



Curcuma



Menù Degustazione Vegano 45€

samosa
pakora
alu tikki

Fagottini di patate con piselli.
Verdure impastate in farina di ceci e fritte.
Polpette di patate fritte con spezie e piselli.

Primi

lenticchie
punjabi choley
vegetable
biryani
riso
pane
dolce

Lenticchie cotte con spezie.
Ceci bianchi cotti in salsa al curry.
Riso con verdure e spezie.
Basmati cotto a vapore.
2 Naan Semplici
Gulab Jamun & Torta di Cocco

Menù Degustazione Vegetariano 45€

Veg platter

Samosa, Pakora, Alu Tikki, Paneer Pakora.

lenticchie
malai kofta

Lenticchie cotte con spezie.
Polpette di verdura cotte in salsa al curry, frutta secca e zafferano.

vegetable biryani
pane
dolce

Riso con verdure e spezie.
2 Naan Semplici
Gulab Jamun & Torta di Cocco





Menù Degustazione Carne e Pesce 54€

mix tandoori

Seekh kebab, chicken tandoori, chicken tikka, malai chicken tikka, cucinato nel forno di terracotta.

jhingha pakora

Gamberi fritti con farina di ceci spezie e zafferano.

lenticchie

Lenticchie cotte con spezie

plain rice

Riso bianco al vapore.

chicken curry o

Pollo con salsa al curry o agnello con salsa al curry.

mutton curry

pane

2 Naan Semplici

dolce

Gulab Jamun & Torta di Cocco

Menù Degustazione Pesce 64€

jhingha pakora

Gamberi fritti con farina di ceci, spezie e zafferano.

jhingha tandoori

Gamberi cotti nel forno di terracotta con spezie.

jhingha curry

Gamberetti con salsa al curry.

jhingha biryani

Riso con gamberi e spezie.

lenticchie

Lenticchie cotte con spezie.

riso

Basmati cotto a vapore.

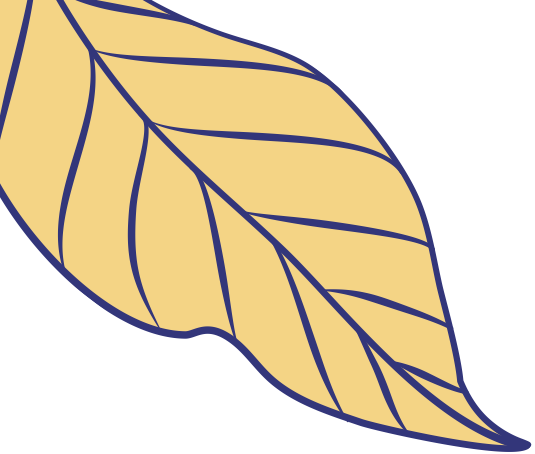
pane

2 Naan Semplici

dolce

Gulab Jamun & Torta di Cocco



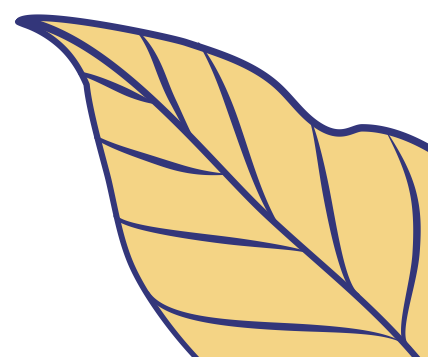
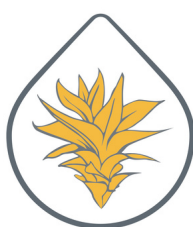


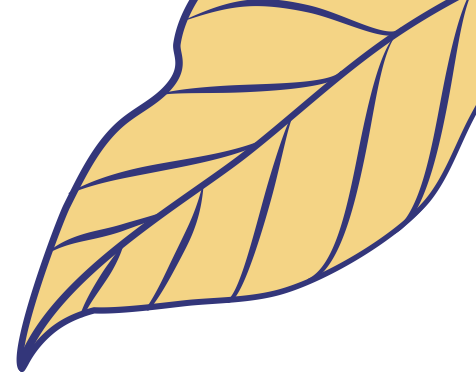
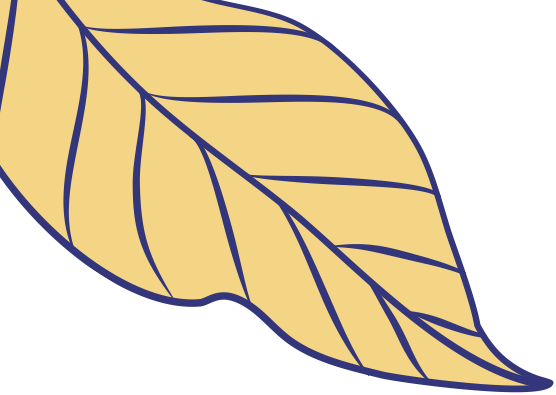
Antipasti Vegetariani

1	Samosa	<i>fagottino di patate con piselli e spezie</i>	5,00 €
	Pakora	<i>verdure impastate in farina di mais e fritte</i>	5,00 €
7	Paneer Pakora	<i>Formaggio indiano impastate in farina di mais e fritte</i>	7,00€
	Alu tikki	<i>Polpette di patate con spezie</i>	4,50€
	Veg platter	<i>Samosa , Pakora , Paneer Pakora , Alu Tikki</i>	9,00€
1	Samosa Indian	<i>fagottino di patate con piselli e spezie con ceci</i>	7,00€
7	Paneer Tikka	<i>Formaggio indiano cotto in frono di terracotta con verdure e spezie</i>	9,00€
	Patatine Fritte		3,00€

Antipasti Carne e Pesce

	Chicken Tikka	<i>Bocconcini di pollo marinati con tandoori, masala cucinati nel forno di terracotta.</i>	12,00€
	Hareali Tikkha	<i>Pollo disossato marinato con salsa di menta cotto nel forno di terracotta.</i>	12,00€
	Malai Chicken Tikka	<i>Bocconcini di pollo marinati con yogurt e frutta secca</i>	12,00€
	Seekh Kebab	<i>Carne di pollo macinata alla griglia con spezie.</i>	12,00€
	Chiken Tandoori	<i>Cosce di pollo cucinate nel forno di terracotta con spezie.</i>	12,00€
	Mix Tandoori	<i>Seekh kebab, chicken tandoori, chicken tikka, malai chicken, cucinato nel forno di terracotta.</i>	15,00€
2	Jhinga Pakora	<i>Gamberi fritti con farina di ceci, spezie e zafferano.</i>	12,00€
2	Jhinga Tandoori	<i>Gamberoni marinati con latte di cocco cotti nel forno di terracotta con spezie.</i>	15,00€



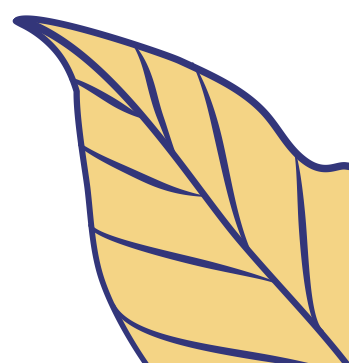
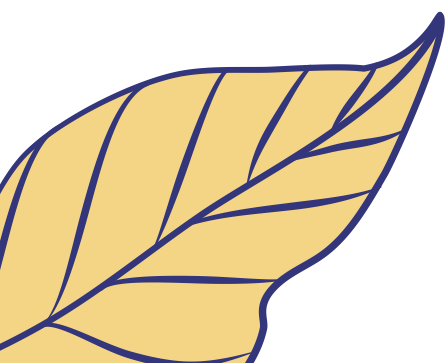


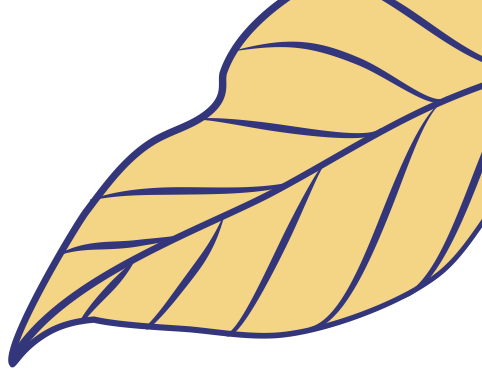
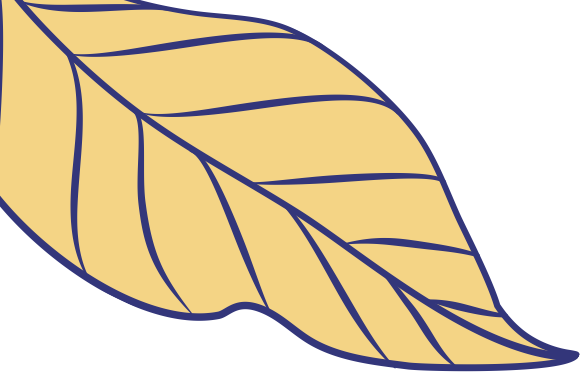
Primi vegetariani

7	Kadhai paneer	Formaggio indiano cotto in salsa al curry e verdure.	12,00€
	Tarka dal	Lenticchie gialle cotte con spezie e pomodoro.	12,00€
7	Dal makhni	Fagioli neri cotti con spezie e pomodoro.	12,00€
7	Shahi paneer	Formaggio indiano cotto in panna, spezie, frutta secca e zafferano.	12,00€
	Punjabi choley	Ceci bianchi cotti in salsa al curry.	12,00€
7	Palak paneer	Spinaci con formaggio indiano e spezie.	12,00€
	Malai kofta	Polpette di verdura cotte in salsa al curry, frutta secca e zafferano	12,00€
	Saag	Cime di rapa cucinate con spezie.	12,00€
7	Raita	Yogurt con pomodoro e cetrioli.	4,00€
	Salad	Insalata mista.	5,00€
	Mix vegetable	Verdure cotte con spezie.	10,00€
7	Chilli panner	Formaggio indiano con verdure, spezie e salsa piccante.	12,00€

Primi Carne e Pesce

	Mutton Curry	Agnello cotto in salsa al curry.	12,00€
	Palak Mutton	Agnello cotto con spinaci e spezie.	12,00€
7	Butter Chicken	Pollo con salsa al curry, panna, spezie e frutta secca.	12,00€
	Chicken Curry	Pollo con salsa al curry.	12,00€
	Palak Chicken	Pollo con spinaci e spezie.	12,00€
	Kadhai Chicken	Pollo con verdure e spezie.	12,00€
2	Jhingha Curry	Gamberetti con salsa al curry.	10,00€
	Chicken Salad	Insalata con pollo tandoori.	10,00€
	Chilli Chicken	Pollo cotto con verdure, spezie e salsa piccante	12,00€
	Chiken Tikka	Pollo in salsa di erbe orientali fresche e spezie	12,00€
	Masala		



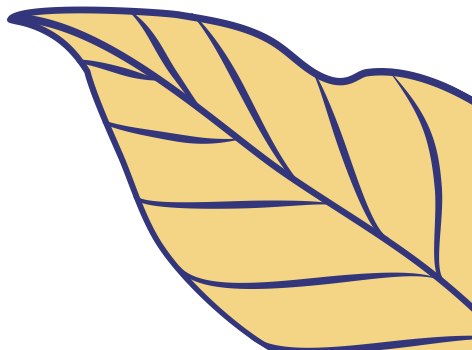
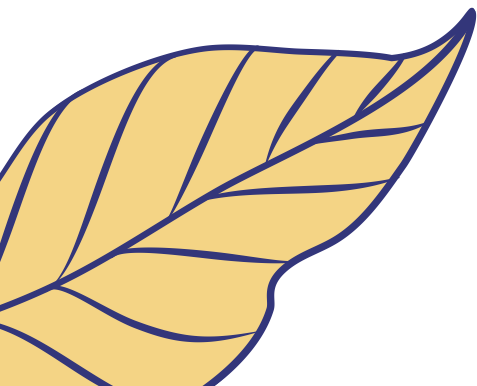


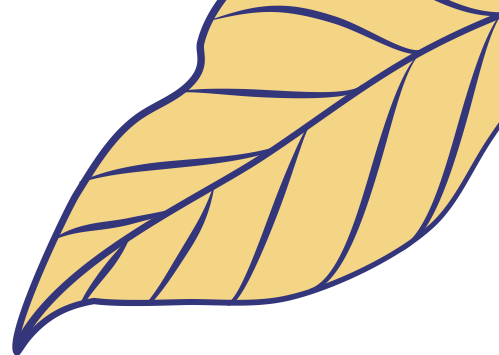
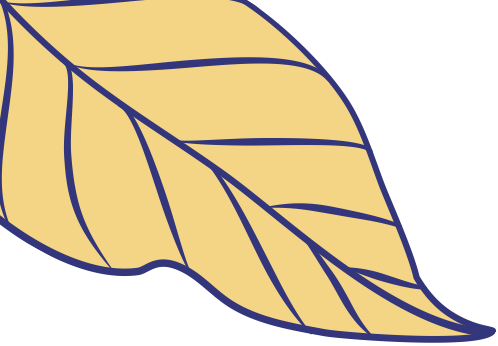
Varietà di Riso

PLAIN RICE	Riso bianco	5,00€
VEGETABLE BIRYANI	Riso con verdure e spezie	10,00€
MUTTON BIRYANI	Riso con agnello e spezie	13,00€
CHICKEN BIRYANI	Riso con pollo e spezie	12,00€
2 JHINGHA BIRYANI	Riso con gamberi e spezie	13,00€

Varietà di Pane

1 NAAN	Pane di farina tipo 2	2,00€
1 TANDOORI ROTI	Pane di farina integrale	2,00€
1 GARLIC NAAN	Pane con aglio	2,50€
1 ALU NAAN	Pane con patate e spezie	2,50€
7 1 CHEESE NAAN	Pane con formaggio indiano	3,00€
1 BHATURE	Pane fritto	3,00€
1 ONION NAAN	Pane con cipolla	2,50€
1 MIX NAAN	Pane con cipolla, formaggio, aglio, patate e spezie	3,00€
GLUTEN FREE	Spezie, farina di ceci	3,50€
1 BUTTER NAAN	Pane di farina tipo 2 con Burro	2,50€





LE BOLLICINE | SPARKLING WINES

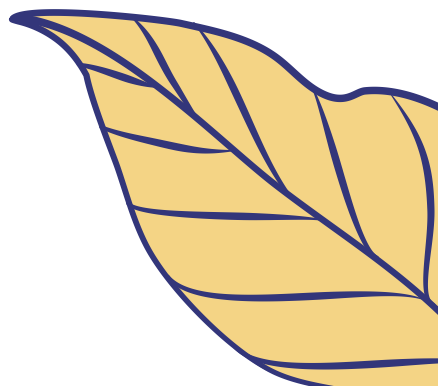
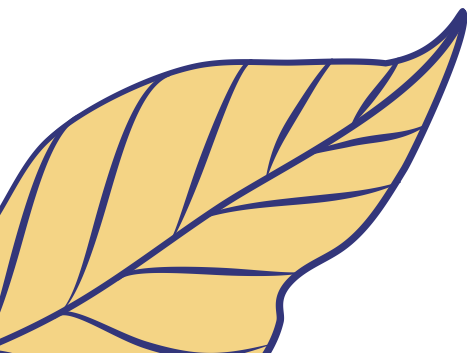
12 CHAMPAGNE -0,75L	VEUVE PELLETIER	30,00€
12 TRENTO DOC - MILLESIMATO 0,75L SPUMANTE METODO CLASSICO	ALTEMASI	27,00€
12 LAMBRUSCO IGT “13”- 0,75L	CASALI	15,00€
12 SPERGOLA C.S.C. DOC SPUMANTE BRUT “1077”- 0,75L	CASALI	15,00€
12 PROSECCO EXTRA DRY- 0,75L	SANDILIANO	13,00€
12 PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG- 0,75L	CAVALIERI	22,00€
12 FRANCIACORTA BRUT DOCG- 0,75L	CLARABELLA	27,00€
12 PIGNOLETTO DOC- 0,75L	FANTASIA	15,00€
12 GRAN CUVÉE ROSA CASALI- 0,75L SPUMANTE METODO CLASSICO	CASALI	16,00€

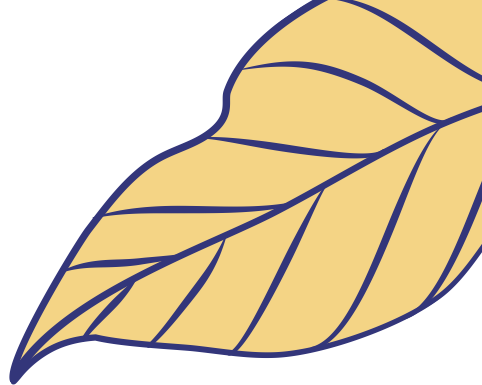
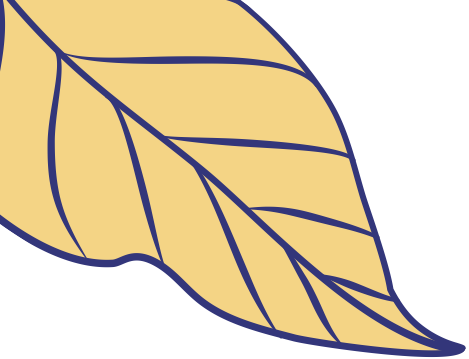
VINI ROSSI FERMI | RED WINE

12 AMARONE DOCG CLASSICO - 0,75L	DOMINI VENETI	32,00€
12 VALPOLICELLA DOC SUPERIORE - 0,75L	DOMINI VENETI	22,00€
12 NERO D’AVOLA IGT - 0,75L	TORRE SARACENA	16,00€
12 CHIANTI CLASSICO DOCG - 0,75L	MELINI	16.00€
12 CABERNET-SAUVIGNON DOC - 0,75L	ALBINEA CANALI	16,00€
12 SANGIOVESE DOC - 0,75L	ROMANDIOLA	14,00€
12 MORELLINO DI SCANSANO	MELINI	20,00€
12 ROSSO BUCCI- 0,75L	BUCCI	20,00€
12 VINO INDIANO - 0,75L	SULLA WINE	15,00€

VINI BIANCHI FERMI | STILL WHITE WINES

12 GEWURZTRAMINER DOC - 0,75L	BOTTEGA VINAI	20,00€
12 MÜLLER THURGAU DOC - 0,75L	BOTTEGA VINAI	15,00€
12 CHARDONNAY DOC - 0,75L	BOTTEGA VINAI	15,00€
12 LUGANA DOC - 0,75L	DOMINI VENETI	15,00€
12 GRECO DI TUFO DOCG - 0,75L	I FEUDALI	15.00€
12 FALANGHINA IGT - 0,75L	I FEUDALI	15,00€
12 VERMENTINO DOC - 0,75L	NINFEO	15,00€
12 RIBOLLA GIALLA - 0,75L	CONTI FORMENTINI	19,00€
12 VERDICCHIO SUPERIORE - 0,75L	BUCCI	24,00€
12 VINO INDIANO - 0,75L	SULLA WINE	15,00€





Bevande | Drinks

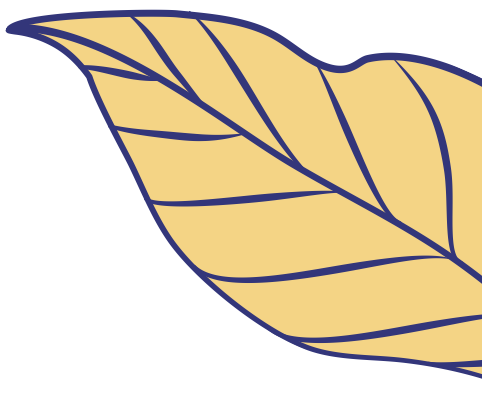
COCA COLA	33 CL	3,00€
SPRITE	33 CL	3,00€
FANTA	33 CL	3,00€
ACQUA	750 ML	3,00€
7 MANGO LASSI	BEVANDA ALLO YOGURT E MANGO	5,00€
7 LASSI SALATO/DOLCE	BEVANDA ALLO YOGURT	4,00€
CAFFÈ BIOLOGICO		1,80€
SUCCO MANGO		3,00€
7 CHAI	TÈ INDIANO CON LATTE E ZENZERO	3,00€
TÈ VERDE CARDAMOMO	TÈ CON MENTA	3,00€
7 MAGOSHAKE	MILKSHAKE AL MANGO	6,00€

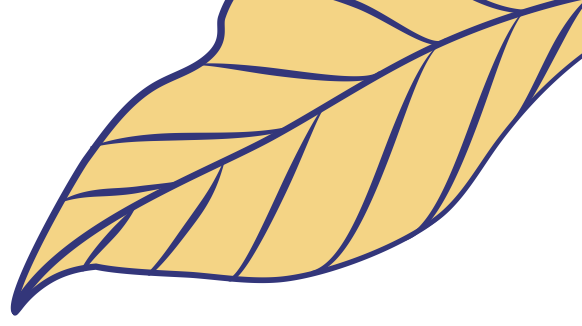
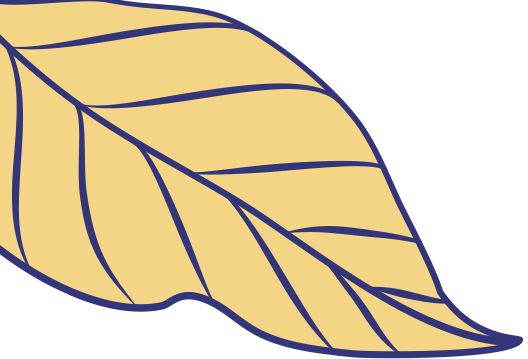
Birra/Beer

BIRRA INDIANA	500 ML, CHIARA	5,00€
BIRRA INDIANA	650 ML ,KINGFISHER,	5,00€

Cocktail

MANGO MOJITO	SUCCO DI MANGO, RUM BIANCO, BACARDI, SODA WATER.	7,00€
GIN TONIC		7,00€
LONG ISLAND	VODKA,GIN, RUM BIANCO BACARDI, COGNITREAU O TRIPLE SEC, SUCCO DI LIMONE E COCA COLA.	7,00€
SEX ON BEACH	VODKA, PEACH SCHNAPPS, SUCCO D'ARANCIA E SUCCO DI CRANBERRY.	7,00€
AMERICANO	BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO E SODA WATER.	7,00€
WHISKY E COLA		7,00€
SPRITZ	PROSECCO E APEROL	7,00€
PINA COLADA	RUM BIANCO BACARDI, LATTE DI COCCO E SUCCO D'ANANAS.	7,00€
CURCUMA	SUCCO DI GUAVA, SUCCO DI ANANAS, RUM INDIANO E LIQUORE AL CARDAMOMO.	7,00€



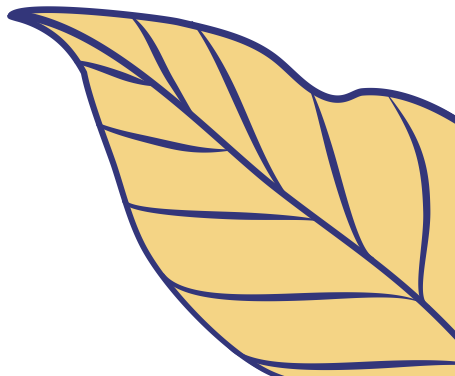


Dolci

COCONUT BARFI	Torta di cocco con frutta secca	2,50€
7 GULAB JAMUN	Ricotta cotta nel forno di terracotta con miele	2,50€
7 RASMALAI	Ricotta servita con latte fresco e frutta secca	5,00€
7 PISTACHIO ICECREAM	Gelato al Pistacchio	5,00€
7 MANGO CON GELATO		5,00€
7 SEMIFREDDO AL MANGO	Mango, cocco e latte	5,50€
GAJRELA	Torta di carote con frutta secca	3,00€

Liquori

MANGO	4,00€
ZENZERO	4,00€
CARDAMOMO	4,00€
WHISKY SINGLE MALT	8,00€
WHISKY	5,00€
RUM INDIANO	5,00€
AMARO	4,00€
WHISKY BOTTIGLIA	35,00€



NEI NOSTRI PRODOTTI POSSONO ESSERE PRESENTI COME INGREDIENTI O
COME TRACCE I SEGUENTI ALLERGENI:

(ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011 del 25/10/2011)

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. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - 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) lattiolio.
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.(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

N.B. :

NEL CASO SIANO PRESENTI PERSONE CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, PER MAGGIORI INFORMAZIONI E CHIARIMENTI SI CONSIGLIA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

