



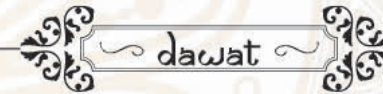
## STREET SNACKS

<b>Veg Salad:</b> ..... <i>insalata di verdure miste cotte con yogurt alla menta, tamarindo, uvetta e croccantini di lenticchie</i>	7,00 €	SG	L
<b>Samosa Chaat:</b> ..... <i>involtino di pasta ripieno con patate, piselli e ceci al tamarindo</i>	8,00 €	L	
<b>Chicken Chaat:</b> ..... <i>pollo a dadini con ceci, tamarindo, yogurt e lenticchie croccanti</i>	10,00 €	L	
<b>Tikki Chana Chaat:</b> ..... <i>polpetta schiacciata di patate e farina di ceci alla piastra, insieme a ceci lessati e croccantini di lenticchie</i>	8,00 €	SG	L
<b>ANTIPASTI - STARTERS</b>			
<b>Papad:</b> ..... <i>leggera crepes croccante con farina di lenticchie</i>	2,00 €	SG	
<b>Samosa:</b> ..... <i>tipo involtino con ripieno di patate e verdure speziate</i>	4,00 €		
<b>Pakora:</b> ..... <i>verdure miste in pastella di ceci</i>	4,00 €	SG	
<b>Onion Rings:</b> ..... <i>sottili anelli di cipolla in pastella</i>	4,00 €	SG	
<b>Chicken Roll:</b> ..... <i>rotolo di pane alla piastra con pollo Tandoori delicato alla soia</i>	5,00 €	L	SO
<b>Chicken Pakora:</b> ..... <i>bocconcini di pollo in pastella</i>	5,00 €		
<b>Alu Tikia:</b> ..... <i>cotolettine di patate speziate alla piastra</i>	5,00 €		
<b>Fish Pakora*:</b> ..... <i>bocconcini di pesce in pastella di ceci</i>	7,00 €	SG	C
<b>Prawn Pakora*:</b> ..... <i>gamberi in pastella di ceci e lenticchie</i>	7,00 €	SG	C
<b>Antipasti misti:</b> ..... <i>misto di antipasti vari</i>	6,00 €	L	SO
<b>Antipasti misti vegetariani:</b> ..... <i>misto di antipasti vegetariani</i>	6,00 €		
<b>Dawat Special*:</b> ..... <i>antipasti misti in pastella di verdure, gamberi con samosa e Chicken Roll</i>	12,00 €	L	F C P

\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

<b>SG</b>	<b>L</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>SO</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>S</b>	<b>P</b>
senza glutine in origine	latte o derivati	frutta a guscio	vegan	soia	crostacei	uova	senape	pesce

Cover 2,00 €



## TANDOORI - FROM THE CLAY OVEN

<b>Tandoori Chicken:</b> ..... <i>cosce di pollo marinate e cotte al Tandoori</i>	11,00 €	SG	L
<b>Chicken Tikka/Reshmi Tikka:</b> ..... <i>bocconcini di pollo marinati 24 ore nello yogurt e crema con spezie cotti al Tandoori, speziati ma delicati</i>	12,00 €	SG	L
<b>Boti Kebab:</b> ..... <i>bocconcini di agnello o maiale al Tandoori</i>	12,00 €	SG	
<b>Tikka Mix Platter:</b> ..... <i>vari tipi di bocconcini di pollo e agnello al Tandoori</i>	13,00 €	SG	L
<b>Tandoori Misto:</b> ..... <i>varietà di carne marinata (pollo, agnello e maiale) al Tandoori</i>	14,00 €	SG	L
<b>Tandoori King Prawns*:</b> ..... <i>gamberoni al Tandoori</i>	16,00 €	SG	C
<b>Fish Tikka*:</b> ..... <i>filetti di pesce marinato cotto al Tandoori</i>	13,00 €	SG	P L
<b>Paneer Tikka Shaslik:</b> ..... <i>cubetti di ricotta marinati e cotti allo spiedo al Tandoori</i>	12,00 €	SG	L

Abbinare con il pane Tandoori, birra o vini bianchi.



Il forno Tandoori affonda le sue radici in una storia millenaria. Realizzato in terracotta a forma cilindrica, è dotato di un'apertura alla base dove brucia il carbone, il cibo è così esposto sia alla fiamma viva che al calore, cuoce a più di 400 gradi e viene affumicato in maniera uniforme.

Antipasti misti



Gamberoni al Tandoori



\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

<b>SG</b>	<b>L</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>SO</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>S</b>	<b>P</b>
senza glutine in origine	latte o derivati	frutta a guscio	vegan	soia	crostacei	uova	senape	pesce

Cover 2,00 €



## CURRY - CURRIES

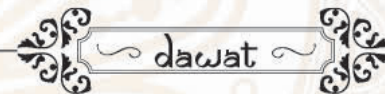
- Chicken/Lamb o Pork Curry:** 🌶️ ..... 11,00 € **SG F**  
*curry classico di carne, saporito leggermente speziato, da accompagnare con il riso Basmati*
- Chicken Tikka Masala:** ..... 13,00 € **SG L F**  
*curry classico anglo-indiano delicato e cremoso, cotto con i bocconcini di pollo Tandoori*
- Chicken/Lamb Madras:** 🌶️🌶️🌶️ ..... 12,00 € **SG F**  
*curry piccante e speziato di pollo e agnello, per campioni!*
- Saag Chicken/Lamb:** 🌶️🌶️ ..... 12,00 € **SG L F**  
*curry piccante di pollo o agnello cotto al curry di crema di spinaci*
- Rogan Josh:** ..... 12,00 € **SG L F**  
*delicato curry di agnello allo yogurt*
- Handi Chicken:** 🌶️ ..... 13,00 € **SG L F**  
*piatto delicato e piccante di pollo cotto con lo yogurt e mango chutney, leggermente agro-dolce*
- Prawn\* Curry o Prawn\* Malai:** 🌶️ ..... 13,00 € **SG C L F**  
*curry di gamberi oppure curry delicato cotto al cocco*

\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati



**SG** senza glutine in origine    **L** latte o derivati    **F** frutta a guscio    **V** vegan    **SO** soia    **C** crostacei    **U** uova    **S** senape    **P** pesce

Cover 2,00 €



## CURRY - PIATTI SPECIALI

- Chilli Chicken:** 🌶️🌶️ ..... 13,00 € **SG L SO**  
*delizioso curry indo-orientale con gusto agro-dolce-piccante di pollo e verza, ottimo sia con riso o con pane Tandoori*
- Chicken Korma:** ..... 12,00 € **SG L F**  
*curry delicato di pollo cotto con il cocco*
- Chicken Jalfrezi:** 🌶️ ..... 12,00 € **SG F**  
*curry cotto con cipolle, peperoni e pomodoro*
- Chicken o Prawn Manchurian:** 🌶️🌶️ ..... 13,00 € **C P SO**  
*piatto indo-orientale cotto con pollo o gamberi, leggermente agro-dolce. Piccante!*
- Mutton Ciarp:** 🌶️🌶️🌶️ ..... 13,00 € **SG**  
*curry di agnello molto speziato e piccante, cotto con 18 tipi di spezie e aromi. Per i coraggiosi!*
- Gin Chicken Curry:** 🌶️🌶️ ..... 13,00 € **SG**  
*curry di pollo cotto con garam masala, cipolle e gin*



Tutti i piatti al curry si esaltano con il riso Basmati al vapore. Vini corposi bianchi/rossi consigliati.

Chicken Tikka Masala

\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati



**SG** senza glutine in origine    **L** latte o derivati    **F** frutta a guscio    **V** vegan    **SO** soia    **C** crostacei    **U** uova    **S** senape    **P** pesce

Cover 2,00 €



## PIATTI VEGETARIANI - VEGETARIAN DISHES

<b>Saag Alu:</b> ..... <i>crema di spinaci con patate speziata</i>	9,00 €	SG	V	F
<b>Vegetable Curry:</b> 🌶️ ..... <i>curry di verdure miste</i>	9,00 €	SG	V	F
<b>Vegetable Kofta Curry:</b> 🌶️ ..... <i>polpette di verdure miste al curry</i>	10,00 €		V	F
<b>Dum Alu:</b> ..... <i>piatto Mughlai (Centro Asiatico) con spezie e salsa masala</i>	9,00 €	SG	V	F
<b>Alu Jeera:</b> ..... <i>contorno di patate speziata al cumino</i>	8,00 €	SG	V	
<b>Alu Gobi:</b> ..... <i>piatto tipico del Punjab di cavolfiore e patate</i>	9,00 €	SG	V	
<b>Palak Paneer/Palak Matar:</b> ..... <i>crema di spinaci con ricotta oppure con i piselli</i>	10,00 €	SG	L	F
<b>Chana Masala:</b> 🌶️ ..... <i>contorno di ceci speziati del nord dell'India</i>	7,00 €	SG	V	
<b>Raita:</b> ..... <i>un accompagnamento di yogurt e cetriolo per i piatti speziati</i>	4,00 €	SG	L	
<b>Dal/Dal Makhni:</b> ..... <i>contorno di crema di lenticchie gialle oppure nere</i>	5,00 €	SG	L	
<b>Baigan Bharta:</b> 🌶️ ..... <i>polpa di melanzane cotte prima nel forno Tandoor, poi con cipolle e pomodoro</i>	10,00 €			SG
<b>Karai Paneer:</b> 🌶️ ..... <i>cubetti di ricotta cotti in padella con cipolla e pomodoro. Speziato!</i>	12,00 €	SG	L	
<b>Khichdee (kedgiree):</b> ..... <i>piatto tipico dell'India del Nord di riso cotto insieme alle verdure e lenticchie</i>	8,00 €	SG	L	

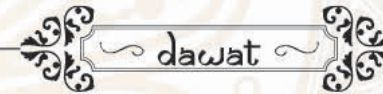
Vari piatti vegetariani si possono abbinare sia con il riso, sia con il pane Tandoori.

\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati



<b>SG</b>	<b>L</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>SO</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>S</b>	<b>P</b>
senza glutine in origine	latte o derivati	frutta a guscio	vegan	soia	crostacei	uova	senape	pesce

Cover 2,00 €



## RISO - RICE

<b>Riso Bianco o Riso Pulao:</b> ..... <i>classico piatto di riso Basmati cotto al vapore per mantenere il suo tipico aroma, da accompagnare con i piatti al curry speziati</i>	3,00 €				SG
<b>Jeera Pulao:</b> ..... <i>riso Basmati con cumino al vapore</i>	4,00 €				SG
<b>Lemon Rice:</b> ..... <i>riso Basmati al limone, cocco e foglie di curry</i>	5,00 €				SG S
<b>Pulao di verdure - Veg. Pulao:</b> ..... <i>riso Basmati cotto al vapore con le verdure</i>	5,00 €				SG
<b>Biryani Vegetariano:</b> ..... <i>riso Basmati speziato e cotto con gli aromi, spezie e verdure da accompagnamento con i vari piatti o anche da contorno</i>	8,00 €	SG	F	L	
<b>Biryani Gosht/Chicken Biryani:</b> ..... <i>riso Basmati speziato cotto con l'agnello o pollo e aromi</i>	12,00 €	SG		L	
<b>Veg. Fried Rice:</b> ..... <i>riso Basmati saltato con verdure, aromi e soia</i>	6,00 €		V		SO
<b>Egg Fried Rice:</b> ..... <i>riso Basmati saltato con aromi, soia e uova</i>	8,00 €			U	SO
<b>Prawn* Biryani:</b> ..... <i>riso Basmati speziato e aromatizzato ai gamberi</i>	13,00 €	SG	F	L	C

Nella cucina Indiana il riso è da utilizzare come base per i piatti curry.



Chana Masala



Palak Paneer e polpette di verdure al curry



Classico piatto di riso Basmati cotto al vapore (accompagnamento dei piatti al curry)

\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

<b>SG</b>	<b>L</b>	<b>F</b>	<b>V</b>	<b>SO</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>S</b>	<b>P</b>
senza glutine in origine	latte o derivati	frutta a guscio	vegan	soia	crostacei	uova	senape	pesce

Cover 2,00 €



## PANE - BREADS

<b>Roti:</b> ..... <i>classico pane di farina integrale non lievitato</i>	2,00 €	V
<b>Naan:</b> ..... <i>pane soffice con impasto al latte</i>	2,00 €	L
<b>Paratha:</b> ..... <i>pane integrale a strati con burro</i>	3,00 €	L
<b>Kishmish Naan:</b> ..... <i>pane morbido al Tandoori con aromi e uva sultanina</i>	3,00 €	L
<b>Cheese Naan:</b> ..... <i>pane naan con un sottile ripieno di formaggio</i>	3,00 €	L
<b>Lassan Naan - Garlic Naan:</b> ..... <i>pane naan all'aglio</i>	3,00 €	L
<b>Puri:</b> ..... <i>pane fritto</i>	3,00 €	V
<b>Bhatura:</b> ..... <i>pane impastato nello yogurt e fritto, ottimo con i legumi speziati</i>	3,00 €	L

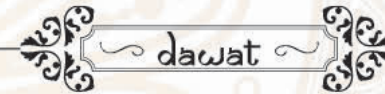
Sono cotti al momento senza l'utilizzo di grassi o strutto.  
Ottimo accompagnamento sia con piatti curry e piatti vegetariani.



Pane Naan

SG L F V SO C U S P  
senza glutine latte o derivati frutta a guscio vegan soia crostacei uova senape pesce

Cover 2,00 €



## DOLCI - DESSERT

<b>Sorbetto al limone:</b> ..... <i>dolce di cocco grattugiato cotto nel latte</i>	3,00 €	L
<b>Coconut Barfi:</b> ..... <i>dolce di cocco grattugiato cotto nel latte</i>	4,00 €	SG F L
<b>Phirni:</b> ..... <i>budino di riso, mandorle, uvetta e zafferano</i>	4,00 €	SG F L
<b>Kali Burfi:</b> ..... <i>dolce di cocco e cioccolato</i>	4,00 €	SG F L
<b>Kulfi di pistacchio o mango:</b> ..... <i>tipico gelato indiano al pistacchio o mango</i>	4,00 €	SG F L
<b>Sorbetto al mango:</b> ..... <i>fatto con polpa di mango</i>	4,00 €	SG V
<b>Ras Malai:</b> ..... <i>dolce di ricotta delicata alla crema</i>	4,00 €	SG L



Lassi al mango

SG L F V SO C U S P  
senza glutine latte o derivati frutta a guscio vegan soia crostacei uova senape pesce

Cover 2,00 €



## I NOSTRI MENU

### Vegetariano

#### ANTIPASTI MISTI a scelta tra:

**Mixed Veg Pakora:** vari tipi di verdure in pastella

**Onion Rings:** anelli di cipolla in pastella

**Samosa:** involtino di patate e piselli

#### PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

**Curry di verdure miste**

**Alu Gobi:** curry di patate e cavolfiore

**Veg Kofta:** polpette di verdure miste

**Baingan Bharta:** polpa di melanzane speziate

**Palak Paneer:** crema di spinaci e ricotta

**Alu Saag:** patate con spinaci

#### TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

Riso Pulao alla curcuma o Plain Basmati

Pane Tandoori Naan o Roti (integrale)

**20,00 €**

Bevande Escluse

Tutte le pietanze tranne i samosa e il pane sono privi di glutine.  
Per i dettagli consultare il menu alla carta.

SG

senza glutine  
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

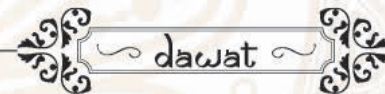
S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



## I NOSTRI MENU

### Carne

#### ANTIPASTI MISTI a scelta tra:

**Antipasti misti:** vari tipi di verdure in pastella e chicken roll

**Chicken Roll**

**Chicken Pakora**

**Pakora Mix:** verdure in pastella

#### PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

**Curry di pollo/agnello**

**Rogan Josh:** delicato curry di agnello allo yogurt

**Chicken Tkka Masala:** delicato curry di pollo

**Chicken Reshmi/Tikka:** bocconcini di pollo al forno Tandoori

**Tandoori misto:** pollo, agnello, maiale

#### TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

Riso Pulao alla curcuma o Plain Basmati

Pane Tandoori Naan o Roti (integrale)

**20,00 €**

Bevande Escluse

Tutte le pietanze tranne i Samosa, Chicken Roll e il pane sono privi di glutine.  
Per i dettagli consultare il menu alla carta.

SG

senza glutine  
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €

### Pesce

#### ANTIPASTI MISTI a scelta tra:

**Antipasti misti\*:** misto di pesce e gamberi

**Prawn Pakora\*:** gamberi in pastella

**Fish Pakora\*:** pesce in pastella

**Pakora mix:** verdure in pastella

#### PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

**Curry di gamberi\***

**Curry di pesce\*:** curry speziato di pesce

**Fish Tikka\*:** bocconcini di pesce al Tandoori

**Tandoori King Prawns\*:** gamberoni al forno Tandoori

**Fish mix Tandoori\*:** pesce e gamberoni al Tandoori

#### TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

Riso Pulao alla curcuma o Plain Basmati

Pane Tandoori Naan o Roti (integrale)

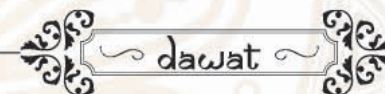
**24,00 €**

Bevande Escluse



## BEVANDE - DRINKS

<b>Lassi salato o dolce:</b> ..... <i>bevanda tradizionale indiana a base di yogurt rinfrescante, da gustare con i piatti speziati</i>	4,00 €	L
<b>Lassi al mango:</b> ..... <i>bevanda a base di yogurt con polpa di mango, ottimo come dolce o calmante dopo un pasto speziato</i>	4,00 €	L
<b>Lassi alla frutta:</b> .....	4,00 €	L
<b>Lassi alla menta:</b> .....	4,00 €	L
<b>Acqua:</b> .....	3,00 €	
<b>Whisky scotch:</b> .....	7,00 €	
<b>Coca-Cola, Fanta, Sprite:</b> .....	3,00 €	
<b>Tè speziato:</b> .....	3,00 €	
<b>Tè allo zenzero:</b> .....	3,00 €	
<b>Tè verde al gelsomino:</b> .....	4,00 €	
<b>Caffè-Caffè Hag:</b> .....	2,00 €	
<b>Caffè Maharaja:</b> ..... <i>caffè lungo con brandy e panna</i>	5,00 €	
<b>Liquori:</b> .....	3,00 €	
<b>Birra artigianale 50 cl (Gluten free):</b> .....	7,00 €	SG
<b>Birra Menabrea 33 cl/Heineken 33 cl:</b> .....	3,50 €	
<b>Birra Menabrea ambrata 33 cl:</b> .....	4,00 €	
<b>Birra Menabrea 66 cl/Heineken 66 cl:</b> .....	6,00 €	
<b>Birra Indiana 33 cl:</b> .....	4,00 €	
<b>Birra Indiana 66 cl:</b> .....	7,00 €	
<b>King Cobra 75 cl (artigianale):</b> .....	12,00 €	
<b>Gjulia 75 cl birra Ambrata Friulana agricola :</b> .....	15,00 €	



## BIRRE

<b>Kingfisher 33 cl:</b> .....	4,00 €
<b>Kingfisher 66 cl:</b> .....	7,00 €
<b>Birra Indiana 66 cl:</b> .....	7,00 €
<b>Menabrea 33 cl:</b> .....	3,50 €
<b>Menabrea 66 cl:</b> .....	6,00 €
<b>Gjulia 33 cl:</b> .....	7,00 €

## BIRRE SPECIALI



**Gjulia (IPA) 33 cl Italian Pale Ale**  
7,00 €



**Bloemenbier 33 cl**  
*(Belgio)*  
7,00 €



**Gjulia (RIBÓ) 75 cl alla Ribolla Gialla**  
15,00 €



**King Cobra 75 cl**  
12,00 €



**Gjulia (Ambrata) 75 cl**  
15,00 €



**Birra al Farro 75 cl ambrata**  
*(Italia)*  
15,00 €

SG

senza glutine  
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

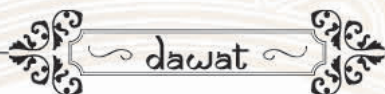
senape

P

pesce

Cover 2,00 €

Cover 2,00 €



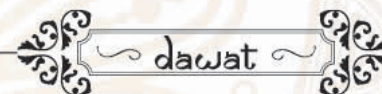
## VINI ROSSI

<b>Negramaro:</b> ..... <i>(Puglia)</i>	16,00 €
<b>Primitivo:</b> ..... <i>(Puglia)</i>	16,00 €
<b>Nero D'Avola:</b> ..... <i>(Sicilia)</i>	18,00 €
<b>Cabernet Sauvignon:</b> ..... <i>(Friuli)</i>	18,00 €
<b>Cannonau:</b> ..... <i>(Sardegna)</i>	18,00 €
<b>Blauburgunder/Pinot Nero:</b> ..... <i>(Trentino Alto Adige)</i>	25,00 €
<b>Rosso della casa 37,5 cl:</b> .....	8,00 €
<b>Rosso della casa 75 cl:</b> .....	14,00 €
<b>Calice Rosso:</b> .....	4,00 €

## VINI BIANCHI

<b>Chardonnay:</b> ..... <i>(Veneto)</i>	16,00 €
<b>Vermentino:</b> ..... <i>(Sardegna)</i>	20,00 €
<b>Greco di Tufo:</b> ..... <i>(Campania)</i>	20,00 €
<b>Fiano D'Avellino:</b> ..... <i>(Campania)</i>	22,00 €
<b>Falanghina:</b> ..... <i>(Campania)</i>	22,00 €
<b>Roero Arneis:</b> ..... <i>(Langhe)</i>	22,00 €
<b>Gewurztraminer:</b> ..... <i>(Trentino Alto Adige)</i>	24,00 €
<b>Vino Spumante:</b> ..... <i>(Valdo)</i>	16,00 €
<b>Prosecco:</b> ..... <i>(Valdo)</i>	20,00 €
<b>Bianco della casa 37,5 cl:</b> .....	8,00 €
<b>Bianco della casa 75 cl:</b> .....	14,00 €
<b>Calice Bianco:</b> .....	4,00 €

Cover 2,00 €



## VINI SPECIALI



### Primitivo di Manduria "Sessantanni" Cantine San Marzano

*Il Primitivo "Sessantanni" è un vino rosso corposo e intenso. Aromi di frutta rossa, more e mirtilli si uniscono a note tostate di legni nobili e spezie orientali, per un risultato esuberante e avvolgente.*

40,00 €



### Negroamaro "F" Cantine San Marzano

*Il Negroamaro "F" è un vino rosso carico e intenso, tra le più ricche ed esuberanti espressioni delle Cantine San Marzano. Si esprime in un ventaglio aromatico di spezie, frutti di bosco e ciliegie. Al palato è morbido, avvolgente e corposo, animato da piacevoli tannini in chiusura.*

40,00 €



### Pinot Nero St. Michael Eppan 2016 SAN MICHELE APPIANO

*Il Pinot Nero di San Michele Appiano è un vino rosso di bella progressione e dai profumi raffinati. Al naso si avvertono note avvincenti di mora, mirtillo e lampone. Al palato è generoso, dai ritorni fruttati ma anche speziati, fresco e dal tannino fine.*

25,00 €



### Alto Adige Gewürztraminer DOC 2016 - St. Michael Eppan SAN MICHELE APPIANO

*Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, note di frutta polpa gialla si fondono a sentori di frutta tropicale e di spezie orientali. Una traccia di liquirizia apre poi ad un assaggio elegante, gustoso, pieno. Equilibrato da una marcata freschezza, chiude più morbido, per un finale di ottima persistenza.*

24,00 €



### Albarosa D.O.C.G.

*E' un vino rosato caratterizzato da odori fruttati e da una gradevole freschezza al gusto.*

22,00 €

Cover 2,00 €