

KOTTU

CUCINA SRILANKESE

LA CUCINA DELLO SRI LANKA HA COME INGREDIENTE PRINCIPALE IL "ROTI", UN TIPO DI PANE SENZA LIEVITO DI NOSTRA PRODUZIONE, PREPARATO CON ACQUA, FARINADO E UOVA.

ANTIPASTI

● EGG ROTI 3
ROLL DI ROTI E OMELETTE

● WADAI 3
POLPETTINE DI LENTICCHIE FRITTE

● SAMOSA 3
ROTI RIPIENO DI PATATE E TONNO SALTATI CON PORRI E CIPOLLA

TUTTO ACCOMPAGNATO CON SALSA AL MANGO, SALSA AL COCCO E SALSA PICCANTE

ANTIPASTO MISTO 8

1 EGG ROTI 3 WADAI 2 CUTLET PAPADAM
ANTIPASTO FRITTO DI MARE 12

PRIMI

KOTTU

IL KOTTU È IL PIATTO DI STRADA PIÙ POPOLARE DELLO SRI LANKA, RICCO DI SPEZIE E PROFUMI. È UN'INVENZIONE RECENTE, NATA NEGLI ANNI SETTANTA SULLA COSTA EST DEL PAESE. RIUNISCE I SAPORI PIÙ CARATTERISTICI DELLA CUCINA LOCALE DALLE SPEZIE COME PEPERONCINO, CURCUMA, TAMARINDO, CANNELLA, CARDAMOMO, SEMI DI MOSTARDA, AL SOFFRITTO SAPORITO CHE È ALLA BASE DELLA PREPARAZIONE, AL ROTI, TAGLIATO IN SOTTILI STRISCE, ALLE VERDURE, IL TUTTO SALTATO CON ZENZERO FRESCO.

● KOTTU POLLO 8
KOTTU MANZO 8
● KOTTU VEGETARIANO 6
KOTTU PESCE 10
(PESCE FRESCO SECONDO DISPONIBILITÀ: GAMBERI-CALAMARI-TONNO)
KOTTU GAMBERI 12

● FRIED RICE 6
RISO SALTATO CON VERDURE, UOVA E SPEZIE
CHIKEN FRIED RICE 10
RISO SALTATO CON POLLO VERDURE UOVA E SPEZIE

PRAWN FRIED RICE 12
RISO SALTATO CON GAMBERI VERDURE UOVA E SPEZIE

SEAFOOD / CHICKEN BIRYANI 15
POLLO AL CURRY E RISO BIANCO 10
MANZO AL CURRY E RISO BIANCO 10
PESCE AL CURRY E RISO BIANCO 10

GRANCHIO AL CURRY 22

CONTORNI 5

● LENTICCHIE ALLA CURCUMA E LATTE DI COCCO
● MANIOCA ALLE SPEZIE E LATTE DI COCCO

DOLCI 5

WATALAPPAN
CREME CARAMEL CON LATTE DI COCCO ALLO ZUCCHERO DI KITHUL E SEMI DI CARDAMOMO

CHEESE CAKE CON BASE DI ANACARDI AL MIELE DI KITHUL

● PIATTI ANCHE IN VERSIONE VEGANA