


Pina

Bevande / Drinks

Lassi Mango / Pistacchio	€ 3,50
Lassi Salato (Salted) / Dolce (Sweet)	€ 3,00
<i>Frullato di yogurt Shaked yoghurt drink</i>	
Nimbu Soda	€ 3,00
<i>Acqua soda con succo di limone, pepe nero e sale Fresh lime soda with black pepper and salt</i>	
Coca Cola / Sprite / Fanta	€ 2,50
Aqua Minerale 70 cl <i>Mineral Water 70 cl.</i>	€ 2,00
Birra Indiana 33 cl.	€ 3,00
<i>Indian Beer 33 cl.</i>	
Birra Indiana 66 cl.	€ 5,50
<i>Indian Beer 66 cl.</i>	
Liquori Indiani	€ 2,50
<i>Indian spirits</i>	

Bevande Calde / Hot Drinks

Caffè <i>(Espresso, Decaffeinato, Orzo e Machiato) Coffee (Espresso, Decaffeinated, Barley and With Milk)</i>	€ 1,50
Caffè Aromatizzato <i>(Cannella, Chiodi di garofano e cardamomo) Aromatized Coffee (Cinnamon, Clove, Cardamon)</i>	€ 2,00
Elaichi Ki Chai <i>Thè al cardamomo con o senza latte Tea flavored with cardamon with or without milk</i>	€ 2,00
Masala Chai <i>Thè al latte e spezie Indiane Tea with milk and Indian spices</i>	€ 2,00
 Piccante * Surgelato	
Coperto (a persona) / Cover Charges (per person)	€ 2,00

Shuruat

Antipasti / Snacks

Aloo Chana Chat (Piatto freddo)	€ 4,00
<i>Insalata di patate lesse con ceci, yogurt e menta Potato salad with chick peas, yoghurt and mint</i>	
Punjabi Samosa (2 Pz.)	€ 3,00
<i>Piccole Piramedine ripiene di patate e piselli Stuffed dumplings with potatoes and green peas</i>	
Kheema Samosa (2 Pz.)	€ 4,00
<i>Piccole Piramedine ripiene di carne macinato Stuffed dumplings with minced meat</i>	
Aloo Tikki (3 Pz.)	€ 3,00
<i>Polpette di patate speziate Fried balls of potatoes and spices</i>	
Palak Pakora (4 Pz.)	€ 4,00
<i>Crochette di spinaci e cipolle fritte con pastella di farina di ceci Croquettes of onions and spinach fried with gram flour</i>	
Paneer Pakora (4 Pz.)	€ 4,50
<i>Cubetti di formaggio Indiano fritti con pastella di farina di ceci Indian cottage cheese fried in gram flour</i>	
Onion Rings	€ 4,00
<i>Anelli di cipolle fritti con pastella di farina di ceci Onion rings fried in gram flour batter</i>	
Murg Kabab (3 Pz.)	€ 4,00
<i>Polpette di pollo e patate con erbe orientali Minced chicken croquettes marinated with fresh herbs</i>	
Machali Pakora (5 pz.)	€ 6,00
<i>Bocconcini di pesce * fritte con pastella di farina di mais e ceci Boneless fish fried in corn flour and gram flour</i>	
Jhinga Koliwada (5 pz.)	€ 6,00
<i>Gamberi * fritti in pastella di farina di mais e spezie Indiane Prawns fried in corn flour and indian spices</i>	
Antipasto Misto Vegetariano	€ 9,00
<i>Miste frittelle vegetariane (per 2 persone) Mixed vegetarian starter (for 2 persons)</i>	
Antipasto Misto Di Carne	€ 10,00
<i>Miste frittelle di carne e pollo (per 2 persone) Mixed non vegetarian starter of meat and chicken (for 2 persons)</i>	
Antipasto Misto Di Pesce	€ 12,00
<i>Miste frittelle di gamberi e pesce (per 2 persone) Mixed prawn and fish starter (for 2 persons)</i>	

Allergie / Allergies

La cucina Indiana è molto complessa quindi i clienti sono pregati di indicare al personale se hanno qualunque allergie verso determinati articoli dell'alimento.

Indian cuisine is very complex so customers are requested to tell the staff if they have any allergies towards certain food items

Sabzi

Angolo Vegetariano / Vegetarian section

Saag Paneer <i>Spinaci cotti con formaggio Indiano</i> <i>Spinach cooked with Indian cottage cheese</i>	€ 7,50
Saag Aloo <i>Spinaci cotti con patate e salsa di curry</i> <i>Spinach cooked with potatoes and curry sauce</i>	€ 6,00
Gobi Sulemani 🍴 <i>Cavolfiore e patate cotti al vapore con spezie</i> <i>Cauliflower and potatoes steamed and cooked with spices</i>	€ 6,00
Baingan Bharta <i>Polpa di melanzane in salsa cremosa</i> <i>Smoked eggplants cooked in a creamy sauce</i>	€ 6,50
Shahi Paneer <i>Formaggio Indiano cotto in salsa cremosa di anacardi e panna</i> <i>Indian cottage cheese cooked in a creamy cashewnut sauce</i>	€ 7,50
Matar Paneer <i>Piselli con formaggio Indiano cotto in salsa delicata di curry e panna</i> <i>Green peas with Indian cottage cheese cooked in a creamy curry sauce</i>	€ 7,50
Mushroom Bhaji <i>Funghi cotti in salsa di cipolle, pomodoro fresco e piselli</i> <i>Mushrooms cooked with onions, fresh tomatoes and green peas</i>	€ 7,00
Malai Kofta <i>Popette di formaggio in salsa ricca</i> <i>Indian cottage cheese balls cooked in a rich creamy sauce</i>	€ 7,50
Navrattan Korma <i>Verdure miste cotte in salsa di anacardi, zafferano e frutta secca</i> <i>Mixed vegetables cooked in cashewnut, saffron and dry fruit sauce</i>	€ 7,00
Daal Makhani <i>Lenticchie nere cotti in salsa delicata</i> <i>Black lentils cooked in a delicate sauce</i>	€ 5,00
Daal Tadka 🍴 <i>Lenticchie gialle cotte con spezie in salsa piccante</i> <i>Yellow lentils cooked in a spicy sauce</i>	€ 5,00
Chole Peshawari <i>Ceci cotti con erbe fresche, panna, peperoni e cipolle</i> <i>Chic peas cooked with herbs, cream, pepper and onions</i>	€ 6,50
Aloo Masaledar <i>Patate cotte con peperoni, aromatizzate con semi di cumino e senape</i> <i>Potatoes cooked with peppers and flavored with cumin and mustard seeds</i>	€ 6,00
Rajma Masala <i>Faggioli rossi cotti in salsa di curry</i> <i>Red kidney beans cooked in a curry sauce</i>	€ 6,00
Methi Malai Matar <i>Piselli cotti in salsa di anacardi, panna, spezie leggere e foglie di fieno greco</i> <i>Green peas cooked in cashewnut sauce, cream, light spices and fenugreek leaves</i>	€ 6,50

Tandoori

Pietanze grigliate nel forno tipico Indiano di terracotta
Specialities grilled in traditional clay oven

Murg Tandoori <i>Cosce di pollo marinato allo yogurt e spezie Indiane</i> <i>Chicken leg marinated with yoghurt and Indian spices</i>	€ 10,00
Reshmi Tikka <i>Morbidissimi bocconcini di pollo marinati con farina di ceci, uova e spezie</i> <i>Soft boneless chicken marinated with gramflour, eggs and spices</i>	€ 10,00
Garlic Chicken Tikka <i>Bocconcini di pollo marinato con aglio, spezie e yogurt</i> <i>Boneless chicken marinated with garlic, spices and yoghurt</i>	€ 10,00
Murg Haryali Tikka <i>Bocconcini di pollo marinato con salsa di menta e spinaci</i> <i>Boneless chicken marinated with mint and spinach paste</i>	€ 10,00
Malai Tikka <i>Bocconcini di pollo marinato con salsa di anacardi e yogurt</i> <i>Boneless chicken marinated with yoghurt and cashewnut paste</i>	€ 10,00
Murg Seekh Kabab <i>Spiedino di carne macinato di pollo marinato con salsa di mandorle</i> <i>Minced chicken marinated with almond sauce</i>	€ 10,00
Gosht Boti Tikka <i>Bocconcini d'agnello marinato con spezie e servito con verdure</i> <i>Boneless lamb marinated with spices and served with vegetables</i>	€ 14,00
Gosht Seekh Kabab <i>Spiedino di carne macinato d'agnello marinato con erbe fresche</i> <i>Minced lamb marinated with fresh herbs</i>	€ 12,00
Adraki Chap <i>Costole d'agnello marinate allo zenzero, yogurt e spezie Indiane</i> <i>Lamb chops marinated with ginger, yoghurt and Indian Spices</i>	€ 14,00
Jhinga Tandoori <i>Gamberoni * alla griglia marinato con spezie e succo di limone</i> <i>Grilled king prawns marinated with spices and lemon cyrup</i>	€ 14,00
Machali Tikka <i>Filetto di pesce* spada marinato in spezie dello chef</i> <i>Swordfish filets seasoned with spices</i>	€ 14,00
Paneer Tikka <i>Cubetti di formaggio Indiano marinato con spezie e servito con verdure</i> <i>Indian cottage cheese with vegetables marinated with spices</i>	€ 10,00

Mughlai

Pietanze cotte con salse tradizionale Indiane
Specialities cooked in traditional Indian curries

Piatti a base di pollo / Dishes cooked with chicken

- Murg Shahi Korma** € 8,00
Pollo disossato con salsa di anacardi e yogurt
Boneless chicken with cashewnut and yogurt sauce
- Murg Peshawari** € 8,00
Pollo disossato con erbe fresche, panna, peperoni, cipolle e pomodoro
Chicken cooked in with fresh herbs, cream, pepper, onions and tomato
- Murg Makhanwala** € 8,00
Pollo disossato con salsa di anacardi, burro e pomodoro
Boneless chicken with cashewnut, butter and tomato sauce
- Karahi Murg** € 8,00
Pollo disossato cotto in salsa di peperoni, cipolle e pomodoro fresco
Boneless chicken cooked in pepper, onion and fresh tomato sauce
- Dildar Murg** € 8,00
Pollo cotto in salsa di menta
Boneless chicken cooked in mint sauce
- Murg Dopiazza** € 8,00
Pollo cotto in salsa di cipolle.
Chicken cooked in onion sauce
- Murg Masaledar** € 8,00
Pollo cotto in salsa di curry e spezie dello chef
Chicken cooked with palate tingling spices
- Chicken Tikka Masala** € 8,00
Pollo in salsa di erbe orientali, peperoni, cipolle e spezie
Chicken cooked with herbs, pepper, onions and spices
- Chicken Densen** € 8,00
Pollo cotto con lenticchie gialle e uova
Chicken cooked with yellow lentils and egg
- Murg Madras Masala** € 8,00
Pollo cotto in salsa Madras tipica del Sud India
Chicken cooked with typical hot madras sauce
- Murg Vindaloo** € 8,00
Pollo disossato cotto con patate in salsa piccantissima
Chicken cooked with potatoes in hot vindaloo sauce
- Chicken Kolhapuri** € 8,00
Pollo cotto in salsa speziata con pomodoro, cocco essicato, semi di papavero e di sesamo
Chicken cooked in a spicy sauce with tomatoes, dry coconut, poppy and sesame seeds

Piatti a base di agnello / Dishes cooked with lamb

- Gosht Shahi Korma** € 10,00
Boconccini d'agnello cotti in salsa di anacardi e yogurt
Lamb cooked in cashewnut and yoghurt sauce
- Rogan Josh** € 10,00
Boconccini d'agnello cotti in salsa rossa di pomodoro e spezie
Boneless lamb cooked in a red sauce of tomato and spices
- Karahi Gosht** € 10,00
Boconccini d'agnello in salsa di peperoni, cipolle e pomodoro fresco
Boneless lamb cooked in pepper, onions and fresh tomato sauce
- Bhuna Gosht** € 10,00
Boconccini d'agnello cotti con zenzero, spezie, salsa di pomodoro e cipolle
Lamb cooked in ginger, spices, tomato sauce and onions
- Palak Gosht** € 10,00
Boconccini d'agnello cotti con spinaci
Lamb cooked with spinach
- Kheema Matar** € 10,00
Carne macinato d'agnello cotto con piselli e spezie
Minced lamb cooked with green peas and spices
- Dilbar Gosht** € 10,00
Boconccini d'agnello cotti in salsa di menta
Lamb cooked in mint sauce
- Gosht Vindaloo** € 10,00
Boconccini d'agnello cotti con patate in salsa piccantissima
Lamb cooked with potatoes in hot sauce

Piatti a base di pesce e gamberi / Dishes cooked with fish & prawns

- Karahi Jhinga** € 12,00
Gamberi* in salsa di peperoni, cipolle e pomodoro fresco
Prawn cooked in pepper, onions and fresh tomato sauce
- Jhinga curry** € 12,00
Gamberi* in salsa di cocco e curry
Prawns cooked in coconut and curry sauce
- Jhinga Malai Wala** € 12,00
Gamberi* in salsa delicata di anacardi, panna e farina di cocco
Prawns cooked in delicate cashewnut, cream and coconut sauce
- Goan Machali Curry** € 12,00
Boconccini di pesce spada* cotti in latte di cocco, curry e semi di senape
Swordfish boneless pieces cooked with coconut milk, curry and mustard seeds
- Fish Kolhapuri** € 12,00
Filetto di pesce spada* cotti in salsa speziata con pomodoro, cocco essicato, semi di papavero e sesamo
Swordfish filets cooked in a spicy sauce with tomatoes, dry coconut, poppy and sesame seeds

Naan

Focaccia Indiana

Plain Naan / Butter Naan (Al burro) <i>Focaccia semplice di farina bianca. Plain flat loaf bread</i>	€ 1,50 / € 2,00
Tandoori Roti / Butter Roti (Al burro) <i>Al farina integrale. Bread made of wheat flour</i>	€ 1,50 / € 2,00
Till Naan <i>Burro e semi di sesamo. Bread with butter and sesame seeds</i>	€ 2,00
Garlic Naan <i>Al'aglio. Bread with garlic.</i>	€ 2,00
Zeera Paratha <i>Integrale al burro e semi di cumino Wheat flour bread flavoured with cumin seeds and butter</i>	€ 2,00
Aloo Kulcha <i>Ripiena di patate. Bread filled with potatoes</i>	€ 2,00
Cheese Naan <i>Rpiena di formaggio. Bead filled with cheese</i>	€ 2,00
Kashmiri Naan <i>Ripiena di frutta secca. Bread filled with dry fruits</i>	€ 3,00

Chawal

Riso Basmati / Basmati Rice

Safed Chawal <i>Riso bianco. Boiled white rice</i>	€ 3,00
Lemon Rice <i>Riso saltato con succo di limone, yogurt e curry Rice cooked with lemon cyrup, yoghurt and curry powder</i>	€ 4,00
Pulao Rice <i>Riso pilaf con semi di cumino. Rice tossed with cumin seeds</i>	€ 5,00
Kashmiri Pulao <i>Riso con frutta secca, carote e piselli Rice cooked with dry friut, carrots e green peas</i>	€ 6,50
Risotti servito con salsa di yogurt, carote e citrioli Biryani served with yoghurt, carrots and cucumber raita	
Vegetarian Biryani <i>Riso cotto al vapore con verdure miste e zafferano Rice cooked with saffron and mixed vegetables</i>	€ 7,50
Murg Tikka Biryani <i>Riso cotto al vapore con pezzi di pollo alla griglia e zafferano Rice cooked with grilled pieces of chicken, saffron and Indian spices</i>	€ 8,50
Gosht Biryani <i>Riso cotto al vapore con agnello e zafferano Rice cooked with lamb, saffron and Indian spices</i>	€ 9,50
Jhinga Biryani <i>Riso cotto al vapore con gamberi, spezie e succo di limone Rice cooked with shrimps, spices and lemon cyrup</i>	€ 10,50

Mithai

Dolci / Desserts

Pista Kulfi <i>Gelato al pistacchio Pistachio Icecream</i>	€ 3,50
Mango Kulfi <i>Gelato al mango Mango Icecream</i>	€ 3,50
Ghulab Jamun <i>Piccoli baba Indiani con sciroppo di zucchero Soft semolina round sweets in sugar syrup</i>	€ 3,50
Ghulab Jamun (Rhum) <i>Piccoli baba Indiani con sciroppo di zucchero e rhum Soft semolina round sweets in sugar syrup and rum</i>	€ 3,50
Coconut Barfi <i>Torta di cocco con crema di latte Coconut cake with milk cream</i>	€ 3,50
Gajar Ka Halwa <i>Dolce di carote con frutta secca Carrot pudding with dry fruits</i>	€ 3,50
Kesari Kheer <i>Crema di riso, latte e zafferano Creamy desert made of rice, milk and saffron</i>	€ 3,50
Aamras <i>Delizioso crema di mango con mascarpone Delicious mango cream mixed with sweet cheese</i>	€ 3,50