



## Tandoori Khajana

*Tesori dei Tandoori*



### Sheek Kebab € 12,00

Agnello tritato marinato con spezie e cotto alla griglia nel Tandoor  
*Minced lamb marinated with spices and grilled in Tandoor*

### Tandoori Chicken € 10,00

Cosce di pollo marinate con yogurt e spezie, cotte alla griglia nel Tandoor  
*Chicken legs marinated in yogurt and spices, grilled in Tandoor*

### Chicken Tikka € 10,00

Pezzi di pollo marinati con yogurt e spezie, cotti alla griglia nel Tandoor  
*Pieces of chicken marinated in yogurt and spices, grilled in Tandoor*

### Malai Tikka € 10,00

Bocconcini di pollo marinati con yogurt, panna e spezie, cotti alla griglia nel Tandoor  
*Diced chicken marinated in yogurt, cream and spices, grilled in Tandoor*

### Hariyali Tikka € 10,00

Pezzi di pollo marinati con yogurt, spezie e menta, cotti alla griglia nel Tandoor  
*Pieces of chicken marinated in yogurt, spices and mint, grilled in Tandoor*

### Achari Tikka € 10,00

Pezzi di pollo marinati con yogurt, spezie e mango piccante, cotti alla griglia nel Tandoor  
*Pieces of chicken marinated in yogurt, spices and spicy mango, grilled in Tandoor*

### Tandoori Prawn € 16,00

Gamberoni\* giganti col guscio marinati con spezie  
*Giant prawn\* with shell marinated with spices*

### Tandoori Aloo € 5,00

Patate al cartoccio, ripieno con zenzero e noci, ricoperte con semi di sesamo  
*Potatoes baked, stuffed with ginger and walnuts, covered with sesame seed*

### Mix Tandoori € 18,00

*Sheek kebab, tandoori chicken, chicken tikka, hariyali tikka, achari tikka, tandoori prawn e tandoori aloo*



## **Menu Piatti di agnello**



### **Lamb Korma € 13,00**

Bocconcini di agnello cotti in salsa di anacardi  
*Chunks of lamb cooked in a sauce of cashew nuts*

### **Lamb Curry € 11,00**

Bocconcini di agnello cotti al curry  
*Chunks of lamb cooked in curry*

### **Sag Lamb € 12,00**

Bocconcini di agnello cotti con spinaci freschi e pomodoro  
*Chunks of lamb cooked with fresh spinach and tomato*

### **Rogon Josh € 12,00** 🌶️

Bocconcini di agnello cotti con salsa piccante e polvere di  
*Chunks of lamb cooked with spicy sauce and coconut powder*

### **Lamb Mango € 12,00** 🌶️ 🌶️

Bocconcini di agnello cotti con salsa piccante di mango, specialità dell'India  
*Chunks of lamb cooked with spicy mango sauce, a specialty of India*

### **Lamb Madras € 11,00** 🌶️ 🌶️

Bocconcini di agnello piccanti al curry, specialità dell'India  
*Chunks of spicy lamb curry, a specialty of South India*

### **Lamb Vindaloo € 13,00** 🌶️

Bocconcini di agnello e patate cotti con salsa Vindaloo  
*Chunks of lamb and potatoes cooked with vindaloo sauce*

### **Lamb Dopiazza € 13,00** 🌶️

Bocconcini di agnello cotti con cipolle, peperoni e pomodoro fresco  
*Lamb delicacies baked with onions, peppers and fresh tomato*





## **Pollo Piatti di Curry**



### **Chicken birbali € 12,00**

Bocconcini di pollo cucinati con salsa mango, anacardi  
Chunks of chicken cooked with mango sauce and cashew nuts

### **Chicken Malai Pasanda € 11,00**

Bocconcini di pollo cucinati con crema alle mandorle  
Chunks of chicken cooked with almond cream

### **Chicken Korma € 11,00**

Bocconcini di pollo cucinati in salsa di anacardi  
Chunks of chicken cooked in a sauce of cashew nuts

### **Butter Chicken € 11,00**

Bocconcini di pollo cucinati con burro e spezie  
Pieces of chicken cooked with butter and spices

### **Chicken Curry € 10,00**

Bocconcino di pollo al curry - Chunks of chicken curry

### **Chicken Tikka masala € 9,00**

Bocconcini di pollo cotti con tandoori, saltati con peperoni, cipolle, spezie leggermente piccanti  
Chunks of chicken cooked in the tandoori, fried with peppers, onions, spices, slightly spicy

### **Madras Chicken € 10,00**

Pollo al curry piccante, dell'India del sud  
Chunks curry spicy specialties of the south of India

### **Chicken Mango € 10,00**

Bocconcini di pollo cotti con salsa piccante di mango, specialità del nord India  
Chunks of chicken cooked with a spicy sauce of mango, specialties from North India

### **Chicken Vindaloo € 9,00**

Bocconcini di pollo e patate cotte con salsa Vindaloo  
Chunks of chicken and potatoes cooked with vindaloo sauce

### **Kadai Chicken € 10,00**

Bocconcini di pollo cotti con cipolle, peperoni e pomodoro fresco  
Chunks of chicken cooked with onions, peppers and fresh tomato

### **Chicken Chilli € 10,00**

Bocconcini di pollo cotti con peperoncino verde, cipolle e peperoni  
Chunks of chicken cooked with green chilli, onions and peppers

Piccante su richiesta: poco piccante - mediamente piccante - molto piccante



## **Basmati Handi - Riso**



### **Prawn Bryani € 14,00**

Riso basmati cotto con gamberetti\*, spezie e zafferano  
*Basmati rice cooked with Shrimp\*, spices and saffron*

### **Mutton Biryani € 13,00**

Riso basmati cotto con teneri bocconcini di agnello e spezie  
*Basmati rice cooked with tender morsels of lamb and spices*

### **Chicken Biryani € 12,00**

Bocconcini di pollo cotti con riso basmati e spezie  
*Chunks of chicken cooked with basmati rice and spices*

### **Vegetable Bryani € 10,00**

Riso basmati con verdure, frutta secca, formaggio e spezie  
*Basmati rice cooked with vegetables, nuts, cheese and spices*

### **Curry Rice € 6,00**

Riso basmati al curry  
*Basmati rice with curry*

### **Lemon Rice € 4,50**

Riso basmati con limone - *Basmati rice with lemon*

### **Pulau Veg € 5,00**

Riso basmati con verdura e frutta secca  
*Basmati rice with vegetables and nuts*

### **White rice € 3,00**

Riso basmati bianco - *Basmati rice White*

## Frutti di mare

### **Prawn Korma € 13,00**

Gamberetti\* cucinati con salsa di anacardi  
*Shrimp\* cooked with cashews*

### **Saag prawn € 14,00**

Gamberetti cotti con spinaci freschi  
*Prawns baked with spinach*

### **Prawn malai pasanda € 14,00**

Gamberetti cucinati con crema alle mandorle  
*Prawn cooked with almond cream*

### **Prawn Tawa Masala € 13,00** 🌶️

Gamberetti\* cotti con pomodoro fresco, peperoni e cipolle  
*Shrimp\* cooked with fresh tomatoes, peppers and onions*

### **Prawn Curry € 12,00**

Gamberetti\* cotti al curry  
*Shrimp\* curry cooked*

### **Prawn Madras € 13,00** 🌶️

Gamberetti\* cotti con curry piccante (specialità dell'India del sud)  
*Shrimp\* cooked with spicy curry (specialty of South India)*

### **Prawn Vindaloo € 12,00** 🌶️🌶️🌶️

Gamberetti\* e patate cotti con salsa Vindaloo molto piccante  
(specialità dell'India del sud)  
*Shrimp\* and potatoes cooked in a very spicy vindaloo sauce  
(specialty of South India)*

### **Fish Curry € 12,00**

Bocconcini di pesce spada\* saltati con salsa al curry e latte di cocco  
*Chunks\* of Swordfish with curry sauce and coconut milk*

### **Geon Fish Curry € 13,00** 🌶️

Bocconcini di pesce spada\* saltati con salsa cocco leggermente piccante  
*Chunks\* of Swordfish with coconut sauce slightly spicy*

### **Fish Vindaloo € 13,00** 🌶️🌶️🌶️

Bocconcini di pesce spada\* e patate cotti con salsa Vindaloo molto piccante  
*Chunks\* of Swordfish and potatoes cooked with vindaloo sauce*

### **Fish Chat Patti € 14,00** 🌶️

Bocconcini di pesce spada\* saltati con salsa di pomodoro leggermente speziata  
*Chunks\* of Swordfish cooked with tomato sauce slightly spicy*



## **Rotiya - Pane indiano**



### **Aloo Paratha € 3,00**

Pane ripieno di patate piccanti  
*Bread stuffed with spicy potatoes*

### **Butter Nan € 2,50**

Pane sfornato nel tandoor con burro  
*Bread baked in tandoor with butter*

### **Cheese Nan € 3,50**

Pane sfornato nel tandoor ripieno di formaggio  
*Bread baked in the tandoor stuffed with cheese*

### **Lasooni Nan € 3,00**

Pane sfornato nel tandoor con sapore di aglio  
*Bread baked in the tandoor with garlic taste*

### **Nan € 1,50**

Pane sfornato nel tandoor classico  
*Bread baked in the tandoor classic*

### **Pudina Paratha € 3,00**

Pane sfornato nel tandoor con sapore di menta  
*Bread baked in the tandoor with mint flavor*

### **Roti € 1,50**

Pane di farina integrale  
*Bread flour*





## Sabzi - Verdure



### Kadai Paneer € 8,00

Formaggio fresco indiano con cipolle, peperoni e pomodoro  
*Cheese embroidery fresh onions, peppers with tomato*

### Aloo Palak € 6,00

Spinaci con patate cotte con pomodoro e spezie  
*Spinach and potatoes cooked with tomatoes and spices*

### Baigan Bharta € 7,00

Crema di melanzane cotta al curry  
*Cream of eggplant cooked in curry*

### Chana Masala € 6,00

Ceci cotti con spezie - Chickpeas cooked with spices

### Aloo gobi € 5,00

Patate con cavolfiore al curry - Potatoes with cauliflower curry

### Dal Panjabi € 6,00

Lenticchie cotte con spezie e un pizzico di cipolla, aglio e cumino  
*Lentils cooked with spices and a hint of onion, garlic and cumin*

### Dum Aloo € 6,00

Patate cucinate con salsa delicata leggermente piccante  
*Potatoes cooked in a delicate sauce slightly spicy*

### Malai Kofta € 8,00

Gnocchi di formaggio fresco, patate e anacardi in una salsa delicata  
*Gnocchi with fresh cheese, potatoes and cashew nuts in a delicate sauce*

### Mix Vegetables € 6,00

Misto di verdure al Curry - Mixed vegetables cooked in curry

### Navratan Korma € 9,00

Misto di verdure cucinato con una salsa delicata di frutta secca e formaggio  
*Mixed vegetables cooked in a delicate sauce of nuts and cheese*

### Palak Paneer € 8,00

Cubetti di formaggio cotti con spinaci  
*Cubes of cheese cooked with spinach*

### Paneer Cilli € 10,00

Bocconcini di formaggio cotto con peperoncino verde, cipolle e peperoni  
*Chunks cheese cooked with green chilli, onions and peppers*



## **Agnello** *Piatti di agnello*



### **Lamb Korma** € 13,00

Bocconcini di agnello cotti in salsa di anacardi  
*Chunks of lamb cooked in a sauce of cashew nuts*

### **Lamb Curry** € 11,00

Bocconcini di agnello cotti al curry  
*Chunks of lamb cooked in curry*

### **Sag Lamb** € 12,00

Bocconcini di agnello cotti con spinaci freschi e pomodoro  
*Chunks of lamb cooked with fresh spinach and tomato*

### **Rogon Josh** € 12,00

Bocconcini di agnello cotti con salsa piccante e polvere di cocco  
*Chunks of lamb cooked with spicy sauce and coconut powder*

### **Lamb Mango** € 12,00

Bocconcini di agnello cotti con salsa piccante di mango, specialità dell'India del nord  
*Chunks of lamb cooked with spicy mango sauce, a specialty of Nord India*

### **Lamb Madras** € 11,00

Bocconcini di agnello piccanti al curry, specialità dell'India del sud  
*Chunks of spicy lamb curry, a specialty of South India*

### **Lamb Vindaloo** € 11,00

Bocconcini di agnello e patate cotti con salsa Vindaloo  
*Chunks of lamb and potatoes cooked with vindaloo sauce*

### **Lamb Dopiazza** € 13,00

Bocconcini di agnello cotti con cipolle, peperoni e pomodoro fresco (poco piccante)  
*Lamb delicacies baked with onions, peppers and fresh tomato (slightly spicy)*

