

MENU HARE KRISHNA (vegetariano) - per due persone € 34

SAMOSA VEGETARIANO

Involtini fritti ripieni di vegetali.

PANEER PAKORA

Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci.

ALOO PALAK

Spinaci cotti con patate e spezie.

NAAN - due pezzi

Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

PAKORA

Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.

VEGETARIAN BIRYANI

Riso cotto con verdure e spezie.

DAL TARAKA

Lenticchie preparate con curry e spezie.

DOLCE – due a scelta

La lista dei dolci é nell'ultima pagina.

MENU JAIPURI - per due persone € 36

SAMOSA

Involtini fritti ripieni di vegetali.

CHAWAL

Riso al vapore

ALOO GOBHI

Patate e cavolfiore speziate e cotte a vapore.

NAAN - due pezzi

Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

PAKORA

Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.

CHICKEN MAKHNI

Pollo disossato, cotto con salsa di mandorle e anacardi, panna e burro.

HARYALI TIKKA

Bocconcini di pollo allo spiedo con menta e spezie cotto nel forno tandoori.

DOLCE – due a scelta

La lista dei dolci é nell'ultima pagina.

MENU GANDHI - per due persone € 38

SAMOSA

Involtini fritti ripieni di vegetali.

CHICKEN TIKKA

Bocconcini di pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori.

MALAI KOFTA

Polpette di formaggio e patate con salsa di panna delicata.

NAAN - due pezzi

Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

PANEER PAKORA

Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci.

CHICKEN BIRYANI

Riso e pollo cotti nelle spezie (curry)

CHICKEN MASALA

Pollo con pomodoro, cipolle, peperoni e spezie tandoori.

DOLCE – due a scelta

La lista dei dolci é nell'ultima pagina.

MENU PUNJABI - per due persone € 38

SAMOSA

Involtini fritti ripieni di vegetali.

CHICKEN CURRY

Pollo con salsa di curry e spezie delicate.

BENGAN BHARTA

Melanzane cotte con salsa di curry e panna.

NAAN - due pezzi

Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

PAKORA e PANEER PAKORA

Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.
Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci.

VEGETARIAN BIRYANI

Riso cotto con verdure e spezie.

CHICKEN TANDOORI

Pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori.

DOLCE – due a scelta

La lista dei dolci é nell'ultima pagina.

MENU PESCE - per due persone € 46

SAMOSA

Involtini fritti ripieni di vegetali.

GAMBERONI TANDOORI

Gamberoni marinati con spezie cotti nel forno tandoori.

JHINGA BIRYANI

Gamberetti cotti in riso e spezie.

NAAN - due pezzi

Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

FISH TIKKA

Merluzzo marinato con spezie cotto nel forno tandoori

JHINGA MASALA

Gamberetti con salsa di burro peperoncini e spezie.

BENGAN BHARTA

Melanzane cotte con salsa di curry e panna.

DOLCE – due a scelta

La lista dei dolci é nell'ultima pagina.

MENU BOMBAY - per due persone € 47

SAMOSA

Involtini fritti ripieni di vegetali.

MUTTON TIKKA

Bocconcini di agnello marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori.

MUTTON BIRYANI

Bocconcini di agnello cotti nel riso e nelle spezie.

NAAN - due pezzi

Soffice focaccia di farina bianca lievitata.

PAKORA e CHICKEN PAKORA

Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci.
Bocconcini di pollo fritto in pastella di farina di ceci.

MUTTON MADRAS

Agnello disossato in salsa Madras con curry.

MALAI KOFTA

Polpette di formaggio e patate con salsa di panna delicata.

DOLCE – due a scelta

La lista dei dolci é nell'ultima pagina.

APERITIVI

| | |
|--|--------|
| “LASSI” Bevanda tipica indiana a base di yogurt sbattuto con mango o fiori di rosa. Typical Indian yogurt based drink with mango or rose petal. | € 3,00 |
| “APERITIVI INDIANI ALCOLICI” | € 3,00 |
| “GUAVA JUICE” Succo di guava tropicale. | € 3,00 |
| “MANGO JUICE” Succo di mango tropicale. | € 3,00 |

Facciamo assaggiare la salsa più piccante della nostra cucina su richiesta del cliente

ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| “SAMOSA” Involtini fritti ripieni di vegetali. Delicious vegetable filled fried parcels. | € 3,50 |
| “KIMA SAMOSA”(samosa di carne) Involtini fritti ripieni di carne di suino e spezie. Delicious pork filled fried parcels. | € 4,00 |
| “PAKORA” Verdura di stagione frita in pastella di farina di ceci. Seasonal vegetable fried in chick peas butter. | € 3,00 |
| “PAPAR” Sfoglia croccante di farina di legumi. Crispy puff made with bean flour. | € 1,00 |
| “PANEER PAKORA” Formaggio fresco fritto in pastella di farina di ceci. Fresh cheese fried in chick peas butter. | € 3,00 |
| “CHICKEN PAKORA” Bocconcini di pollo fritto in pastella di farina di ceci. | € 3,50 |
| “BEGAN PAKORA” Melanzane fritte con pastella di farina di ceci | € 3,00 |

PANE AL TANDOORI

| | |
|--|--------|
| "CHEESE NAAN" Soffice focaccia di farina bianca ripiena di formaggio. Typical leavened indian bread filled with cheese. | € 2,00 |
| "NAAN" Soffice focaccia di farina bianca lievitata. Classic leavened indian bread. | € 1,00 |
| "CHAPATI" Focaccia di farina integrale. Wholemeal bready. | € 1,00 |
| "PUDINA NAAN" Focaccia sfogliata con menta. Light bread layered with mint. | € 2,00 |
| "BUTTER NAAN" Focaccia semplice con burro. Indian bread with butter. | € 2,00 |
| "GANDHI NAAN" Focaccia di farina bianca con pomodoro, olio e spezie. Indian bread with tomato and spices. | € 2,00 |
| "KIMA NAAN" Focaccia con carne di suino speziata. Indian bread with pork meat. | € 2,50 |
| "ALOO PRATHA" Focaccia di farina bianca ripiena di patate e spezie. Indian bread with potatoes and spices. | € 2,00 |
| "GARLIC NAAN" Focaccia ripiena di aglio. Indian bread with potatoes and spices. | € 2,00 |

SPECIALITA' DI CARNE AL TANDOORI

| | |
|---|---------|
| "SIKH KABAB TANDOORI" Suino tritato misto con spezie cotto nel forno tandoori. Suin roasted in tandoori oven with spices. | € 8,50 |
| "CHICKEN TANDOORI" Pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori. Chicken marinated in yogurt and spices cooked in tandori oven. | € 8,50 |
| "CHICKEN TIKKA" Bocconcini di pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori. Chicken pieces marinated in yogurt and spices cooked in tandori oven. | € 8,50 |
| "MUTTON TIKKA" Bocconcini di agnello marinato in salsa di yogurt e spezie cotto nel forno tandoori. Mutton pieces marinated in yogurt and spices cooked in tandori oven. | € 10,00 |
| "HARYALI TIKKA" Bocconcini di pollo allo spiedo con menta e spezie cotto nel forno tandoori. Split roasted skewers of tandoori chicken with mint and spices. | € 8,50 |
| "GAMBERONI TANDOORI" Gamberoni marinati con spezie cotti nel forno tandoori. | € 10,00 |
| "FISH TIKKA" Merluzzo marinato con salsa di yougurt e spezie cotti nel forno tandoori. | € 8,50 |

SPECIALITA' BIRYANI

| | |
|---|--------|
| "CHICKEN BIRYANI" Riso e pollo cotti nelle spezie. Rice and chicken with spices. | € 7,00 |
| "MUTTON BIRYANI" Bocconcini di agnello cotti nel riso e nelle spezie. Mutton pieces with rice and spices. | € 8,50 |
| "VEGETARIAN BIRYANI" Riso cotto con verdure e spezie. Rice and vegetables cooked with spices. | € 6,00 |
| "JHINGA BIRYANI" Gamberetti cotti in riso e spezie. Prawns cooked with rice and spices. | € 8,00 |
| "FISH BIRYANI" Riso cotto con merluzzo e spezie. Rice cooked with fish merluzzo and spices. | € 8,00 |
| "KASERPALAO" Riso con zafferano. Rice with zafferano. | € 4,50 |
| "PUNJABI BIRYANI" Riso cotto con le spezie. Spiced rice. | € 5,00 |
| "CHAWAL" Riso al vapore. Steamed rice. | € 3,00 |
| "MATTAR PUILAV" Riso cotto con i piselli. Rice with peas. | € 4,00 |
| "KASMIRI PUILAV" Riso cotto con ananas, cocco e burro (zuccherato). Rice cooked with ananas, cocconut, butter and sugar. | € 5,00 |

SPECIALITA' JHINGA - GAMBERETTI

| | |
|---|--------|
| "JHINGA CURRY" Gamberetti cotti in salsa di curry. Prawns in curry souce. | € 8,00 |
| "JHINGA KORMA" Gamberetti in salsa delicata, frutta secca e panna. Prawns cooked in delicate souce, with milk cream. | € 8,50 |
| "JHINGA MASALA" Gamberetti con salsa di pomodoro, cipolla peperoncini e spezie. | € 8,00 |
| "FISH CURRY" Merluzzo cotto in salsa di curry e spezie. | € 8,50 |
| "SAMBER JHINGA" Gamberetti con salsa di peperoncino. | € 9,50 |



SPECIALITA' MUGNLAI

| | |
|---|--------|
| "CHICKEN MAKHNI" Pollo disossato, cotto con salsa di mandorle e anacardi, con panna, burro. Chicken cooked with almond and anacard with milk cream butter. | € 7,00 |
| "SAAG CHICKEN" Pollo cotto con spinaci e spezie. Chicken with spinach and spices. | € 7,50 |
| "CHICKEN KASHMIRI" Pollo con crema di latte e ananas. Chicken with milk cream and ananas. | € 7,50 |
| "CHICKEN MALAI" Pollo con pomodoro, peperoni e panna. Chicken cooked with tomato, bell pepper and milk cream. | € 7,00 |
| "DAHHI CHICKEN" Pollo cotto nello yogurt e spezie. Chicken cooked in yogurt with spices. | € 7,00 |
| "CHICKEN TIKKA MASALA" Pollo arrostito nel forno tandoori e poi preparato con salsa di peperoni, cipolle e spezie tandoori. Chicken cooked in tandoori oven e then prepared in bell pepper sauce, onion and tandoori spices. | € 8,50 |
| "CHICKEN MASALA" Pollo con pomodoro, cipolle, peperoni e spezie tandoori. Chicken with tomato, onion, bell pepper and tandoori spices. | € 7,50 |
| "CHICKEN CURRY" Pollo con salsa di curry e spezie. Chicken cooked with curry and light spices. | € 7,00 |
| "CHILLI CHICKEN" Pollo con pomodoro, salsa di soia, cipolle e peperoni. Chicken with tomato, soya sauce, onion and bell pepper. | € 7,50 |
| "CHICKEN MADRAS" Pollo cotto in salsa madras e curry. Chicken with madras sauce and curry. | € 7,50 |
| "CHICKEN VINDALOO" Pollo con salsa piccante, aglio e ginger, patate. Chicken cooked in hot sauce and ginger. | € 8,50 |
| "SAMBER CHICKEN" Pollo cotto nella salsa di peperoncino. (un piatto speciale molto piccante). | € 9,50 |

SPECIALITA' DI AGNELLO

| | | |
|---|--|---------|
| "SAAG MUTTON" | | € 9,50 |
| Agnello cotto con spinaci e spezie. Matton with spinach and spices. | | |
| "MUTTON CURRY" |  | € 9,50 |
| Agnello disossato cotto in salsa curry. Matton cooked with curry souce. | | |
| "MUTTON TIKKA MASALA" |  | € 10,00 |
| Agnello arrostito nel forno tandoori e poi preparato con salsa di peperoni, cipolle e spezie tandoori. Matton cooked in tandoori oven e then prepared in bell pepper sauce, onion and tandoori spices. | | |
| "MUTTON MADRAS" |  | € 9,50 |
| Agnello disossato in salsa Madras con curry. Matton cooked with Madras souce and curry. | | |
| "BHUNAGOSHT" |  | € 9,50 |
| Agnello disossato con ginger e piselli in salsa di spezie. Matton cooked with ginger, peas and spices souce. | | |
| "MUTTON VINDALOO" |  | € 9,50 |
| Agnello con salsa piccante, aglio e ginger, patate. Matton cooked in hot sauce and ginger. | | |
| "SAMBER MUTTON" |  | € 10,00 |
| Agnello cotto nella salsa di peperoncino. (un piatto speciale molto piccante). | | |

PIATTI VEGETARIANI E CONTORNI

| | | |
|---|--|--------|
| "VEGETABLE CURRY" | | € 6,00 |
| Verdure miste cotte con curry e spezie. Mixed vegetables cooked with curry and spices. | | |
| "MUSHROOM CURRY" | | € 6,50 |
| Funghi con salsa curry, piselli e spezie. Mushrooms cooked with peas, curry and spices. | | |
| "VEGETABLE KORMA" | | € 6,00 |
| Verdure miste con salsa di mandorle pistacchi e panna con spezie delicate. Mixed vegetables with almond sauce pistachio nuts and spices. | | |
| "BENGAN BHARTA" | | € 6,50 |
| Melanzane cotte con salsa di curry e panna. Eggplants cooked with curry sauce and milk cream. | | |
| "RAITA" | | € 4,00 |
| Yogurt con spezie e patate. Yogurt with spices and potatoes. | | |
| "MALAIKOFTA" | | € 6,00 |
| Polpette di formaggio e patate con salsa di panna delicata. Cheese and potatoes polpette cooked with milk cream. | | |
| "ALOO GOBHI" | | € 6,00 |
| Patate e cavolfiore speziate e cotte a vapore. Potatoes and cauliflower cooked with steam with spices. | | |

| | |
|---|--------|
| “PALAK PANEER” | € 6,50 |
| Formaggio fresco e spinaci cotti in pentola. | |
| “DAL TARKA” | € 6,00 |
| Lenticchie, preparate con spezie curry. Lentich, cooked with spice e curry. | |
| “CHANA MASALA” | € 6,00 |
| Ceci cotti con pomodoro e spezie. Ceci cooked with tomato and spices. | |
| “ALOO PALAK” | € 6,00 |
| Spinaci cotti con patate e spezie. Spinach cooked with potatoes and spices. | |
| “CHILLI CHEESE TIKKA” | € 7,00 |
| Bocconcini di formaggio con peperoni, cipolla, salsa di soia e salsa piccante. Piecce of cheese with bell peeper, onion, soya sauce and hot sauce. | |
| “MATER PANEER” | € 7,00 |
| Formaggio, piselli, pomodori, cotto con spezie. | |

DOLCI

| | |
|---|--------|
| “GULAB JAMNUN” | € 3,00 |
| Semolino con latte fritto e messo in sciroppo di zucchero. Fried semolina in sugary syrup. | |
| “KULFI” | € 3,00 |
| Gelato crema di latte con pistacchio. Thick cream with dried fruit. | |
| “GELATO AL MANGO” | € 3,00 |
| Mango sorbet. | |
| “KHEER” | € 3,00 |
| Crema di latte con riso. Creamed rice pudding. | |
| “HALWA” | € 3,00 |
| Farina di semola con burro e zucchero (servito caldo). Thick creamed dessert with butter and sugar. | |
| “DOLCE GANDHI” | € 3,00 |
| Dolce con carote, cocco e latte in polvere (servito caldo). Carrot cake with coconut and dried milk. | |
| “RAS MALAI” | € 3,00 |
| Praline di formaggio affogate in crema di latte | |
| “SORBETTO AL LIMONE” | € 3,00 |
| “GELATO FRUTTI DI BOSCO E CREMA” | € 3,00 |
| “GELATO ALLA VANIGLIA” | € 3,00 |

LIQUORI

| | |
|---|--------|
| “RUM INDIANO” Distillato di canna da zucchero. | € 3,00 |
| “CARDAMOMO” Liquore a base di erba cardamomo. | € 3,00 |
| “ROSE LIQUORE” Liquore a base di fiori di rosa. | € 3,00 |
| “KAMASUTRA” Ginseng e cocco. | € 3,00 |
| “KAMASUTRA” Ginseng e mandorle. | € 3,00 |
| “LIMONCINO” | € 2,60 |
| “SAMBUCA” | € 2,60 |
| “GRAPPA” | € 2,60 |
| “AMARO MONTENEGRO” | € 2,60 |

VINI

| | |
|--|--------------------|
| “VERMENTINO DEI COLLI DI LUNI” - bianco D.O.C. | € 15,00 |
| “VINO BIANCO INDIANO” - proveniente dall'India | € 18,00 |
| “VERMENTINO DI GALLURA” - bianco D.O.C. | € 13,00 |
| “ATTIMI VERDICCHIO” - bianco D.O.C. | € 7,00 |
| “VINO FRIZZANTE PROSECCO MARCA TREVIGNANA” - bianco | € 8,00 |
| “VINO SFUSO” - bianco e rosso (anche ½ litro) | € 3,50 - 6,00 / Lt |
| “VINO CHIANTI” - rosso D.O.C. | € 8,00 |
| “ATTIMI MERLOT” - rosso D.O.C. | € 7,00 |
| “VINO ROSSO TOSCANO” - D.O.C. | € 7,00 |
| “MORELLINO DI SCANSANO” - rosso D.O.C. | € 13,00 |
| “VINO ROSSO INDIANO” - proveniente dall'india. | € 18,00 |
| “SPUMANTE DOLCE o SECCO ” | € 8,00 |

BIRRE

| | |
|--|--------|
| "MEERA" - 33 cl. Birra bionda 4,8% vol | € 3,50 |
| "MEERA" - 66 cl. Birra bionda 4,8% vol | € 6,00 |
| "KING FISHER" - 66 cl. Birra bionda 4,8% vol | € 6,00 |
| "Birra Kobra" - 33 cl. Birra bionda 4,8% vol | € 3,50 |
| "Birra Kobra" - 66 cl. Birra bionda 5,0% vol | € 6,00 |
| "BIRRA EUROPEA (varie marche)" - 33 cl. | € 3,50 |
| "BIRRA KAMASUTRA" - 66 cl. | € 7,00 |
| "BIRRA KAMASUTRA" 33 cl. | € 3,50 |
| "ACQUA MINERALE" - 75 cl. | € 1,50 |
| "BEVANDE IN LATTINA" - 33 cl. Fanta, Coca Cola, Birre, Tea al limone/pesca. | € 2,00 |
| "THE INDIANO" con latte o senza latte | € 2,00 |
| "CAFFE" | € 1,00 |