate saltate** € 11,00
(Grilled beef steak with sautéed potatoes)
(Gegrilltes Rindersteack mit Bratkartoffeln)
-  **Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana** €15,50
(Sliced beef with rocket, salad and Parmesan)
(Rindfleischstreifen mit Rucola und Parmesankäse)

	Tagliata di pollo con insalata	€11,00
	(Sliced chicken with salad) (Hähnfleischstreifen mit Salat)	
	Scaloppine ai funghi porcini con patate saltate	€ 11,00
	(Escalope with mushrooms and sautéed potatoes) (Schnitzel mit Steinpilzen und Bratrartotfeln)	
	Scaloppine al vino bianco con patate fritte	€ 11,00
	(Escalope in white wine with french fries) (Schnitzel in Weißwein mit Pommes Frites)	
	Scaloppine al limone con crocchette di patate	€ 11,00
	(Escalope in a lemon sauce with potato croquettes) (Schnitzel in Zitronensauce mit Gebratenen, Kartoffelbrei)	
	Scaloppine al gorgonzola con patate fritte	€ 11,00
	(Escalope with gorgonzola and french fries) (Schnitzel mit Gorgonzola und Pommes Frites)	
	Entrecôte ai ferri con patate saltate	€ 15,50
	(Grilled entrecote with saltéed potatoes) (Gegrilltes Entrecôte mit Bratkartoffeln)	
	Filetto di manzo alla griglia con contorno	€ 18,00
	(Grilled beef fillet with sidedish) (Lendenstück Filet mit Beilage)	
	Filetto di manzo al pepe verde con contorno	€ 18,00
	(Green beef pepper filet whit sidedish) (Lendenstück Filet mit Beilage)	
	Grigliata mista con contorno	€ 20,00
	(Mixed grill with sidedish) (Gemischte Grillplatte mit Beilage)	
	Bistecca di maiale con contorno	€ 10,00
	(Pork steak with sidedish) (Schweinesteak mit Beilage)	
	Würstel ai ferri con patate fritte	€ 8,50
	(Grilled wurstel with french fries) (Gegrillte Würstchen mit Pommes Frites)	

NAN CON BURRO.....	€ 3,00
NAN CON AGLIO	€ 3,50
PANIR NAN	€ 5,00
NAN ROGNAI	€ 3,50

I nostri secondi di pesce

(Fish dishes) - (Hauptgerichte Fisch)

-  **Fritto misto di pesce con patate fritte** € 16,00
(Mixed fried fishes with french fries)
(Gemischt, Fritiertes Fish mit Pommes Frites)
-  **Calamari fritti con patate fritte** € 13,00
(Fried squids with french fries)
(Gebratene Kalamar mit Pommes Frites)
-  **Filetto di branzino ai ferri con patate saltate**..... € 15,00
(Sea bass fillet grilled with sautéed potatoes)
(Wolfsbarsch Filet mit Bratkartoffeln)
-  **Filetto di trota salmonata ai ferri con patate saltate** € 13,00
(Grilled salmon trout fillet with sautéed potatoes)
(Lachsforellenfilet Vom Grill mit Bratkartoffeln)
-  **Trancio di pesce spada ai ferri con patate saltate** € 13,00
(Grilled swordfish with sautéed potatoes)
(Schwertfisch Vom Grill mit Bratkartoffeln)
-  **Seppioline alla griglia con patatine fritte** € 15,00
(Grilled small cuttle fishes with fries)
(Tintenfische Vom Grill mit Pommes Frites)
-  **Scampi e gamberoni alla flambè con contorno** € 17,00
(Shrimps and prawns flambé with side dish)
(Flambert Kaisengranat und Reisencrevetten Und Beilage)
-  **Orata alla griglia con contorno** € 16,00
(Sea bream baked or grilled with side dish)
(Gebachen Oder Gegrillt Seebrassen)
-  **Grigliata mista di pesce con contorno** € 22,00
(Mixed grilled fishes with side dish)
(Gemischte Fisch Grillplatte mit Granitur)

- NAN CON BURRO..... € 3,00
NAN CON AGLIO € 3,50
PANIR NAN € 5,00
NAN ROGNAI € 3,50

Contorni ed insalate

(Side dishes and salads) - (Granitur und Salat)

-  **Patate fritte** € 4,00
(French fries)
(Pommes Frites)
-  **Crocchette di patate** € 4,00
(Potato croquettes)
(Kartoffelkroketten)
-  **Patate saltate** € 4,00
(Sautéed potatoes)
(Bratkartoffeln)
-  **Spinaci saltati** € 5,00
(Sautéed spinach)
(Sautierte Spinat)
- VERDURE ALLA GRIGLIA** € 5,00
 (melanzane, zucchine, pomodoro, radicchio)
(Grilled vegetables - Eggplant, zucchini, tomato, radicchio)
(Gegrilltes Gemüse - Auberginen, Zucchini, Tomaten, Radicchio)
- MISTA** € 6,00
 (verde, radicchio, carote, pomodori)
(Green salad, with red lettuce, carrots, corn and tomatoes)
(Grüner Salat mit Radicchio, Karotten, Mais und Tomaten)
- PRIMAVERA** € 8,00
 (insalata mista, mozzarella, tonno, pomodorini)
(Mixed salad with mozzarella, tuna and tomatoes)
(Gemischter Salat mit Mozzarella-Käse, Thunfisch und Tomaten)
- DELLA CASA** € 8,00
 (insalata mista con mozzarella di buffala, prosciutto)
(Mixed salad with buffalo mozzarella, corn and ham)
(Gemischter Salat mit Büffelmozzarella Käse, Mais und Schinken)
- DELLO CHEF** € 9,00
 (insalata mista con gamberetti, carciofi, uovo sodo)
(Mixed salad with shrimp, asparagus, artichokes and boiled egg)
(Gemischter Salat mit Krabben, Spargel, Artischocken und Gekochtem ei)
- MARE MONTI** € 9,00
 (insalata mista con tonno, prosciutto, uovo sodo, olive nere)
(Mixed salad with Tuna, ham, hardboiled egg and black olives)
(Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Hart Gekochte eier und Schwarzen Oliven)
- INSALATA POMODORO, TONNO E CIPOLLE** € 7,50
 (Tomato salad, tuna and onions)
(Tomatensalat , Thunfisch und Zwiebeln)
- INSALATA MISTA INDIANA** € 6,00
 (insalata mista indiana, pomodori, cipolla, cetrioli, peperoni verdi e pezzi di limone)
(Indian mixed salad, tomatoes, onion, cucumber, green peppers and lemon pieces)
(Indischer gemischter Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, grüne Paprika und Zitronenstücke)



Menù Indiano

Antipasti (Appetizers) - (Vorspeisen)

-     **CHICKEN TANDOORI (x 2 persone)..... € 14,00**
(Petto di pollo marinato con spezie e Tandoori masala e cotto in forno tandoori)
(Chicken breast marinated with spices and Tandoori masala and baked in tandoor)
(Hähnchenbrust, Mariniert mit Gewürzen und Tandoori Masala und Gekocht Oven ofen in Tandoor)
-     **CHICKEN TIKKA (x 2 persone)..... € 16,00**
(Petto di pollo marinato con spezie e Tandoori masala e cotto in forno tandoori)
(Chicken breast marinated with spices and Tandoori masala and baked in tandoor)
(Hähnchenbrust, Mariniert mit Gewürzen und Tandoori Masala und Gekocht Oven ofen in Tandoor)
-     **SOYA MALAI CHAAP (x 2 persone) € 16,00**
(Bocconcini di soya con crema fati in casa)
(Soybean chunks with homemade cream)
(Sojastückchen mit hausgemachter Sahne)
-     **PANEER TIKKA (x 2 persone) € 16,00**
(Cubetti di formaggio preparati in salsa orientale e spezie, cotto in forno tandoori)
(Cheese cubes prepared in oriental sauce and spices, baked in tandoori oven)
(Käsewürfel in orientalischer Sauce und Gewürzen zubereitet, im Tandoori-Ofen gebacken)
-     **SOYA TIKKA CHAAP (x 2 persone) € 16,00**
(Bocconcini di soya con salsa tikka masala)
(Soya bites with tikka masala sauce)
(Sojahäppchen mit Tikka-Masala-Sauce)
-     **FISH PAKORA €10,00**
(Spezzatino di code di merluzzo fritto in pastella di farina di ceci)
(Stew of cod fried in batter of chick-pea flour)
(Seeteufel Kabeljau in Teig aus Kichererbsenmehl Gebraten)
-     **MASALA DOSA € 10,00**
(Composto da rava (semola) farina di riso e farina di riso maida con ripieno di patate)
(Composed of rava (semolina) rice flour and maida flour with potato filling)
(Bestehend aus Rava (Grieß) Reismehl und Maida-Mehl mit Käsefüllung)
-     **PANEER DOSA € 14,00**
(Composto da rava (semola) farina di riso e farina di riso maida con ripieno di formaggio indiano)
(Composed of rava (semolina) rice flour and maida flour with Indian cheese filling)
(Bestehend aus Rava (Grieß) Reismehl und Maida-Mehl mit indischer Käsefüllung)
-     **CHICKEN DOSA € 14,00**
(Composto da rava (semola) farina di riso maida con ripieno di pollomarinato con spezie tandoori masala, cotto in forno)
(Composed of rava (semolina) maida rice flour filled with spices tandoori masala, baked in the oven)
(Besteht aus Rava (Grieß) Maida-Reismehl, gefüllt mit Gewürzen Tandoori-Masala, im Ofen gebacken)
-     **VEG NOODELS € 11,00**
(Spaghetti con verdure (cipolla, cavolo cappuccio, peperoni e pomodorini) con spezie indiane)
(Spaghetti with vegetables (onion, cabbage, peppers and cherry tomatoes) with Indian spices)
(Spaghetti mit Gemüse (Zwiebeln, Kohl, Paprika und Kirschtomaten) mit indischen Gewürzen)
-     **CHAAT PAPRI € 8,00**
(comprende ceci, patate, salse varie, yogurt, tamarindo e salsa agrodolce)
(Includes chickpeas, potatoes, various sauces, yogurt, tamarind and sweet and sour sauce)
(Enthält Kichererbsen, Kartoffeln, verschiedene Soßen, Joghurt, Tamarinde und süß-saure Soße)
-     **VEG MANCHURIAN GRAVY € 10,00**
(Polpette di verdure (cavolo cappuccio, cipolla e pomodorini) speziate all'indiana con salsa agrodolce)
(Vegetable meatballs (cabbage, onion and cherry tomatoes) spiced Indian style with sweet and sour sauce)
(Gemüse-Frikadellen (Kohl, Zwiebeln und Kirschtomaten) nach indischer Art gewürzt mit süß-saurer Sauce)

   	MURGH PAKORA € 7,50 (Spezzatino di pollo fritto in pastella di farina di ceci) (Stew of fried chicken in butter of chick-pea flour) (Gebraten Huhn Ragout im teg von kicherbsenmehl)
   	JHEENGA PAKORA € 8,50 (Code di gamberi fritti in pastella di farina di ceci) (Shrimp fried in butter of chick-pea flour) (Gebraten Krabbenschwänze im teg von Kicherbsenmehl)
   	MISTO PAKORA € 8,00 (Assaggio misto di antipasti) (Mix of vegetables, chicken, shrimp and cottage cheese, fried in chick-pea flour) (Mix von Gemüse, Huhn, Ktabben und Quark, in Gramm Mehl Gebraten)
   	PANEER PAKORA € 7,00 (Cubetti di formaggio fresco fatto in casa fritti in pastella di farina di ceci) (Fresh homemade cheese cubes fried in butter of chick-pea flour) (Gebraten Frisch Käse Würfel im teg von Kichererbsenmehl)
   	VEGETABLE PAKORA € 6,00 (Misto di verdure fritte in pastella di farina di ceci) (Mixed vegetables fried in batter of chick-pea flour) (Gebraten Mischgemüse im teg von Kichererbsenmehl)
   	SAMOSA CHANA € 7,00 (Ripiena di patate lesse, piselli, ceci al curry e salsa indiana) (Stuffed with boiled potatoes, peas, curried chickpeas and Indian sauce) (Gefüllt mit Salzkartoffeln, Erbsen, Currykichererbsen und indischer Sauce)
   	SAMOSA € 6,00 (Ripiena di patate lesse, formaggio indiano fresco, piselli con salse indiane) (Stuffed with boiled potatoes, fresh Indian cheese, peas with Indian saucess) (Gefüllt mit Salzkartoffeln, indischem Frischkäse, Erbsen mit indischen Soßen)
   	MASHROOM PAKORA € 6,50 (Funghi Champignon fritti in pastella di farina di ceci) (Champignon mushrooms fried in batter of chick-pea flour) (Champignonpilze im Teig von Kichererbsenmehl Gebraten)
   	ONION PAKORA € 6,00 (Cipolle fritte in pastella di farina di ceci) (Onions fried in butter of chick-pea flour) (Gebraten Zwwiebeln im teg von Kichererbsenmehl)
   	TIKKI € 6,50 (Polpette di patate con cipolla, yougurt, insalata verde e salse tipiche) (Potatos meatballs with onion, yogurt, green salad and typical sauces) (Fleischbällchen Kartoffel mit Zwiebel, Joghurt, Grüner Salat und Typischen Saucen)
   	GOBI PAKORA € 6,00 (Cavolfiori in pastella di farina) (Cauliflower in flour paste) (Blumenkohl in Teig aus Mehl)
   	SOYA PAKORA € 8,00 (Bocconcini di soia con frittura in padella di farina di ceci) (Soy bites with chickpea flour pan frying) (Soja Häppchen mit Kichererbsenmehl Pfannenbraten)
  	GOOL GAPPE € 5,00 (Palline fritte di farina integrale riempite con verdure) (Fried whole wheat flour balls filled with vegetables) (Gebackene Bällchen aus Vollkornmehl, gefüllt mit Gemüse)

Specialità a base di Pollo (Chicken specialities) - (Huhn spezialitäten)

-  **CHICKEN CURRY (PUNJABI)** € 11,00
(Spezzatino di pollo cotto in salsa curry piccante con riso Basmati)
(Chicken stew cooked in a spicy curry sauce, served with Basmati rice)
 (Hähnchen Gulash in Einer Würzigen Currysauce Gekocht, serviert mit Basmati-reis)
-  **CHICKEN "JALFREZI"** € 11,00
(Spezzatino di pollo con spezie "jalfrezi", peperoni, cipolle e pomodori freschi con riso Basmati)
(Chicken stew cooked with jalfrezi spices, peppers, onions, fresh tomatoes, served with Basmati rice)
 (Hähnchen Gulash gekocht mit jalfrezi gewürzen, zwiebeln, frischen tomaten, serviert mit Basmati-reis)
-  **CHICKEN TIKKA SAGWALA (nostra specialità)** € 12,00
(Spezzatino di pollo cotto in crema di spinaci e speziato con riso Basmati)
(Chicken stew cooked in spicy spinach cream, served with Basmati rice)
 (Hähnchen Gulash mit Jalfrezi, Gewürzen, Zweibeln, frischen Tomaten, Gekocht mit Basmati-Reis Serviert)
-  **CHICKEN TIKKA MASALA** € 11,50
(Pollo preparato in salsa orientale e spezie "Methi" (foglie di fieno greco) con riso Basmati)
(Chicken prepared in a Indian style sauce and methi spices served with Basmati rice)
 (Huhn mit Einer Indischen Sause mit Basmati-Reis Seviert)
-  **CHICKEN KORMA** € 13,00
(Spezzatino di pollo preparato con salsa curry cremosa e frutta secca)
(Chicken stew prepared with creamy curry sauce and dried fruit)
 (Hühnereintopf zubereitet mit cremiger Currysauce und getrockneten Früchten)
-  **GARLIC CHICKEN** € 13,50
(Spezzatino di pollo preparato con salsa curry al aglio)
(Chicken stew prepared with garlic curry sauce)
 (Hühnereintopf zubereitet mit Knoblauch-Curry-Sauce)
-  **MURG LAWABDAR** € 12,00
(Petto di pollo marinato con spezie "tandoori masala" cotto in forno e preparato con salsa cremosa allo yougurt e mandorle con riso)
(Chicken breast marinated with spices "tandoori masala" baked in the oven and made with creamy yogurt with almonds sauce and rice)
 (Hähnchenbrust mariniert mit gewürzen "tandoori masala" im ofen gebacken und machte mit cremigem joghurt und mandeln sauce mit reis)
-  **CHICKEN "PASSANDE"** € 13,00
(Filetti di pollo alle mandorle e cocco con riso Basmati)
(Chicken fillets with almonds and coconut with Basmati rice)
 (Filets von huhn mit Mandeln und Kokos mit Basmati-reis)
-  **CHICKEN "KARAH"** € 12,00
(Pollo alle verdure cotte in salsa curry con riso Basmati)
(Chicken with vegetables cooked in curry sauce, served with Basmati rice)
 (Hähnchen mit Gemüse in Currysauce Gekocht, mit Basmati-reis serviert)
-  **MUGHLAI CHICKEN (nostra specialità)** € 13,00
(Pollo preparato all'antica ricetta Maraja in salsa curry cremosa alle mandorle con riso Basmati)
(Chicken prepared in an old maharaja cream, curry sauce with almonds and Basmati rice)
 (Hähnchen in alten Maharadscha-art Beraitet mit Currysauce und Mandeln und Basmati-reis)

 **CHICKEN CHILI (nostra specialità) € 13,00**
(Straccetti di pollo in salsa chili piccante, peperoni, cipolle con riso Basmati)
(Chicken strips in spicy chili sauce with peppers and onions, served with Basmati rice)
(Geschinitten Huhn in scharfer Chili-sauce mit Paprika und Zwiebeln, mit Basmati-reis serviert)

 **BUTTER CHICKEN € 12,00**
(Spezzatino di pollo cotto nel forno tandoor e preparato in salsa curry al pomodoro e burro)
(Stew chicken baked in the tandoor oven and cooked with curry sauce, tomatoes and butter)
(Gulash Huhn in den ofen Gekocht Tandoor, in Currysauce Zubereitet mit Tomaten und Butter Gekocht)

 **MANGO CHICKEN € 12,00**
(Spezzatino di pollo cotto in salsa curry al mango con riso basmati)
(Stew chicken cooked in curry sauce with mango with basmati rice)
(Gulash Huhn in Currysauce mit Mango mit Basmatireis)

 **CHICKEN PUDINA € 12,00**
(Spezzatino di pollo cotto in salsa curry alla menta con riso basmati)
(Stew chicken cooked in curry sauce with mint with basmati rice)
(Gulash Huhn in Currysauce mit Minze mit Basmatireis)

 **MURG MADRAS CURRY (piccante) € 12,00**
(Pollo tipico del Madras preparato con peperoncino fresco con riso basmati)
(Typical madras chicken prepared with fresh chili pepper with basmati rice)
(Huhn typisch madras mit frischem Chili zubereitet mit Basmatireis)

 **CHICKEN BIRYANI € 14,00**
(Spezzatino di pollo cotto con riso e speziato con spezie byriani e frutta secca)
(Stew chicken cooked with rice and spiced with byriani spices and dried fruit)
(Gulash Huhn mit Reis und Würzig mit Byriani Gewürze und Trockenobst)

NAN CON BURRO € 3,00

NAN CON AGLIO € 3,50

PANIR NAN € 5,00

NAN ROGNAI € 3,50

Varietà a base di carne di Manzo e Vitello

(Beef and veal Specialities)

(Rindfleisch und Kalbfleisch Spezialitäten)

-  **BEEF CURRY** € 11,00
(Spezzatino di vitello cotto in salsa curry piccante con riso Basmati)
(Veal stew cooked in a spicy curry sauce, served with Basmati rice)
(Rindfleisch Gulash in Würziger Currysauce Gekocht, mit Basmati-reis serviert)
-  **BEEF "DARA"** € 12,00
(Spezzatino di manzo alle verdure cotte in salsa curry con riso Basmati)
(Beef stew with vegetables cooked in curry sauce with basmati rice)
(Rindfleisch Gulash mit Gemüse in Currysauce, Gekocht mit Basmati-reis)
-  **BEEF "BHUNNA"** € 12,00
(Spezzatino di manzo rosolato con cipolle e spezie del "kashmir" con riso basmati)
(Beef stew browned with onions and spices of "Kashmir" with basmati rice)
(Rindfleisch Gulash mit Gebräunten Zwiebeln und Gewürzen von "Kashmir", Gekocht mit Basmati-reis)
-  **BEEF VINDALOO (nostra specialità)** € 13,00
(Carne di vitello in salsa vindaloo (agrodolce), cipolle e peperoni con riso Basmati)
(Beef cooked in a sweet and sour sauce with onions and peppers, served with Basmati rice)
(Kalbfleisch in einer Süß-saurer sauce Gekocht mit Zwiebeln, Paprika, mit Basmati-reis serviert)
-  **BEEF PALAK** € 12,00
(Spezzatino di manzo cotto in crema di spinaci e speziato, servito con riso Basmati)
(Beef stew cooked in spinach cream and spiced, served with Basmati rice)
(Rindfleisch Gulash in Rahmspinat und Würzig, Gekocht mit Basmati-reis serviert)
-  **BEEF KORMA** € 12,00
(Spezzatino di manzo con salsa curry cremosa alle mandorle con riso Basmati e uvetta)
(Beef stew with creamy curry sauce with almonds with Basmati rice and raisins)
(Rinderschmorbraten mit cremiger Currysauce mit Basmati-Reis mit Mandeln und Rosinen)
-  **BEEF BIRYANI** € 14,00
(Spezzatino di manzo con riso e speziato con spezie byriani e frutta secca)
(Beefsteak with rice and spiced with byzantine spices and dried fruits)
(Pezzatino Rindfleisch mit Reis und würzig mit byriani Gewürzen und Nüssen)

Varietà a base di carne di maiale

(Pork specialities)

-  **PORK CHILI (nostra specialità)** € 13,00
(Filetto di suino in salsa chili piccante, peperoni, cipolle con riso Basmati)
(Pork cooked in a spicy chili sauce with onions and peppers, served with Basmati rice)
(Schweinefilet in heißen Chili-Sauce, Paprika, Zwiebel mit Basmati-Reis)
-  **SCHOLE KEBAB (nostra specialità)** € 14,00
(Filetto di suino marinato con spezie, peperoni, cipolle e salsa curry piccante con riso Basmati)
(Pork fillet marinated with spices, peppers, onions and spicy curry sauce with Basmati rice)
(marinierte Schweinefilet mit Gewürzen, Pfeffer, Curry Zwiebeln und würziger Sauce mit Basmatireis)

Varietà di agnello

(Lamb specialities) - (Lamm Spezialitäten)

-  **MUTTON CURRY** € 11,50
(Spezzatino di agnello cotto in salsa curry piccante con riso Basmati)
(Lamb stew cooked in a spicy curry sauce served with Basmati rice)
(Lamm in einer Würzigen Currysauce Gekocht, mit Basmati-reis serviert)
-  **MUTTON ROGAN JOSH** € 12,50
(Spezzatino di agnello in salsa orientale piccante, aglio, zenzero con riso Basmati)
(Lamb stew in a spicy oriental sauce with ginger and garlic served with Basmati rice)
(Lamm Gulash in einer Würzigen Orientalischen Sauce mit Ingwer Knoblauch, mit Basmati-reis serviert)
-  **MUTTON DOPIAZA (nostra specialità)** € 13,00
(Spezzatino di agnello con spezie "Cardamomo", cipolle, zenzero fresco con riso Basmati)
(Lamb stew with cardamom spices, onions and fresh ginger, served with Basmati rice)
(Lamm Gulash mit gewürzen, kardamom und frischem ingwer, mit Basmati-reis serviert)
-  **MUTTON METHI** € 13,00
(Agnello cucinato con le spezie "Methi" (foglie di fieno greco) in stile Nord indiano con riso Basmati)
(Lamb cooked with "Methi"spices in a North Indian style served with Basmati rice)
(Lamm Gewürze in einem Nordindischen stilt Gekocht, mit Basmati-reis serviert)
-  **MUTTON MUGHLAI** € 13,00
(Agnello preparato con l'antica ricetta Maraja in salsa curry cremosa alle mandorle con riso Basmati)
(Lamb prepared with the Maharajah old recipe in creamy curry sauce with almonds and Basmati rice)
(Lamm mit dem alten Rezept Maharajah Bereitet in Cremiger Currysauce mit Mandeln und Basmati-reis)
-  **MUTTON MANGO** € 13,00
(Spezzatino di agnello cotto in salsa curry al mango)
(Lamb stew cooked in curry sauce with mango)
(Lamm Gulash in Currysauce mit Mango Gekocht)
-  **MUTTON MASHROOM JALFREJI** € 12,50
(Spezzatino di agnello con spezie jalfrezi, peperoni, cipolle e Champignon)
(Lamb stew with spices jalfrezi, peppers, onion and Champignon mushroom)
(Lamm Gulash mit Jalfrezi Gewürzen, Paprika, Zwiebeln und Champignon)
-  **MUTTON KORMA** € 13,00
(Spezzatino di agnello in salsa curry cremosa alle mandorle con riso Basmati e uvetta)
(Lamb stew in creamy curry sauce with almonds with Basmati rice and raisins)
(Eintopf Lamm in cremiger Currysauce mit Mandeln und Basmati-Reis und Rosinen)
-  **MUTTON BHAGHICHA** € 13,00
(Spezzatino di agnello cotto in salsa curry verde alla menta)
(Lamb stew cooked in green curry sauce and mint)
(Lamm Gulash in Grüner Currysauce und Minze Gekocht)
-  **MUTTON BIRYANI** € 15,00
(Spezzatino di agnello cotto con riso basmati e speziato con masalla, biryani e frutta fresca)
(Lamb stew in delicate sauce)
(Eintopf Lamm in feiner Soße)

Code di gambero (Prawns specialities) - (Krebsschwänzen)

   	JHEENGA TIKKA SAGWALA € 14,00 (Code di gambero in crema di spinaci e speziato con riso basmati) (Shrimp code in creamy spinach and spiced with basmati rice) (Code von Garnelen in Creme von Spinat und mit Basmatireis gewürzt)
   	JHEENGA CURRY € 13,00 (Code di gambero cotto in salsa curry piccante con riso Basmati) (Prawns cooked in spicy curry sauce with Basmati rice) (Krebsschwänzen in Scharfer Currysauce Gekocht mit Basmati-reis)
   	JHEENGA VINDALOO (nostra specialità) € 14,00 (Code di gambero preparate in salsa vindaloo (agrodolce) peperoni e cipolle con riso Basmati) (Prawns cooked in a sweet and sour sauce with peppers and onions, served with Basmati rice) (Krebsschwänzen in einer Süß-saurer sauce Gekocht mit Paprika und Zwiebeln, mit Basmati-reis serviert)
   	JHEENGA TIKKA MASALA € 13,00 (Code di gambero preparato in salsa orientale "Methi" (foglie di fieno greco) con riso Basmati) (Prawns prepared in an oriental sauce "Methi" served with Basmati rice) (Krebsschwänzen in einem Orientalischen sauce Methi Bereitet, mit Basmati-reis serviert)
   	JHEENGA KARAH (nostra specialità) € 14,00 (Code di gambero con verdure cotte in salsa curry con riso Basmati) (Prawns cooked with cooked vegetables in a curry sauce, served with Basmati rice) (Krebsschwänzen mit Gemüse in Curry-sauce Gekocht, mit Basmati-reis serviert)
   	JHEENGA CHILI (nostra specialità) € 15,00 (Code di gambero con salsa chili piccante con peperoni, cipolle e riso Basmati) (Prawns cooked in a spicy chili sauce with peppers and onions served with Basmati rice) (Krebsschwänzen in Scharfer Chilisauce Gekocht mit Paprika und Zwiebeln mit Basmati-reis serviert)
   	GARLIC FISH € 14,00 (Spezzatino di merluzzo in salsa speziata con aglio e riso Basmati) (Cod stew in spicy sauce with garlic and Basmati rice) (Kabeljau-Eintopf in einer Würzigen Sauce mit Knoblauch mit Basmati-reis)
   	FISH TIKKA MASALA € 14,00 (Spezzatino di merluzzo speziato in salsa curry e pomodoro fresco con riso Basmati) (Cod stew in a spicy curry sauce with fresh tomatoes served with Basmati rice) (Kabeljau-Eintopf in einer Würzigen Currysauce mit Frischen Tomaten mit Basmati-reis serviert)
   	JHEENGA MADRAS € 14,00 (Code di gambero tipico del madras preparato con peperoncino fresco e riso basmati) (Traditional shrimp code of madras prepared with fresh chili pepper and basmati rice) (Code typischer madras Garnelen mit frischem Chili zubereitet und Basmatireis)
   	JHEENGA BIRYANI € 15,00 (Code di gambero cotto con riso Basmati e speziato con masala biryani e frutta secca) (Prawns cooked with Basmati rice spiced with biryani masala and dried fruit) (Krebsschwänzen mit Würziger Biryani Masala sauce und Getrockneten Früchten Gekocht)

NAN CON BURRO.....	€ 3,00
NAN CON AGLIO	€ 3,50
PANIR NAN	€ 5,00
NAN ROGNAI	€ 3,50

Specialità Vegetariane

(Vegetarian Specialities) - (Vegetarische Spezialitäten)

   	MIXED VEGETABLES € 10,00 (Verdure miste cotte in salsa curry con riso Basmati) (Mixed vegetables cooked in a curry sauce, served with Basmati rice) (Gemischtes Gemüse mit Basmati-reis in Currysauce Gekocht)
   	ALOO CHANA MASALA € 10,00 (Ceci e patate al curry con pomodori freschi, zenzero e riso Basmati) (Curry chickpeas and potatoes with fresh tomatoes, ginger and Basmati rice) (Kichererbsen und Kartoffel-curry mit Frischen Tomaten, ingwer und Basmati-reis)
   	MALAI KOFTA (nostra specialità) € 13,00 (Polpettine di verdure in salsa cremosa al curry con riso Basmati) (Vegetables meatballs in a creamy curry sauce with basmati rice) (Fleischbällchen mit Gemüse in einer Cremigen Currysauce mit Basmati-reis)
   	DUM ALOO KASHMIRI (nostra specialità) € 12,00 (Patate intere ripiene di formaggio fatto in casa in salsa curry accompagnate da riso Basmati) (Whole potatoes stuffed with homemade cheese in a curry sauce served with Basmati rice) (Lefüllte Kartoffeln mit Hausgemachten Käse in Curry sauce mit Basmati-reis serviert)
   	BHAINGAN BHARTHA € 10,00 (Melanzane con curry e spezie cotte nel forno con riso basmati) (Eggplant with curry and spices baked in the oven with basmati rice) (Auberginen mit Curry und Gewürze im ofen Gebacken mit Basmatireis)
   	NAVRATAN KORMA € 11,00 (Verdure miste preparate con l'antica ricetta maraja in salsa curry cremosa, mandorle e riso basmati) (Mixed vegetables prepared with the maharajah old recipe in creamy curry sauce, almonds and basmati rice) (Mischgemüse mit dem alten Rezept Maharadscha Bereitet in einer Cremigen Currysauce, Mandeln und Basmati-Reis)
   	KOFTA CURRY € 12,00 (Polpette di verdure in salsa al curry con riso basmati) (Vegetable meatballs in curry sauce with basmati rice) (Gehacktes Gemüse in Currysauce mit Basmatireis)
   	PALAK PANEER € 12,00 (Crema di spinaci e formaggio fatto in casa con riso Basmati) (Homemade cheese cooked and spinach cream, served with Basmati rice) (Rahmspinat und Hausgemachter Käse mit Basmati-reis)
   	PANEER KARAHÍ (nostra specialità) € 12,00 (Cubetti di formaggio fresco fatto in casa cotto con verdure in salsa curry servito con riso Basmati) (Small cubes of homemade cheese cooked with vegetables in a curry sauce, served with Basmati rice) (Frisch Hausgemachten Käse Würfel mit Gemüse in Curry-sauce, mit Basmati-reis serviert)
   	PANEER CHILLI € 13,00 (Cubetti di formaggio fritti in salsa chili piccante, peperoni, cipolle con riso Basmati) (Cubes of fried cheese in a spicy chili sauce with peppers and onions with Basmati rice) (Gebratenen Nürfel Käse in Scharfer Chili-sauce, Paprika, Zwiebeln mit Basmati-reis)
   	MATAR PANEER € 10,00 (Cubetti di formaggio fresco con piselli con salsa curry e riso basmati) (Cubes of fresh cheese with peas with curry sauce and basmati rice) (Frisch käse Würfel mit Erbsen mit Currysauce und Basmatireis)
   	SHAHÍ PANEER € 12,00 (Cubetti di formaggio fresco con mandorle, uva, salsa cremosa) (Cubes of fresh cheese with almonds, raisins, cream sauce) (Frisch Käse Würfel mit Mandeln, Trauben, Cremigen sauce)
   	PANIR PUDINA € 12,50 (Cubetti di formaggio fresco fatto in casa con salsa curry alla menta) (Cubes of fresh homemade cheese with mint curry sauce) (Frisch Käse Würfel in Currysauce mit Minze)

	MANGO PANIR	€ 12,00
	(Cubetti di formaggio fresco fatto in casa con salsa curry al mango)	
	(Cubes of fresh homemade cheese with mango curry sauce)	
	(Frisch Käse Würfel in Currysauce mit Mango)	
	PANIR MASALA	€ 12,00
	(Cubetti di formaggio fresco fatto in casa cotto in salsa curry e garam masala con spezie e cipolla)	
	(Cubes of fresh homemade cheese baked in curry sauce and garam masala with spices and onion)	
	(Frisch Käse Würfel in Currysauce mit Gewürzen und Garam Masala und Zwiebel)	
	PANIR VINDALLO	€ 12,50
	(Cubetti di formaggio fresco fatto in casa preparato con peperoni cipolla e salsa agrodolce)	
	(Homemade fresh cheese cubes prepared with onion peppers and sweet and sour sauce)	
	(Hausgemachte Frischkäsewürfel zubereitet mit Zwiebelpaprika und Süß-Sauer-Sauce)	
	PANIR MAKHANI	€ 12,00
	(Cubetti di formaggio fresco fatto in casa preparato con salsa curry al burro)	
	(Cubes of homemade fresh cheese prepared with butter curry sauce)	
	(Würfel aus hausgemachtem Frischkäse, zubereitet mit Butter-Curry-Sauce)	
	MATAR MASHROOM	€ 11,50
	(Funghi Champignon e piselli cotti in salsa curry cremosa con riso Basmati)	
	(Champignon mushrooms and peas cooked in a creamy curry sauce with basmati rice)	
	(Champignons und Pilze Erbsen in Einer Cremigen Currysauce Gekocht mit Basmati-Reis)	
	MASHROOM KARAHAI	€ 11,00
	(Funghi Champignon cotti in salsa curry con verdure e riso Basmati)	
	(Champignon mushrooms cooked in curry sauce with vegetables and basmati rice)	
	(Champignons Pilze mit Gemüse und Basmati-reis in Currysauce Gekocht)	
	MASHROOM JALFREZZI	€ 11,00
	(Funghi Champignon preparati in salsa agrodolce con peperoni, cipolla e riso basmati)	
	(Champignon mushrooms prepared in sweet and sour sauce with peppers, onion and basmati rice)	
	(Champignons Pilze in Süß-saurer Sauce Bereitet mit Paprika, Zwiebeln und Basmati-Reis)	
	SOYA CURRY CHAAP	€ 14,00
	(Bocconcini di soia con salsa curry e spezie del punjab)	
	(Soy bites with curry sauce and Punjabi spices)	
	(Sojahäppchen mit Currysauce und Punjab-Gewürzen)	
	SOYA CHILLI	€ 10,00
	(Bocconcini di soya fatti in salsa chilli piccante con peperoni e cipolla con riso)	
	(Yellow lentils with curry sauce and Indian spices)	
	(Gelbe Linsen mit Currysauce und indischen Gewürzen)	
	DAL MAKHANI	€ 9,50
	(Lenticchie speziate in salsa curry con riso Basmati)	
	(Spicy lentils in a curry sauce served with Basmati rice)	
	(Gewürzten Linsen in Currysauce mit Basmati-reis)	
	CHANA DAL TADKA	€ 10,00
	(Lenticchie gialle con salsa curry e spezie indiane)	
	(Yellow lentils with curry sauce and Indian spices)	
	(Gelbe Linsen mit Currysauce und indischen Gewürzen)	
	RAJMAH	€ 12,00
	(Patate e fagioli rossi al curry con pomodori freschi, zenzero e riso basmati)	
	(Potatoes and red beans curry with fresh tomatoes, ginger and basmati rice)	
	(Currykartoffeln und rote Bohnen mit frischen Tomaten, Ingwer und Basmati-Reis)	
	VEGETABLE BIRYANI	€ 12,50
	(Verdure miste cotte con riso Basmati e speziate con masala biryani e frutta secca)	
	(Mixed vegetables cooked with basmati rice and spiced with masala biryani and dried fruit)	
	(Gemischtes Gemüse mit Basmati-Reis und mit Masala Biryani Gewürzt und Getrocknete Früchte Gekocht)	
	NAN CON BURRO.....	€ 3,00
	PANIR NAN	€ 5,00
	NAN CON AGLIO	€ 3,50
	NAN ROGNAI	€ 3,50

Menu degustazione vegetariano (x2)

ANTIPASTO:

 (Assaggio misto di antipasti)
(Tasting mix of starters)
(Gemischte Vorspeise)

SECONDO PIATTO:

MALAI KOFTA

 (Polpettine di verdure in salsa cremosa al curry)
(Vegetables meatballs in a creamy curry sauce)
(Fleischbällchen mit Gemüse in einer Cremigen Currysauce)

PALAK PANIR

 (Crema di spinaci e formaggio fatto in casa)
(Spinach cream and homemade cheese)
(Rahmspinat und Hausgemachten Käse)

MIXED VEGETABLE

 (Verdure miste cotte in salsa curry)
(Mixed vegetables cooked in curry sauce)
(Gemischtes Gemüse in Currysauce Gekocht)

ALU CHANA MASALA

 (Ceci e patate al curry con pomodorini e zenzero)
(Curry chickpeas and potatoes with tomatoes and ginger)
(Kichererbsen und Kartoffel-curry mit Tomaten und Ingwer)

CONTORNO: Riso Basmati e Nan

€ 42,00

Menu degustazione non vegetariano (x2)

ANTIPASTO:

 (Assaggio misto di antipasti)
(Tasting mix of starters)
(Gemischte Vorspeise)

SECONDO PIATTO:

MUGHLAI CHICHEN

 (Pollo preparato con l'antica ricetta Maraja in salsa curry cremosa alle mandorle)
(Chicken prepared with the Maharajah old recipe in creamy curry sauce with almonds)
(Huhn mit Dem alten Rezept Maharajah Bereitet in Cremiger Currysauce mit Mandeln)

BEEF VINDALU

 (Spezzatino di vitello in salsa vindalu (agro-dolce) cipolle e peperoni)
(Veal stew in vindalu sauce (sweet-sour) onions and peppers)
(Kalbsragout in vindalu soße (süß-sauer) zwiebeln und paprika)

PORK CHILLI

 (Filetto di suino in salsa chilly piccante, con peperoni e cipolle)
(Pork fillet in spicy chilly sauce, with peppers and onions)
(Schweinefilet in Sehr Kräftig Chilly sauce mit Paprika und Zwiebeln)

MUTTON ROGAN JOSH

 (Spezzatino di agnello in salsa orientale piccante, aglio zenzero e riso Basmati)
(Lamb stew in a spicy oriental sauce, garlic ginger and basmati rice)
(Lamm Gulash in einer Würzigen Orientalischen sauce, Knoblauch und Ingwer Basmati-reis)

CONTORNO: Riso Basmati e Nan

€ 45,00

Menu degustazione di pesce (x2)

ANTIPASTO:

FISH PAKORA



(Spezzatino di code di merluzzo fritto in pastella di farina di ceci)

(Cod stew of fried cod in chickpea flour paste)

(Eintopf von gebratenem Kabeljau Schwanz in Teig aus Kichererbsenmehl)

SECONDO PIATTO:

JHEENGA CURRY



(Code di gambero cotto in salsa curry piccante con riso Basmati)

(Prawns cooked in spicy curry sauce with Basmati rice)

(Krebsschwänzen in Scharfer Currysauce Gekocht mit Basmati-reis)

JHEENGA TIKKA SAGWALA



(Code di gambero in crema di spinaci e speziato con riso basmati)

(Shrimp code in creamy spinach and spiced with basmati rice)

(Code von Garnelen in Creme von Spinat und mit Basmatireis gewürzt)

FISH TIKKA MASALA



(Code di rospo speziato in salsa curry e pomodoro fresco con riso Basmati)

(Monkfish in a spicy curry sauce with fresh tomatoes served with Basmati rice)

(Seetuefel in einer Würzigen Currysauce mit Frischen Tomaten mit Basmati-reis serviert)

QUEEN BIRYANI



(Con riso basmati con misto di pesce e speziato con masala biryani e frutta fresca)

(With basmati rice mixed with fish and spiced with biryani masala and fresh fruit)

(Mit Basmati-Reis mit gemischten Meeresfrüchten und würzig mit Biryani Masala und frischem Obst)

CONTORNO: Riso Basmati e Nan

€ 45,00

PIZZERIA



Pizze tradizionali (traditional pizzas)-(traditionelle pizzen)

Margherita € 6,00



(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)
(tomaten, Mozzarella)

Marinara € 5,00



(pomodoro, aglio, origano)
(tomato, garlic, oregano)
(tomaten, Knoblauch, Oregano)

Prosciutto € 7,00



(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, cooked ham)
(tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken)

Prosciutto e funghi € 7,50



(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)
(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)
(tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons)

Salamino € 7,00



(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)
(tomato, mozzarella, hot salami)
(tomaten, Mozzarella, würzige Salami)

Diavola € 7,50



(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere, peperoni)
(tomato, mozzarella, hot salami, black olives, peppers)
(tomaten, Mozzarella, würziger Salami, Schwarzen Oliven, Paprika)

Tonno e cipolla € 7,50



(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)
(tomato, mozzarella, tuna, onions)
(tomaten, Tozzarella, Thunfisch und Zwiebeln)

Napoli € 7,00



(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)
(tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano)

Romana € 7,50



(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)
(tomato, mozzarella, anchovies, capers)
(tomaten, Mozzarella, Sardellen, kapern)

Pioggia € 7,00



(pomodoro, doppia mozzarella)
(tomato, double mozzarella)
(tomaten, doppel Mozzarella)

Prosciutto crudo € 8,00



(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, raw ham)
(tomaten, Mozzarella, Rohschinken)

Capricciosa € 8,00



(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, pros. cotto)
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichoke, cooked ham)
(tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Gekochter schinken)

Viennese € 7,00



(pomodoro, mozzarella, würstel)
(tomato, mozzarella, würstel)
(tomaten, Mozzarella, Würstchen)

4 stagioni € 8,00



(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)
(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives)
(tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven)

Gorgonzola € 7,00



(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)
(tomato, mozzarella, gorgonzola cheese)
(tomaten, Mozzarella, Gorgonzola)

Ai 4 formaggi € 8,00



(pomodoro, mozzarella, formaggi, ricotta)
(tomato, mozzarella, fresh cheeses)
(tomaten, Mozzarella, Hüttenkäse)

Baby (small) € 4,00



(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)
(tomaten, Mozzarella)

Pizze speciali (Special Pizzas)

Dolomiti € 8,50

 (pomodoro, mozzarella, funghi, wurstel, speck)
 (tomato, mozzarella, mushrooms, wurstel, bacon)
 (tomaten, Mozzarella, Champignons, Würstchen, Speck)

Bavarese € 9,00

 (pomodoro, mozzarella, porcini, gorgo, speck)
 (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, gorgonzola, bacon)
 (tomaten, Mozzarella, Pilze, Gorgonzola, Speck)

Ai 4 salumi € 8,50

 (pomo, mozz., salsiccia, wurstel, salamino, pancetta)
 (tomato, mozz., sausage, wurstel, hot salami, bacon)
 (tomaten, Mozz., Rleinsalami, Wurst, Speck)

Francese € 8,50

 (pomodoro, mozzarella, brie, speck)
 (tomato, mozzarella, brie, raw bacon)
 (tomaten, Mozzarella, Brie, Speck)

Bomba € 8,00

 (pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla, peperoncino, olive nere)
 (tomato, mozzarella, hot salami, onions, crushed red pepper, black olives)
 (tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Peperoni, schwarze Oliven)

Vegetariana € 8,00

 (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, grana)
 (tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, parmesan cheese)
 (tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Radicchio, Parmesan)

Italia € 8,00

 (pomo, mozzarella, zucchine, salamino piccante)
 (tomato, mozzarella, zucchini, hot salami)
 (tomaten, Mozzarella, Zucchini, würzige Salami)

Mare e Monti € 9,00

 (pomo mozzarella, gamberetti, prosc. cotto, rucola)
 (tomato, mozzarella, shrimps, cooked ham, rocket salad)
 (tomate, Mozzarella, Krabben, schinken gekocht, Rauke)

Gamberetti € 9,00

 (pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine, aglio)
 (tomato, mozzarella, shrimps, zucchini, garlic)
 (tomaten, Mozzarella, Krabben, Zucchini, knoblauch)

Principessa € 8,50

 (pomodoro, mozzarella, gorgo, prosciutto crudo)
 (tomato, mozzarella, gorgonzola, raw bacon)
 (tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken)

Bufala € 8,00

 (pomo, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini)
 (tomato, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomato)
 (tomaten, büffel-mozzarella, Rauke, kirschtomaten)

Melanzane € 6,50

 (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)
 (tomato, mozzarella, eggplants, parmesan)
 (tomaten, Mozzarella, Auberginen, Grana)

Mediterranea € 8,50

 (pomo, mozz. di bufala, aglio, pomodorini, origano)
 (tomatoes, buffalo mozzarella, garlic, cherry tomato, oregano)
 (tomate, büffelmozzarella, knoblauch, Tomaten, oregano)

Primavera € 7,50

 (pomodoro, mozzarella, zucchine, mais, grana)
 (tomato, mozzarella, zucchini, corn, parmesan)
 (tomaten, Mozzarella, Zucchini, Mais, Grana)

Bimbo € 7,50

 (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte)
 (tomato, mozzarella, wurstel, french fries)
 (tomaten, Mozzarella, wurst, bratkartoffeln)

Calabrese € 7,00

 (mozzarella, aglio, peperoncino)
 (mozzarella, garlic, red pepper)
 (mozzarella, Knoblauch, Chili)

Trevisana € 7,50

 (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta)
 (tomato, mozzarella, red chicory, bacon)
 (tomaten, Mozzarella, Radicchio, Bauch Speck)

Speciale € 9,00

 (pomo, mozzarella, gorgo, porcini, pros. crudo)
 (tomato, mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, raw ham)
 (tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, steinpilzen, schinken)

In mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati.

Ogni aggiunta € 1,00

Estate..... € 8,00

-  (mozzarella, olive, pomodori, rucola)
-  (mozzarella, olives, tomatoes, arugula)
-  (mozzarella, Oliven, Tomaten, Rauke)

Calabrese..... € 7,00

-  (mozzarella, aglio, peperoncino)
-  (mozzarella, garlic, red pepper)
-  (mozzarella, Knoblauch, Peperoni)

Biancaneve € 8,50

-  (mozzarella, prosciutto cotto, panna, grana)
-  (mozzarella, cooked ham, cream, parmesan)
-  (mozzarella, Schinken, Sahne, parmesan)

Blu Moon € 8,00

-  (mozzarella, salamino, melanzane, origano)
-  (mozzarella, sausage, eggplants, oregano)
-  (mozzarella, Wurst, Auberginen, Oregano)

Hawaii € 8,00

-  (pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto)
-  (tomato, mozzarella, pineapple, cooked ham)
-  (tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken)

Spinaci e crudo € 8,50

-  (mozzarella, crema di spinaci, prosciutto crudo)
-  (mozzarella, spinach cream, cooked ham)
-  (Mozzarella, Spinat Sahne, Schinken)

Crudo e kiwi € 8,00

-  (mozzarella, kiwi, prosciutto e crudo)
-  (mozzarella, kiwi, raw ham)
-  (mozzarella, Kiwi, Schinken)

Frutti di mare € 14,00

-  (mozzarella, pomodoro, pesce misto)
-  (mozzarella, tomato, mixed fish)
-  (mozzarella, Tomaten, gemischter Fisch)

Regal € 13,00

-  (mozzarella, pomodoro, petto di pollo marinato con spezie e tandoori masala e cotto in forno tandoori)
-  (mozzarella, tomato, chicken breast marinated with spices and tandoori masala and cooked in tandoori oven)
-  (mozzarella, Tomaten, marinierte Hähnchenbrust mit Gewürzen und Tandoori Masala und in Tandoor gekocht)

Salmone € 15,00

-  (mozzarella, pomodoro, salmone, panna, rucola)
-  (mozzarella, tomato, salmon, cream, rocket)
-  (mozzarella, Tomaten, Lachs, Sahne, Rucola)

Pizza code di gambero..... € 14,00

-  (pomodoro, mozzarella, code di gambero, patate lesse, prezzemolo)
-  (tomato, mozzarella, shrimp tuna, potatoes, parsley)
-  (tomaten, Mozzarella, Garnelenschwänzen, gekochte Kartoffeln und Petersilie)

Pizza rustica € 13,00

-  (pomodoro, mozzarella, spezzatini di manzo, verdure fresche)
-  (tomato, mozzarella, beef stew, fresh vegetables)
-  (tomaten, Mozzarella, Rindfleisch und gebrochen Frischgemüse)

Pizza indiana € 8,00

-  (pomodoro, mozzarella, zucchini, zenzero, peperoni misti e cipolla rossa)
-  (tomato, mozzarella, zucchini, ginger, Mixed peppers and red onion)
-  (tomaten, Mozzarella, Zucchini, Ingwer, gemischter Paprika und rote Zwiebeln)

Pizza funghi e cipolle € 7,50

-  (pomodoro, mozzarella, funghi e cipolle)
-  (tomato, mozzarella, mushrooms and onions)
-  (tomate, Mozzarella, Champignons und Zwiebeln)

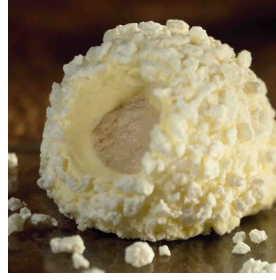
CARTA DEI DOLCI



€ 5,00

TARTUFO CLASSICO

-  (Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao)
-  (Half-hearted ice cream with chocolate and zabaione, decorated with hazelnut and cocoa grain)
-  (Eis semifreddo Zabaione und Schokolade Eis, dekoriert mit Haselnüssen und Kakao nib)



€ 4,00

TARTUFO BIANCO

-  (Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa)
-  (Half-hearted ice-cream with a heart-shaped ice cream with coffee decorated with meringue grain)
-  (Eis semifreddo Zabaione Eis mit Herz in Kaffee mit Baiser dekoriert)



€ 5,50

TARTUFO NOCCIOLA

-  (Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa)
-  (Chocolate hazelnut ice cream with liquid chocolate heart, decorated with praline and meringue hazelnuts)
-  (Haselnuss-Halbgefrorenes Eis mit flüssiger Schokolade Herzen, dekoriert mit Praline und Haselnuss-Baiser)



€ 5,00

ANANAS RIPIENO

-  (Frutto ripieno di sorpetto all'ananas)
-  (Fruit stuffed with pineapple sorbet)
-  (Sorpetto Füllung aus Ananas-Frucht)



€ 5,50

SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

-  (Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato)
-  (Half - hearted ice - cream with semifreddo heart to Chocolate, decorated with chocolate icing)
-  (Eis-Parfait mit Minze semifreddo Herzen Schokolade, mit Schokoladenglasur verziert)



€ 5,50

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

-  (Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate)
-  (Half-chip ice cream decorated with grain of praline hazelnuts)
-  (Eis Nougatparfait mit Praline Haselnüsse dekoriert)



€ 5,00

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

- 🇮🇹 (Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto di vaniglia, decorato con granello di Pan di Spagna al cacao)
- 🇬🇧 (Half-hearted ice-cream with vanilla-flavored heart, decorated with Spanish cocoa pan grain)
- 🇩🇪 (Gelato Kaffee semifreddo mit Herzen Vanille gewürzt, verziert mit Pan gehackter Schokolade Spanien)



€ 4,00

PANNA COTTA

- 🇮🇹 (Panna e latte fresco con salsa di caramello, cioccolato, fragola o frutti di bosco)
- 🇬🇧 (Cream and fresh milk with caramel, chocolate, strawberry or berry sauce)
- 🇩🇪 (Sahne und frische Milch mit Karamellsauce, Schokolade, Erdbeere oder Beeren)



€ 4,50

LIMONE RIPIENO

- 🇮🇹 (Sorbetto al limone nel suoo inconfondibile frutto)
- 🇬🇧 (Lemon sorbet in unmistakable fruit suo)
- 🇩🇪 (Zitronensorbet in suo unverwechselbaren Frucht)



€ 5,00

COPPA CREMA E PISTACCHIO

- 🇮🇹 (Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati)
- 🇬🇧 (Creamy ice cream and chocolate pistachio cup, decorated with prune pistachios)
- 🇩🇪 (Cup Eis und abwechslungsreiche Schokolade Pistazie, mit Pistazien Praline dekoriert)



€ 5,50

COCCO RIPIENO

- 🇮🇹 (Noce di cocco ripiena con gelato al cocco)
- 🇬🇧 (Coconut stuffed with coconut ice cream)
- 🇩🇪 (Gefüllte Kokosnuss mit Kokos-Eis)



€ 4,00

PROFITEROL SCURO

- 🇮🇹 (Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti in crema al cioccolato)
- 🇬🇧 (Cream filled with vanilla-flavored cream, wrapped in cream chocolate)
- 🇩🇪 (Puffs mit Creme gefüllt Vanille zu schmecken, in Sahne eingewickeltSchokolade)



€ 4,50

FRUTTA ANANAS

- 🇮🇹 (Frutta ananas)
- 🇬🇧 (Pineapple fruit)
- 🇩🇪 (Ananas-Frucht)



€ 4,00 / 4,50

MACEDONIA CON O SENZA GELATO

- 🇮🇹 (Frutta fresca con o senza gelato a scelta)
- 🇬🇧 (Fresh fruit with or without ice cream at your choice)
- 🇩🇪 (Frisches Obst mit oder ohne Eis Wahl)



€ 4,50

SORBIFACILE AL LIMONE

-  (Preparato al limone per sorbetto da bere)
-  (Prepared for lemon for sorbet to drink)
-  (Vorbereitet Zitronensorbet Getränk)



€ 4,50

MANGO

-  (Crema di mango con gelato alla vaniglia)
-  (Mango cream with vanilla ice cream)
-  (Mango-Creme mit Vanille-Eis)



€ 4,00

MERINGATA

-  (Meringa farcita con crema al gusto vaniglia)
-  (Meringue stuffed with vanilla-flavored cream)
-  (Baiser gefüllt mit Creme Vanille-Geschmack)



€ 4,00

TIRAMISÙ

-  (Pan di Spagna con creme allo zabaione e caffè)
-  (Pan of Spain with zabaione creams and coffee)
-  (Biskuitkuchen mit Zabaione-Creme und Kaffee)



€ 4,50

Hip Hop

-  (Gelato alla fragola)
-  (Strawberry ice cream)
-  (Erdbeereis)



Man in Black

-  (Gelato alla vaniglia)
-  (Vanilla ice cream)
-  (Vanille-Eis)



€ 5,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO

-  (Crema di cioccolato)
-  (Chocolate cream)
-  (Schokocreme)



€ 5,00 / 5,50

STRUDEL DI MELE con o senza GELATO

-  (Pasta arrotolata a base di mele, pinoli, uvetta e cannella)
-  (Rrolled pasta based on apples, pine nuts, raisins and cinnamon)
-  (Ausgerollten Teig aus Äpfeln, Pinienkernen, Rosinen und Zimt)



€ 3,50

PALLINE DI GELATO

-  (Gelato con vari gusti)
-  (Ice cream with various gusts)
-  (Eis mit verschiedenen Aromen)

BEVANDE INDIANE

CIOCCOLATO SHAKE (cold caffè)

Frullato di cioccolato con latte e zucchero

€ 5,00

COCCO SHAKE

Frullato di cocco con latte e zucchero

€ 5,00

BANANA SHAKE

Frullato di banana con latte e zucchero

€ 5,00

MANGO SHAKE

Frullato di mango con latte e zucchero

€ 5,00

PISTACCHIO SHAKE

Frullato di pistacchio con latte e zucchero

€ 5,00

STRAWBERRY SHAKE

Frullato di fragola con latte e zucchero

€ 5,00

SWEET LASSI

Frullato di yogurt zucchero

€ 4,00

NAMAK LASSI

Frullato di yogurt con sale

€ 3,50

PUDINA LASSI

Frullato di yogurt con zucchero

€ 4,00

MANGO LASSI

Frullato di mango con yogurt e zucchero

€ 4,00

STRAWBERRY LASSI

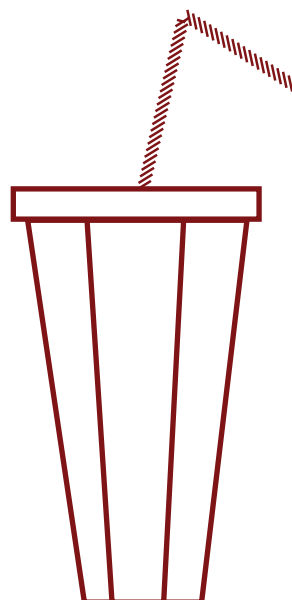
Frullato di fragola con zucchero

€ 4,00

PISTACCHIO LASSI

Frullato di pistacchio con yogurt e zucchero

€ 4,00



I NOSTRI VINI

Vino alla spina

Vino bianco, rosso o rosato 1/4 litro	€ 3,00
Vino bianco, rosso o rosato 1/2 litro	€ 6,00
Vino bianco, rosso o rosato 1 litro	€ 10,00

Vini rossi in bottiglia (0,75)

Groppello	€ 18,00
Chianti	€ 16,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 16,00
Il Monzel Fantecolo Cortefranca	€ 21,00
Chiaretto (rosato)	€ 17,00
Barbera - Piemonte	€ 17,00

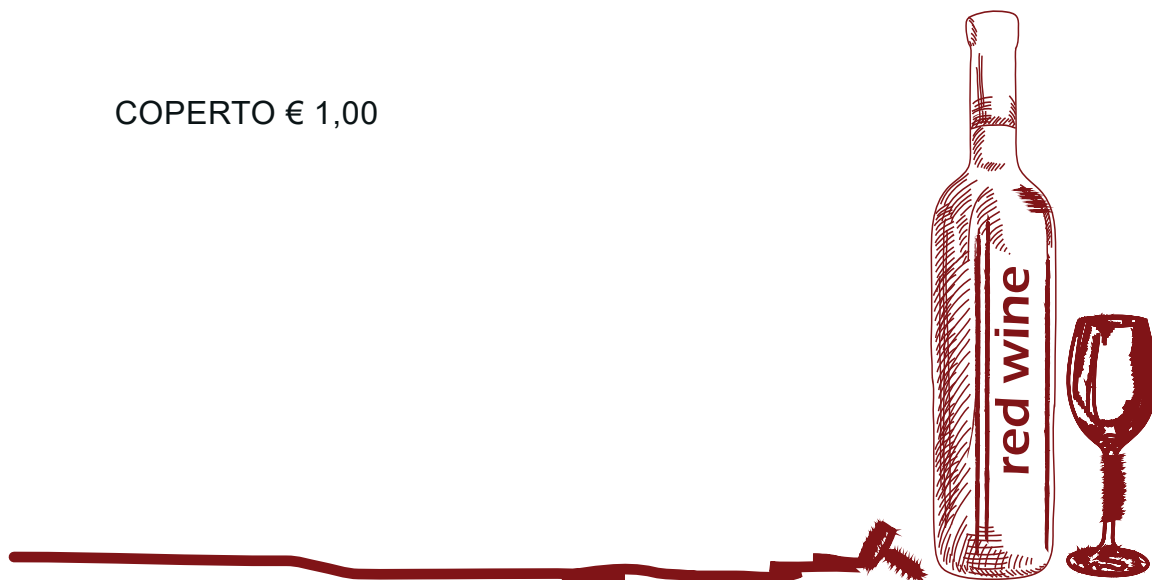
Vini bianchi in bottiglia (0,75)

Lugana	€ 19,00
Traminer	€ 19,00
Soave	€ 18,00
Pinot Grigio	€ 19,00
Il Monzel Campolarga Cortefranca	€ 21,00

Bottiglie Proseccchi e Spumanti (0,75)

Prosecco Extra DRY	€ 18,00
Prosecco D.O.C. Treviso	€ 19,00
Spumante Asti D.o.c.g. Camoli	€ 18,00
Spumante Martini Montelera	€ 18,00
Conti d'Elsa Moscato	€ 18,00
Brut Franciacorta	€ 28,00

COPERTO € 1,00





LE NOSTRE BIBITE

Espresso	€ 1,50
Espresso corretto	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Tè caldo	€ 1,50
Tè caldo indiano	€ 2,00

Bevande

Acqua minerale in bottiglia 1/2 lt	€ 2,50
Acqua minerale in bottiglia 1 lt	€ 3,00
Bibite in lattina 0,33	€ 3,00
Succo di frutta 0,20	€ 3,00

Bevande alla spina

Bibita 0,20	€ 2,50
Bibita 0,40	€ 5,00
Birra 0,20	€ 3,50
Birra 0,40	€ 3,00
Radler 0,20	€ 3,50
Radler 0,40	€ 5,00

Birre in bottiglia

San Miguel 0,33	€ 3,00
Heineken 0,33	€ 3,50
Bec's 0,33	€ 3,00
Birra rossa 0,33	€ 3,50
Birra analcolica 0,33	€ 3,00
Weiss beer 0,50	€ 5,50
Birra King fisher 0,66	€ 8,00
Birra Kamasutra	€ 8,00
Birra indiana 0,33	€ 3,50
Birra indiana 0,66	€ 7,00
Birra indiana COBRA KINGH 0,75	€ 12,00
Birra Heineken 0,66	€ 6,50

Amari

Amari nazionali	€ 3,00
Grappe	€ 3,00
Liquori indiani	€ 3,00
Whisky	€ 4,00
Limoncino	€ 2,50

DOLCI INDIANI



€ 3,00

GULAB JAMUN

-  (mix di palline piccole realizzate con latte in polvere, farina e poco burro, vengono intinte in abbondante sciroppo di zucchero, acqua di rose e spezie)
-  (mix of small balls made with milk powder, flour and a little butter, are dipped in plenty of sugar syrup, rose water and spices)
-  (Mischung aus kleinen Kugeln mit Milchpulver, Mehl und ein wenig Butter, sind in viel Zuckersirup, Rosenwasser und Gewürzen eingetaucht)



€ 4,00

RAS MALAI

-  (INGREDIENTI: zucchero, latte* burro* semola* Frumento* Bicarbonato (*allergeni) (viene cotto nello sciroppo di zucchero e latte e contiene un ripieno di zafferano o pistacchio)
-  (INGREDIENTS: sugar, milk * butter * semolina * Wheat * Bicarbonate (* allergens) (it is cooked in sugar syrup and milk and contains a filling of saffron or pistachio)
-  (ZUTATEN: Zucker, Milch * Butter * Grieß * Weizen * Bicarbonat (* Allergene) (es ist in Zuckersirup und Milch gekocht und enthält eine Füllung aus Safran oder Pistazien)



€ 5,00

GAJARELA

-  (Carote, pistacchio, mandorle, latte fresco, zucchero e burro)
-  (Carrots, pistachios, almonds, fresh milk, sugar, and butter)
-  (Karotten, Pistazien, Mandeln, frische Milch, Zucker und Butter)