



33° Anniversario / Anniversary
Carne, Pesce, Vegano
Meat, Fish, Vegan



www.serendib.eatbu.com

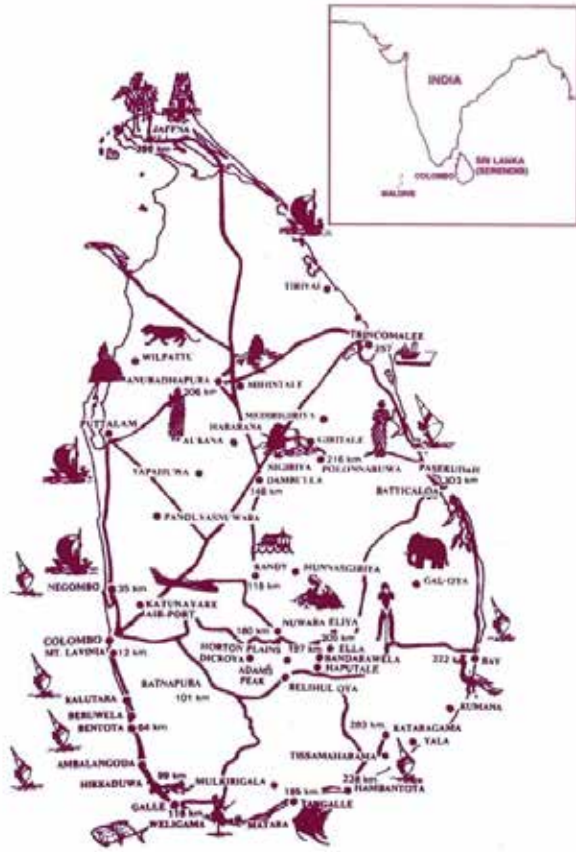


MICHELIN BIB GOURMAND
2025



WiFi

FASTWEB-E495G5
Password - 3T2N6GLAA2



La leggenda narra che la Grande Madre India pianse una lacrima di gioia: questa lacrima è l'isola di Serendib, che tradotto significa "rendere felici", oggi lo Sri Lanka.

Nel corso degli anni, Sri Lanka è stata chiamata "Swarna Dweep" in Sanscrito, "Lanka" dalla mitologia Hindu. "Tambapanni" nel primo regno, "Serendib" dai primi navigatori arabi, "Serendip" dall'impero persiano, "Eelam" dal popolo Tamil, CeyLao dai Portoghesi, "Serendipity" e poi "Ceylon" dall'impero Inglese.

Il suo popolo, che ha come simbolo il leone armato, giunse dal nord dell'India, portando con sè il meglio della vera cucina tradizionale indiana.

Le nostre ricette sono una deliziosa e ricca miscela di spezie, aromi, erbe, che oggi vengono importate e mescolate delicatamente tra loro come i colori dell'arcobaleno. La cucina dello Sri Lanka e indiana è famosa nel mondo grazie ai sapori esotici e ai benefici sulla salute dovuti ai principi Ayurvedici.

Lo staff del Serendib sarà lieto di accogliervi per offrirvi una raffinata selezione di piatti tradizionali dello Sri Lanka e India, non necessariamente piccanti, che soddisferanno il Vostro palato e daranno serenità allo spirito.

According to legend, the Great Mother India shed a tear of joy, and that tear is the island of Serendib, which means "to give happiness", and today is Sri Lanka.

Throughout its history, our country has been called by a variety of names : "Swarn Dweep" in Sanscrit, "Lanka" by Hindu mythology, "Tambapanni" by the first Sri Lankan king, "Serendib" by the Arabs, "Serendip" by Persian empire and "Eelam" by the southindian Tamil prople, "Cey Lao" by the Portoghese and "Serendipity" and "Ceylon" by the English empire.

Its people, whose symbol is the armed lion, arrived from the north of India, bringing with them the best of genuine Indian cooking.

Our recipes are a blend of spices and herbs, and delicately combined like the colours of the rainbow. Sri Lankan and Indian cuisine is world famous for its exotic flavours and health benefits according to Ayurvedic principles.

The Serendib staff is pleased to offer you an exquisite selection of traditional Sri Lankan and Indian specialties, not necessarily spicy, which will delight your palate and kindle your spirit.



Promo Pranzo Smart Lunch Offer

**Valido da Lunedì a Sabato - From Monday to Saturday
(per studenti: tutti i giorni, pranzo e cena / for students: all days, lunch and dinner)**

Piatto unico Vegetariano/Vegano

**con riso Basmati + 2 tipi di verdura / Basmati rice + 2 vegetables
(3,5,6,7,8,9,10,11)**



€10

Piatto unico di Carne

**Carne con riso Basmati e verdure / Meat, Basmati rice, vegetables
(3,5,6,7,8,9,10,11)**



€10

Piatto unico di Pesce*

**Pesce con riso Basmati e verdure/ Fish, Basmati rice, vegetables
(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood**



€10

**Inclusi Coperto + 33cl Acqua Minerale
Included Cover Charge + 33cl Mineral Water**

Happy Hours

**Tutti i giorni pranzo e cena Happy Hour con Drink, Vino,
Birra o Analcolico + Stuzzichini**

€10

Everyday, lunch and dinner, Happy Hour with Drink, Wine, Beer or Non alcoholics + appetizers

Happy Hours

**Tutti i giorni aperì-pranzo e aperì-cena, un piatto del nostro menù
(carne, pesce o vegano) + Drink, Birra o un calice di Vino**

€20

Everyday, lunch and dinner, a dish from our menu (meat, fish or vegan) + Drink, Beer or glass of Wine





Cocktails per Happy Hour

Negroni € 10,00

Gin + campari + martini rosso

Spritz € 10,00

Aperol + Prosecco

Mango bellini € 10,00

Prosecco + mango

Sweet India € 10,00

Campari + mango

Serendib Glance € 10,00

Brandy + ginger ale

Gin Tonic € 10,00

Gin + Tonic + Limone

Gin + Tonic + Lemon

Analcolico di Frutta € 10,00

Non alcoholic fruit cocktail

i clienti possono ordinare € 10,00

cocktail analcolici, bibite
bicchieri di vino, prosecco
o birra.

Customers can enjoy non-
alcoholic cocktails, wine-
drinks, prosecco or beer.

Bevande per pranzo e cena

Beverages for lunch and dinner

Acqua minerale (nat / gas) € 3,00

Mineral water (still /sparkling) 50 cl

Lassi (dolce,salato o mango) € 4,00

Lassi (sweet /salty/mango)

Birra Indiana / Sri Lanka 66cl € 7,00

Indian / Sri Lankan beer 66cl

Bibite in lattina / Canned soft drinks 33cl € 3,50

Bicchieri di vino bianco, rosso, rosè, prosecco 15 cl € 7,00

Glass of house wine red, white, rose, prosecco 15 cl

Liquori / Liquors

Liquori nazionali / Italian liquors € 4,00

Liquore indiano di mango/ginger/paan/cardamomo € 4,00

Mango/ginger/paan/cardamon liquor (24%)

Liquore indiano Kamasutra (ginseng & vodka). € 4,00
Kamasutra liquor (25%)

Distillato di mango / cocco Mango / € 4,00
coconut spirit (38%)

Whisky / Rum Indiano / liquori esteri. € 6,00

Whisky / Indian Rum / foreign spirits



Vini Bianchi / White Wines

Pinot Grigio € 20,00

Chardonnay € 22,00

Sauvignon € 22,00

Gewürztraminer € 28,00

Falanghina € 25,00

Toscana Rosè € 22,00

Prosecco € 20,00

Franciacorta € 40,00

Champagne € 70,00

Vini Rossi / Red Wines

Aglianico € 22,00

Refosco € 25,00

Merlot € 20,00

Valpolicella Ripasso € 28,00

Dolcetto D'Alba € 25,00

Nero D'Avola € 25,00

Pinot Nero € 25,00

Primitivo € 40,00

Barolo € 70,00

**Bicchieri di vino
bianco/rosso/prosecco/dolce**

€ 7,00

**Su richiesta possiamo ricercare qualsiasi
tipo di vino italiano e del mondo**
*On request we can search for any type
of Italian and world wine*



Menù Degustazione / All You Can Eat



**La formula è disponibile solo se tutti i componenti del tavolo scelgono Menù Degustazione
Formula is only available if all diners at table order Tasting Menu**

Menù Degustazione di Pesce*

Tasting Menu with Fish

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood

€35

Menù Degustazione di Carne

Tasting Menu with Meat

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,)

€35

Menù Degustazione Vegetariano o Vegano

Tasting Menu Vegan

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,)

€30

**Per i bambini fino a 5 anni è gratuito, e dai 5 ai 12 anni
Childrens under 5 years free of charge, from 5 to 12 years**

€17,50

Bevande e Coperto Esclusi / Drinks and Cover Charge NOT included

Coperto / Cover Charge

€2



Menù alla carta / A la carte Menu

Per iniziare / Starters
Vegano & Celiaco / Vegan & Gluten-free

Serendib Soup

Zuppa di verdure e legumi / Vegetable and lentils Soup

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€7

Pol Sambol

Sambol al Cocco con pane / Coconut Sambol with bread

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)



€7

Kadala

Specialità di Ceci Sri Lanka / Sri Lankan Chickpea specialities

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€7

Acharu

Frutta e verdura piccante sott'aceto

Spicy pickled fruits and vegetable

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€7

Wattaka

Antipasto di Zucca / Pumpkin appetizer

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€7

Dahl Makhani

Dahl rosso con spezie / Spicy red Dahl

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€7



**Per iniziare / Starters
Verdure / Vegetable**

Alahodi

Patate stufate in salsa di senape / Potatoes stewed in mustard sauce

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€6

Eloluhodi

Verdure miste con spezie ed erbe

Mixed vegetables with spices and herbs

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€6

Dahl

Legumi con spezie ed erbe / Lentils with spices and herbs

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€6

Wambotu

Melanzane fritte con spezie e porri

Fried eggplants with spices and leeks

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€6

Raita

Verdura con yogurt e menta / Vegetables with yogurt and mint

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€6



Per iniziare / Starters
Carne e Pesce / Meat and Fish

Mackarel Salad

Insalata di sgombro* con cipolla e verdura fresca
Mackarel* salad with onion and fresh vegetables
(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€8

Prawn Salad

Insalata di gamberi* con frutta / Shrimp* salad with fruit
(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€8

Urumas

Sautè di maiale piccante con pepe / Chili and pepper pork sautè
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€8

Tandoori Chicken

Pollo marinato in yogurt e spezie in stile Sri Lanka
Chicken marinated in yogurt and spices in Sri Lankan style
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€8



Pane Indiano / Indian Bread

Chapati / Dosa

Pane indiano cotto sulla piastra / Indian bread Sri Lankan style

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)



€0,50

Cheese Naan

Pane indiano con formaggio / Indian bread with cheese

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)



€4

Garlic Naan

Pane indiano con aglio / Indian bread with garlic

(1,3,5,6,7,8,9,10,11)



€4

Novara meets India Naan

Pane indiano con gorgonzola / Indian bread with gorgonzola

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€5

Roti

Pane con farina di riso e verdure (2pc)

Rice flour and vegetables bread (2pc)

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€1,50

Papadams

Cialda croccante di farina di urid / Gram-urad flour

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€2,50



Specialità dello Sri Lanka / Sri Lankan dishes

**Tutti i seguenti piatti vengono serviti con riso basmati bianco o pane roti/chapati/dosa e contorno di verdure/legumi
The following dishes are served with steamed basmati rice or roti/chapati/dosa bread and vegetables/lentils**

Kukulhodi

Pollo stufato al Curry e erbe / Stewed chicken curry and herbs

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Harakmas

Manzo in salsa di Curcuma e spezie / Beef in Turmeric and curry sauce

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Elumas

Agnello stufato al Curry e spezie / Stewed lamb curry and spices

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Isso

Gamberi* in salsa di latte di cocco / Shrimps* in spiced coconut milk sauce

(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€18

Dhello

Calamari* con sugo di spezie orientali / Squid* with oriental spicy sauce

(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€18

Muhuden

Orata* o Branzino* in salsa di spezie e aromi / Bream* or SeaBass* in aromatic spicy sauce

(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€18

Uruannasi

Maiale con ananas e spezie orientali / Pork with pineapple and oriental spices

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

**Specificare al personale le vostre preferenze per piatti con diverse intensità di piccantezza/spezie.
All this dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference.**



Specialità Indiane / Indian dishes

Tutti i seguenti piatti vengono serviti con riso basmati bianco o pane roti/chapati/dosa e contorno di verdure/legumi
The following dishes are served with steamed basmati rice or roti/chapati/dosa bread and vegetables/lentils

Korma Curry

Pollo speziato in salsa di yogurt o panna / Spicy chicken with yogurt or cream sauce
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Rogan Josh

Tradizionale agnello dell'India del Nord / Spicy Lamb according to Noth Indian recipe
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Jal Freji Curry

Pollo con pomodori, peperoni, cipolle / Chicken with tomatoes, bell peppers, onions
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Fish Kuzhambu

Pesce spada* in salsa Curry (Classica ricetta Bengalese)
Swordfish* cooked according to classical recipe of Bengal
(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€18

Prawn Malai

Gamberi* in delicata salsa di spezie (Classica ricetta di Malai)
Prawns* cooked in light spicy sauce according to classical recipe of Malai
(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€18

Butter Chicken / Murgh Makhani

Pollo con salsa di burro e spezie / Spicy chicken with butter sauce
(3,4,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Specificare al personale le vostre preferenze per piatti con diverse intensità di piccantezza/spezie.
All this dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference.



Piatti piccanti / Spicy dishes

Kottu Roti

Gustosa specialità a base di carne e roti / Appetizing meat and roti bread speciality
(1,3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Madras Curry

Piccante curry di agnello (Classica ricetta di Madras)
Hot lamb curry according to classical recipe of Madras, India
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Gamemas

Manzo con verdure soffritte in salsa di spezie / Beef with fried vegetables in spices sauce
(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Chicken Tikka Masala

Pollo in salsa piccante (Specialità del Sud dell'India)
South-Indian style chicken in hot sauce
(3,4,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Kukulmas

Pollo marinato in salsa di spezie / Marinated chicken in spicy sauce
(3,4,5,6,7,8,9,10,11)



€18

**Specificare al personale le vostre preferenze per piatti con diverse intensità di piccantezza/spezie.
All this dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference.**



Specialità di riso / Rice dishes

Basmati riso bianco

Basmati white rice



€4

Elolubath

Basmati con verdure saltate / Basmati with stir fried vegetables

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€10

Gammebath

Basmati saltato con spezie / Stir fried basmati with spices

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€10

Biriyani

Pollo / Manzo / Agnello / Gamberi* / Pesce*

Chicken / Beef / Lamb / Prawns* / Fish*

(2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) * Prodotti ittici surgelati / Frozen seafood



€18

Biriyani Veg

Biriyani Vegetariano o vegano / Vegan biriyani

(3,4,5,6,7,8,9,10,11)



€16

RISO BASMATI / BASMATI RICE

Riso speciale del nord dell'India a grano lungo e profumato. Il suo nome in Hindi significa "Regina di fragranza", "Ricco di aroma innato" e deriva dal sanscrito vasaymayup (vasay: aroma e mayup: intriso). Successivamente divenne vasumati nelle lingue pracrite, e infine basmati che conosciamo oggi. Secondo i principi dell' Ayurveda, il basmati è considerato il re del riso, saatvic (puro), capace di nutrire i tessuti del corpo senza appesantirlo grazie al suo basso livello di amido (chiamato amilosio). Esistono oggi 86 varietà di basmati, ma solamente 18 hanno le caratteristiche inconfondibili del riso originale. Il riso basmati ha un Indice glicemico di 58 contro i 90 del riso bianco comune.

Special perfumed, long-grain rice from the Northern India. Its name in Hindi means "Queen of Fragrance", "rich in innate aroma" and it is derived from the Sanskrit vasaymayup (Vasay: aroma and mayup: soaked). Later it became vasumati in pracrite languages, and finally basmati as we use today. According to the principles of Ayurveda, Basmati is considered the king of rice, saatvic (pure), able to nourish the tissues of the body without weighing thanks to its low level of starch (Called amylose). Today there are 86 varieties of basmati, but only 18 have the unique characteristics of original basmati. Basmati rice has a Glycemic Index of 58 against the 90 of common white rice.



Menù Speciali / Special Menù

Menù Celiaco / Gluten-Free Menu

Zuppa Serendib - Elolubath (riso) - Kukulhodi (pollo) - Eloluhodi (verdure miste)
Serendib Soup - Elolubath (rice) - Kukulhodi (chicken) - Eloluhodi (vegetables)

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€23

Menù Vegano-Vegetariano / Vegan Menu

Zuppa Serendib - Riso Basmati - Wambottu (melanzane) - Eloluhodi (verdure miste) - Dhal (lenticchie rosse)
Serendib Soup - Basmati rice - Wambottu (eggplants) - Eloluhodi (vegetables) - Dhal (red lentils)

(3,5,6,7,8,9,10,11)



€18

Menù Buon Compleanno / Happy Birthday Menu

Oggi è il tuo compleanno? Auguri: sei nostro gradito ospite!

Ti verrà offerto Menù degustazione o un piatto principale del menù.

(Bevande e coperto esclusi)

(Valido solo il giorno stesso del compleanno, mostrare carta d'identità in cassa)

(Minimo 3 paganti al tavolo oltre te)

Is today your birthday? Best wishes: You are our special guest!

All around tasting Menu or a main course will be offered

(Drinks and cover charge NOT included)

(Valid birthday only, showing identity card)

(Minimum 3 paying diners beside you)

€0,01



Dolci e frutta / Dessert

Torta a base di frutta / Fruit cake

(1,3,5,7,8,11)



€4

Budino di tapioka/ Tapioka pudding

(1,3,5,7,8,11)



€4

Watalappam

**Budino tradizionale Sri Lanka con Juggery
Traditional Sri Lankan pudding with Juggery**

(1,3,5,7,8,11)



€4

Mee Kiri

**Yogurt di bufala con sciroppo di palma
Buffalo milk yogurt with palm syrup**

(1,3,5,7,8,11)



€4

Avocado e Juggery

Avocado with Juggery Sugar

(1,3,5,7,8,11)



€4

Melograno e Gelato

Pomegranate with Ice cream

(1,3,5,7,8,11)



€4

Macedonia / Fresh fruit salad

(1,3,5,7,8,11)



€4



Dolci e frutta / Dessert

Mango



€4

Ananas / Pineapple



€4

Gelato / Ice cream

(7,8)



€4

Giovane cocco fresco / Young coconut

Acqua da bere, tenera polpa da mangiare

Water to drink, tender pulp to eat

(3,4,5,6,7,8,9,10,11)



€8

Caffetteria

Tè di Ceylon / Ceylon tea

€3,50

Tè allo zenzero / Ginger tea

€3,50

Tè verde / Green tea

€3,50

Tè Chai / Chai spiced tea

€3,50

Tè Chai con latte / Chai tea with milk

€4

Caffè espresso / Italian espresso coffee

€2,50

Cappuccino

€5



Conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004

I clienti portatori di allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di riferirlo al nostro personale.

Informazioni in materia di allergeni ai sensi del Reg UE1169/2011 sono disponibili su richiesta al personale di servizio.

Customers who have a food allergy, please refer to our staff. For information on allergens (by the EU Regulation 1169/2011). Please ask to our staff about.

ALLEGATO II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Sola e prodotti a base di sola, tranne: a) olio e grasso di sola raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di sola; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di sola; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) [K.Koch]. noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.