



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

ANTIPASTI/STATER



VEG PAKORA

(5pcs)

Fritelle croccanti e fritte, preparate con verdure miste e una pastella speziata a base di farina di ceci.

Crispy, fried fritters prepared with mixed vegetables and a spiced chickpea flour batter.

€4.99



ALOO TIKKI

(3pcs)

Polpette di patate speziate
Crunchy potatoes prepared with species

€3.99



PANEER PAKORA

(4pcs)

Fette morbide di formaggio fresco immerse in una pastella speziata a base di farina di ceci e fritte alla perfezione.

Soft slices of fresh cheese dipped in a spiced chickpea flour batter and fried to perfection.

€4.99



VEG SAMOSA

(2pcs)

Piccole Piramidine ripiene di patate e piselli
Small pyramids stuffed with potatoes and peas

€3.99



CHICKEN PAKORA

(5pcs)

Pezzi di pollo teneri marinati nelle spezie, impanati e fritti fino a doratura.

Tender chicken pieces marinated in spices, breaded and fried until golden.

€5.99



CHICKEN SAMOSA

(2pcs)

Piccole piramidine ripiene di polo
Small pyramids filled with polo

€4.99



PRAWN PAKORA

(6pcs)

Gamberi teneri marinati con spezie, immersi in pastella e fritti fino a doratura.

Tender shrimp marinated with spices, dipped in batter and fried until golden.

€6.99



CHICKEN CHILLI

Bocconcine di pollo preprate con peperoni cipale salsa di soia salsa piccante e spezie

Chicken bites prepared with peppers, onions, soy sauce, hot sauce and spices

€10.99



FISH PAKORA

(5pcs)

Pesce tenero marinato con spezie, immerso in pastella e fritto fino a doratura.

Tender fish marinated with spices, dipped in batter and fried until golden brown.

€6.99



PANEER CHILLI

Formaggio indiano praprate con peperoni cipale salsa di soia salsa piccante e spezie
Indian cheese prepared with peppers, onions, soy sauce, hot sauce, and spices

€11.99



SALSA TAMARINDO

Condimento indiano dolce e aspro preparato con tamarindo, zucche-ro e una miscela di spezie indiane.

Tender fish marinated with spices, dipped in batter and fried until golden brown.

€1.00



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

ANTIPASTI/STATER



GREEN SALAD

Insalata verde è un piatto fresco a base di foglie di lattuga, cetrioli e altre verdure croccanti.

Green salad is a fresh dish made with lettuce leaves, cucumbers and other crunchy vegetables.

€6.99



ALOO CHANA CHAT

Piatto gustoso a base di patate e ceci, conditi con spezie, yogurt e chutney.

A tasty dish made from potatoes and chickpeas, seasoned with spices, yogurt, and chutney.

€4.99



SALSA MENTA

Condimento piccante indiano a base di foglie di minta fresca, zenzero, yogurt e spezie tradizione.

Spicy Indian condiment made with fresh mint leaves, ginger, yogurt, and traditional spices.

€1.00



CHICKEN TIKKA SALAD

Piatto fresco a base di pollo, verdure croccanti e condimenti leggeri.

A fresh dish featuring chicken, crunchy vegetables, and light seasonings.

€8.99



PLAIN YOGURT

€2.99



ANTIPASTI VEG

(8pcs)

For 2 Person (Per Due Persone)

Veg samosa, Veg Pakoda, Paneer Pakoda, Aloo tikki

Veg samosa, Veg Pakora, Paneer Pakora, Aloo tikki

€7.99



ANTIPASTI POLLO

(8pcs)

For 2 Person (Per Due Persone)

Chicken Samosa, Chicken Pakora, Aloo Tikki

Chicken Samosa, Chicken Pakora, Aloo Tikki

€8.99



ANTIPASTI FISH

(8pcs)

For 2 Person (Per Due Persone)

Fish Pakoda, Prawn Pakoda

Fish Pakora, Prawn Pakora

€9.99



SALSA SPICY

Salsa piccante con cipolle, po-modori, limone, zenzero, aglio e peperoncini indiane.

Spicy sauce with onions, tomatoes, lemon, ginger, garlic and Indian chilies.

€1.00



RAITA INDIANO

Yogurt cremoso, cetriolo tritato finemente, cipolla e una miscela di spezie indiane.

Creamy yogurt, finely chopped cucumber, onion and a blend of Indian spices.

€3.99



PAPAD

Farina di lenticchie

Lentil flour

(5pcs)

€2.50



ONION RINGS

Anelli di cipolla fritti con pas tella di frina di ceci

onion rings fried with gram flour

€3.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTI AL FORNO/GRILL DISHES



CHICKEN TIKKA (6pcs)

Bocconcini di pollo marinati in yogurt e spezie cotti al forno tandoori

Chicken bites marinated in yogurt and spices cooked in the tandoori oven

€7.99



RESHEEMI TIKKA (6pcs)

Bocconaini pollo morbidissimi mariti con farina di ceci e spezie

Very soft chicken morsels with chickpea flour and spices

€8.99



MALAI CHICKEN TIKKA (6pcs)

Bocconcini di pollo marinati in crema di anacardi, polvere di cardamomo e yogurt cotti al forno tandoori

Chicken bites marinated in cashew cream, cardamom powder and yogurt cooked in the tandoori oven

€8.99



LAMB CHOPS

Costolette d agnello marinate con spezie dello chef e zenzero

Marinated lamb chops with chef's spices and ginger

€14.99



HARYALI CHICK. TIKKA (6pcs)

Piatto di pollo marinato in una salsa verde di menta, erbe e spezie, grigliato alla perfezione fino a doratura

Chicken dish marinated in a green sauce of mint, herbs and spices, grilled to perfection until golden brown

€9.99



FISH TIKKA

Bocconcini di pesce spada marinati con Limone e spezie

Marinated Swordfish Bites with Lemon and Spices

(6pcs)

€14.99



CHICKEN TANDOORI (2pcs)

Cosce di pollo marinati con yogurt e spezie cotte alla griglia nel tandoori

Chicken legs marinated in yogurt and spices, grilled in the tandoori oven

€6.99



LAMB TIKKA

Piatto di carne di agnello marinata in yogurt e spezie, grigliata fino a doratura

Plate of lamb meat marinated in yogurt and spices, grilled until golden brown

(6pcs)

€12.99



LAMB SEEKH KABAB

Spiedini di agnello macinata con erbe fresche e spezie indiane

Minced lamb skewers with fresh herbs and Indian spices

€12.99



BABA G TANDOORI PLATTER (Misto)

Assaggi di varie specialità di tandoori Chicken tandoori chicken tikka, hariyali tikka, malai tikka, seekh kebab

Tastings of various tandoori specialties Chicken tandoori chicken tikka, hariyali tikka, malai tikka, seekh kebab

€17.99



TANDOORI PANEER

Spiedini alla griglia di formaggio marinato con spezie

Grilled cheese skewers marinated with spices

(6pcs)

€10.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTE DI ANGELLO CURRY/LAMB DISHES



LAMB TIKKA MASALA

Bocconcini di agnello cotti nel for-no tandoori allo yogurt pomodori e spezie
Tandoori-cooked lamb morsels with yogurt, tomatoes and spices

€10.99



LAMB KARAH

Agnello cotto lentamente con pomodori, spezie e erbe fresche, per un curry dal sapore deciso.

Lamb slow-cooked with tomatoes, spices, and fresh herbs for a boldly flavored curry.

€13.99



BHUNA GOSHT

Bocconcini di agnello, cotto con pomodori spezie cipolle e zenzero

Lamb morsels, cooked with tomato, spices, onions and ginger

€11.99



LAMB DESI KARAH

Agnello tradizionale con spezie rustiche, cotto lentamente per un gusto autentico e intenso.

Traditional lamb with rustic spices, slow-cooked for an authentic and intense flavour.

€11.99



LAMB MADRAS CURRY

Agnello tenero in un curry piccante del Sud India, con tamarindo, cocco e spezie.

Tender lamb in a spicy South Indian curry, with tamarind, coconut and spices.

€10.99



TASTY KORMA

Bocconcini di agnello cotti con yogurt mandorle e cocco

Lamb morsels cooked with yogurt, almonds and coconut

€10.99



ALOO GOSHT

Agnello e patate in un sugo speziato e saporito, per un piatto ricco e soddisfacente.

Lamb and potatoes in a spicy, flavorful sauce make a rich, satisfying dish.

€10.99



LAMB VINDALOO

Bocconcini di agnello cucinati con le patate e salsa piccante molto calda

Lamb morsels cooked with potatoes and a very hot spicy sauce

€12.99



LAMB ROGAN GOSHT

Agnello tenero cotto con pomodori freschi, spezie aromatiche e erbe, per un curry dal sapore autentico.

Tender lamb cooked with fresh tomatoes, aromatic spices, and herbs, for an authentically flavored curry.

€10.99



LAMB NILGIRI

Bocconcini d'agnello cotti con salsa menta (tipica dell'India del sud)

Lamb morsels cooked with mint sauce (typical of South India)

€11.99



PALAK GOSHT

Bocconcini di agnello, cotti con spezie e spinaci

Lamb morsels, cooked with spices and spinach

€11.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTE DI POLLO CURRY/CHICKEN CURRY DISHES



CHICKEN CURRY

Pollo tenero cotto con pomodori freschi, spezie aromatiche e erbe, per un curry dal sapore autentico.

Tender chicken cooked with fresh tomatoes, aromatic spices and herbs, for an authentically flavored curry.

€7.99



KARAHI CHICKEN

Un curry di pollo saporito cucinato in karahi con pomodori freschi, peperoncini verdi e spezie.

A flavorful chicken curry cooked in karahi with fresh tomatoes, green chilies and spices.

€10.99



CHICKEN MADRAS CURRY

Pollo in salsa speziata con pomodori cipolle aglio zenzero peperoncino curcuma curnino cariandolo e garam masala

Chicken in spicy sauce with tomatoes onions, garlic, ginger, chili pepper turmeric, curry, caraway, and garam masala

€8.99



CHICKEN HANDI

Un curry di pollo ricco e piccante cucinato in handi con yogurt, pomodori e spezie, per un piatto saporito.

A rich and spicy chicken curry cooked in handi with yogurt, tomatoes and spices, for a tasty dish.

€9.99



CHICKEN TIKKA MASALA

Pollo marinato in spezie yogurt grigliato e cotto in una salsa cremosa di pomodoro e spezie

Grilled chicken marinated in spices and yogurt and cooked in a creamy tomato and spice sauce

€9.99



CHICKEN KORMA

Chicken Korma è un curry cremoso con pollo, yogurt, panna fresca, anacardi e spezie aromatiche, per un piatto ricco e saporito.

Chicken Korma is a creamy curry with chicken, yogurt, fresh cream, cashews, and aromatic spices, for a rich and flavorful dish.

€9.99



BUTTER CHICKEN

Tenero pollo marinato in yogurt e spezie cotto in una cremosa salsa di burro pomodori panna e spezie aromatiche

Tender chicken marinated in yogurt and spices cooked in a creamy butter sauce tomatoes, cream, and aromatic spices

€9.99



CHIC. MANGO KORMA

Un curry cremoso e saporito con pollo tenero, mango fresco, anacardi, panna e spezie aromatiche, per un'esperienza dolce e salata

A creamy and flavorful curry with tender chicken, fresh mango, cashews, cream and aromatic spices, for a sweet and savory experience.

€11.99



BHUNA CHICKEN

Bocconcini di pollo cotto con pomodoro spezie cipolle e zenzero

Chicken bites cooked with tomato, spices, onions and ginger

€12.99



BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTE DI POLLO CURRY/CHICKEN CURRY DISHES



CHICKEN BASANDA

Pollo tenero con verdure croccanti, ananas, frutta secca, panna fresca e spezie, per un perfetto equilibrio di dolcezza e sapore.

Tender chicken with crunchy vegetables, pineapple, dried fruit, fresh cream, and spices, for a perfect balance of sweetness and flavor.

€10.99



PALAK CHICKEN

Beconcini di pollo cotti con spezie e spinaci

Chicken breasts cooked with spices and spinach

€10.99



CHICKEN VINDALOO

Pollo dissossato cotto con patate in salsa piccantissima

Boneless chicken cooked with potatoes in a very spicy sauce

€10.99



DESI KARAH

Pollo cotto lentamente in desi ghee e spezie rustiche, per un piatto ricco e tradizionale.

Chicken slow-cooked in desi ghee and rustic spices, for a rich and traditional dish.

€12.99



CHICKEN JALFARZI

Un piatto saporito a base di pollo, con spezie, yogurt, chutney, peperoni fritti, cipolle e salsa di pomodoro.

A savory chicken dish with spices, yogurt, chutney, fried peppers, onions, and tomato sauce.

€9.99



LEMON CHICKEN KARAH

Pollo succoso con un tocco di limone fresco, pomodori e spezie, per un curry leggero e saporito.

Juicy chicken with a hint of fresh lemon, tomatoes, and spices, for a light and flavorful curry.

€11.99



CHICKEN KOLHAPURI

Un curry piccante con pollo, polvere di cocco, semi di sesa-mo, semi di papavero e spezie Kolhapuri.

A spicy curry with chicken, coconut powder, sesame seeds, poppy seeds and Kolhapuri spices.

€10.99



PESHAWARI CHICKEN

Peshawari Chicken è pollo tenero con frutta secca, peperoni, cipolle, spezie e panna fresca per un piatto cremoso e saporito.

Peshawari Chicken is tender chicken with nuts, peppers, onions, spices and fresh cream for a creamy and flavorful dish.

€9.99



DILDAR CHICKEN

Pollo cotto in salsa di curry con yogurt e salsa di menta

Chicken cooked in curry sauce with yogurt and mint sauce

€9.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTI VEGETARIANI/VEGETARIAN DISHES



MIX VEG CURRY

Un mix di verdure di stagione cotte in una saporita miscela di spezie e un sugo aromatico

A mix of seasonal vegetables cooked in a tasty blend of spices and an aromatic sauce

€6.99



KARHAI PANEER

Cubetti di formaggio and pepperoni saltati in una salsa di pomodoro speziata con intensi sapori di kadhai.

Cheese cubes and pepperoni sautéed in a spicy tomato sauce with intense kadhai flavors.

€10.99



PANEER BUTTER MASALA

Cubetti di formaggio fresco indiano in una salsa cremosa a base di burro e pomodoro, insaporiti alla perfezione.

Cubes of fresh Indian cheese in a creamy butter and tomato sauce, seasoned to perfection.

€8.99



VEG. KORMA

Verdure fresche in una salsa cremosa con panna fresca, pasta di anacardi, spezie aromatiche e frutta secca.

Fresh vegetables in a creamy sauce with fresh cream, cashew paste, aromatic spices and dried fruit.

€9.99



SHAHI PANEER

Formaggio indiano cotto in salsa cremosa di anacardio e panna

Indian cottage cheese cooked in a creamy cashew nut sauce and cream

€8.99



PALAK PANEER

Un mix salutare di cubetti di paneer e spinaci in una salsa cremosa e legmentere speziata.

A healthy mix of paneer cubes and spinach in a creamy, lightly spiced sauce.

€7.99



MALAI KOFTA

Polpette soffici di paneer e patate, served in a velvety salsa based on pomodoro and panna.

Soft paneer and potato balls, served in a velvety tomato and cream sauce.

€8.99



BAINGAN BHARTA

Melanzane arrostiti, schiacciate e saltate con cipolle, pomodori, spezie e panna fresca.

Roasted eggplant, mashed and sautéed with onions, tomatoes, spices and fresh cream.

€8.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTI VEGETARIANI/VEGETARIAN DISHES



RAJMA MASALA

Fagioli rossi cucinati in un curry ricco e aromatico, un classico della cucina del nord dell'India

Red beans cooked in a rich and aromatic curry, a classic of North Indian cuisine.

€6.99



CHANA MASALA

Ceci cotti in un sugo di pomodoro e cipolla dal sapore intenso di spezie.

Chickpeas cooked in a tomato and onion sauce with an intensely spicy flavor.

€7.99



JEERA ALOO

Cubetti di patate teneri aromatizzati con semi di cumino e spezie fragranti per un gusto rassicurante.

Tender potato cubes flavored with cumin seeds and fragrant spices for a comforting taste.

€6.99



DAAL TADKA

Lenticchie gialle insaporito con aglio, cumino e un tocco di burro chiarificato per un gusto autentico.

Yellow lentils seasoned with garlic, cumin, and a touch of clarified butter for an authentic flavor.

€6.99



ALOO MASALEDAR

Patate speziate cucinate con un'esclusiva miscela di masala indiani.

Spiced potatoes cooked with a unique blend of Indian masalas.

€7.99



DAL MAKHANI

Lenticchie nere cotte lentamente con burro e panna per una finitura vellutata e affumicata.

Black lentils slowly cooked with butter and cream for a velvety, smoky finish.

€8.99



ALOO GOBHI

Un mix confortante di patate e cavolfiori cotti con curcuma, zenzero e spezie.

A comforting mix of potatoes and cauliflower cooked with turmeric, ginger, and spices.

€7.99



MUSHROOM KHARAI

Funghi saltati con spezie aromatiche, per un contorno semplice e saporito.

Mushrooms sautéed with aromatic spices, for a simple and tasty side dish.

€8.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PIATTI A BASE DI PESCE E GAMBERI FISH & PRAWNS



FISH KOLHAPURI

🍴🌿
Pesce piccante e aromatico in salsa di spezie Kolhapuri, con polvere di cocco e semi di sesamo

Spicy and aromatic fish in a Kolhapuri spice sauce, with coconut powder and sesame seeds.

€12.99



FISH CURRY

🍴🌿
Pesce cucinato in una salsa speziata di pomodoro, cipolla e spezie aromatiche, arricchito con latte di coco

Fish cooked in a spicy sauce of tomato, onion, and aromatic spices, enriched with coco milk

€11.99



FISH TAWA MASALA

Un piatto saporito di pesce cotto su piastra (tawa) con spezie aromatiche, salsa piccante e arricchito con frutta secca come anacardi

A flavorful fish dish cooked on a griddle (tawa) with aromatic spices, a spicy sauce, and enriched with nuts such as cashews

€12.99



PRAWN CURRY

🍴
gamberi cotti in una salsa al curry cremosa con spezie aromatiche, latte di cocco ed erbe fresche. Servito con riso o naan caldo

Shrimp cooked in a creamy curry sauce with aromatic spices, coconut milk, and fresh herbs. Served with rice or warm naan.

€10.99



PRAWN MADRAS

🍴
Piatto piccante e saporito in cui i gamberetti vengono cucinati in una salsa ricca di spezie, tipica della regione di Madras.

A spicy and flavorful dish in which shrimp are cooked in a richly spiced sauce, typical of the Madras region.

€10.99



FISH SHAHI KORMA

Pesce spada cotto in salsa cremosa yogurt, panna, anacardi e spezie aromat

Swordfish cooked in a creamy yogurt sauce, cream, cashews, and aromatic spices

€13.99



PRAWN VINDALOO

🍴🌿
Gamberi piccanti e aromatici cotti in una salsa con aceto, peperoncino e spezie. Un piatto audace e piccante, perfetto con riso o naan.

Spicy and aromatic shrimp cooked in a sauce of vinegar, chili pepper, and spices. A bold and spicy dish, perfect with rice or naan.

€12.99



PRAWN LEMON KARAH

🍴🌿
Piatto aromatico di gamberi cotti in salsa piccante con limone e spezie, serviti in una pentola Karahi.

Aromatic shrimp dish cooked in a spicy sauce with lemon and spices, served in a Karahi pot.

€12.99



PRAWN BUTTER MASALA

Gamberetti cotti nel forno tandoori e preparati con salsa al burro, spezie, anacardi e panna fresca.

Shrimp cooked in the tandoori oven and prepared with butter sauce, spices, cashews and fresh cream.

€11.99



PRAWN MANGO KORMA

Piatto delicato e dolce in cui i gamberi vengono cucinati in una salsa cremosa a base di mango, yogurt e spezie aromatiche.

A delicate and sweet dish in which shrimp are cooked in a creamy sauce made from mango, yogurt, and aromatic spices.

€11.99



PRAWN KORMA

Gamberi succosi cotti in una salsa cremosa e ricca, preparata con yogurt, crema di anacardi e spezie aromatiche.

Juicy shrimp cooked in a creamy and rich sauce made with yogurt, cashew cream and aromatic spices.

€11.99



FISH SHAHI BUTTER MASALA

Pesce spada cotto con anacardi, spezie panna fresca burro e pomodoro

Swordfish cooked with cashews, spices, fresh cream, butter, and tomato

€12.99



FISH SHAHI MANGO KORMA

Pesce spada cotto in curry cremosa mango fresco anacardi panna e spezie aromatiche

Swordfish cooked in a creamy mango curry with fresh cashews, cream, and aromatic spices

€14.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

PANE INDIANO



NAAN

Pane indiano
Indian bread

€1.99



ONION CHILLI NAAN

Pane indiano soffice, arricchito con cipolle tritate e peperoncini, cotto sulla piastra per un sapore piccante e aromatico

Soft Indian bread, enriched with chopped onions and chilies, cooked on the griddle for a spicy and aromatic flavor.

€2.99



BUTTER NAAN

Pane di farina tipo "00" cotto nel forno tandoori al burro

Bread made with "00" flour and baked in the tandoori oven with butter

€2.99



KASHMIRI NAAN

Mixture coconut powder, sugar, panna, dry fruite

Mixture coconut powder, sugar, cream, dry fruit

€4.99



CHEESE NAAN

Pane ripieno di formaggio
Cheese-filled bread

€3.99



JEERA PARATHA

Tipo di pane indiano preparato con farina integrale, aromatizzato con semi di cumino e cotto sulla pistra.

A type of Indian bread made with whole wheat flour, flavored with cumin seeds, and cooked on the grill.

€2.99



ALOO NAAN

Pane ripieno di patate
Potato-filled bread

€3.99



DESI ROTI

Indiano tradizionale, morbido e saporito, preparato con farina integrale e cotto sulla piastra fino a diventare croccante

Traditional Indian, soft and flavorful, made with whole wheat flour and cooked on the griddle until crispy.

€1.99



GARLIC NAAN

Pane all'aglio
Garlic bread

€2.99



TILL NAAN

Focaccia con burro e semi di sesamo
(Bread with butter and sesame seeds)

€2.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

RISO/BIRYANI DISHES



VEGETABLE BIRYANI



Fragrante riso basmati cotto con verdure miste

Fragrant basmati rice cooked with mixed vegetables

€7.99



PRAWN BIRYANI



Fragrante riso basmati, servito al modo degli imperatori muguali, aromatizzato, cotto con gamberetti

Fragrant basmati rice, served in the style of the Mughal emperors, flavored and cooked with shrimp.

€11.99



CHICKEN BIRYANI



Fragrante riso basmati, servito al modo degli imperatori muguali, umido di pollo in salsa aromatizzata

Fragrant basmati rice, served in the style of the Mughal emperors, with stewed chicken in a flavored sauce.

€8.99



CHICKEN TIKKA BIRYANI



Fragrante riso basmati in stile mughal, con bocconcini di pollo tandoori in salsa aromatica.

Fragrant Mughal-style basmati rice, with tandoori chicken bites in a spicy sauce.

€10.99



LAMB BIRYANI



Cui l'agnello viene cucinato con riso speziato, erbe aromatiche e una miscela di spezie tradizionali

Where the lamb is cooked with spiced rice, aromatic herbs, and a blend of traditional spices.

€10.99



VEG PANEER PULAO



Il riso viene cucinato con verdure miste e cubetti di formaggio paneer, il tutto aromatizzato con spezie leggere.

The rice is cooked with mixed vegetables and cubed paneer cheese, all flavored with light spices.

€10.99



WHITE RICE

Riso basmati bianco cotto al vapore

Steamed white basmati rice

€3.99



JEERA RICE

Fragranter riso basmati con cumino

Fragrant rich basmati rice with cumin

€4.99



PULAO RICE



Riso basmati cucinato con gli spezzi

Basmati rice cooked with specchi

€4.99



KASHMIRI RICE

Riso basmati cotto con piselli, zafferano e frutta secca

Basmati rice cooked with peas, saffron, and dried fruit

€7.99



MUSHROOM RICE



Riso profumato con funghi e spezie delicate, ideale come contorno o piatto principale

Fragrant rice with mushrooms and delicate spices, ideal as a side dish or main course

€5.99



LEMON RICE

Riso basmati con limone

Basmati rice with lemon

€5.99





BABA G

RISTORANTE INDIANO
ITALIA

DOLCI/SWEETS



GULAB JAMUN

Polpetter marrone dolci al latte
Sweet brown milk meatballs

€3.99



KHEER SHAHI

Riso, latte, zucchero e aromatizzato con cardamomo e frutta secca, tipico della cucina mughlai
Rice, milk, sugar, and flavored with cardamom and dried fruit, typical of Mughlai cuisine.

€3.99



COCUNUT BARFI

Dolce di cocco aromatizzato alla rosa
Cubes of fresh Indian cheese in a creamy butter and tomato sauce, seasoned to perfection.

€3.99



PISTA KULFI

Pistacchi tritati, latte condensato e aromatizzato con cardamomo
Fresh vegetables in a creamy sauce with fresh cream, cashew paste, aromatic spices and dried fruit.

€2.99



KOAHA BARFI

latte, zucchero e farina di ceci, spesso aromatizzato con cardamomo e arricchito con frutta secca
A savory chicken dish with spices, yogurt, chutney, fried peppers, onions, and tomato sauce.

€3.99



MANGO KULFI

Polpa di mango, latte condensato e aromatizzato con un tocco di cardamomo.
A healthy mix of paneer cubes and spinach in a creamy, lightly spiced sauce.

€2.99



MANGO LASSI

Yogurt, zucchero, mango
Soft paneer and potato balls, served in a velvety tomato and cream sauce.

€3.99



SALT LASSI

Yogurt, zucchero, sale
Roasted eggplant, mashed and sautéed with onions, tomatoes, spices and fresh cream.

€2.99



LEMON SODA

Lemon, carbonated water, zucchero
Soft paneer and potato balls, served in a velvety tomato and cream sauce.

€4.99





BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

BIBITE/SOFT DRINKS



MANGO LASSI

€3.99



SALT LASSI

€3.00



SWEET LASSI

€3.99



MANGO JUICE

€3.00



COCA-COLA / FANTA
SPRITE

€3.00



ICE TEA. LEMON/PEACH €3.00



MANGO JUICE

€3.00



ACQUA NATURALE
Frizzante

€2.99



LEMON SODA

€3.99



ACQUA TONICA

€3.50

HOT DRINKS



COFFEE

€2.00



COFFEE ORZO
DECAFFINETO

€2.00



BLACK TEA

€3.00



GREEN TEA

€3.00



DESI MILK TEA

€3.50



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

BIBITE/ DRINKS WITH ALCOHOL

COBRA 66ML	€5.99	KING FISHER 66ML	€5.99
COBRA 33ML	€3.50	KING FISHER 33ML	€3.50
KING COBRA 75ML	€9.99	KAMASUTRA 66ML	€5.99
		KAMASUTRA 33ML	€3.50
BIRA ANALCOLICA	€3.50	Moreetti / Heniken	€5.99
		Peroni 66ML / 33ML	€3.50
LONDON DRY GIN	€3.99	GIN TONIC	
Spnitz Apezol Campari		Bombay Sapphire	€10.00
		Tanquerax/tonnon	

SHOTS

RED LABEL 60 ML	€7.99	BLACK LABEL 60 ML	€7.99
RED LABEL 30 ML	€3.99	BLACK LABEL 30 ML	€4.50
JACK DANIALS 60 ML	€7.99	GLENFIDDICH 60 ML	€7.99
JACK DANIALS 30 ML	€4.50	GLENFIDDICH 30 ML	€4.50
CHIVAS REGAL 60 ML	€7.99	ABSALAT VODKA 60 ML	€7.99
CHIVAS REGAL 30 ML	€4.50	ABSALAT VODKA 30 ML	€3.99
LIQUORE INDIANO /AMARO	€4,00		

VINI/WINES

VINO BIANCO	Calice	Bottiglia	VINI ROSSO	Calice	Bottiglia
Pinot grigio	€3.50	€19.99	Cabernet Franc	€3.50	€19.99
Chandonay	€3.50	€19.99	Merlot	€3.50	€19.99
Preseco	€3.50	€14.99	Refosco	€3.50	€19.99
			Valpolicella Rippaso		€24.99
			Chianti		€24.99



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

ALLERGIE / ALLERGIES / ALLERGIEN

La cucina indiana è piuttosto complessa, quindi i clienti sono invitati a informare il personale se hanno allergie a determinati alimenti. La cucina indiana è piuttosto complessa, quindi i clienti sono invitati a informare il personale se hanno allergie a determinati alimenti.

Indian food is quite intricate, so patrons are encouraged to notify the staff if they have any allergies to specific food items. Indian food is quite intricate, so persons should inform the staff if they have any allergies to particular food items.

La cucina indiana è molto complessa, quindi i clienti saranno invitati a comunicare al personale se hanno allergie a determinati alimenti.

Indian cuisine is very complex, so customers will be asked to inform staff if they have any allergies to certain foods.

Coperto e servizio (a persona) € 2,00 /
Cover charge and service (per person) € 2,00



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

Grazie per aver cenato con noi! Siamo lieti che la tua esperienza sia stata di tuo gradimento. Apprezziamo il tuo feedback e non vediamo l'ora di accoglierti di nuovo presto!

Thanks for dining with us! We're delighted you enjoyed your experience. We value your feedback and look forward to serving you again soon!

Coperto e servizio (a persona) € 2,00 /
Cover charge and service (per person) € 2,00



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

MENU VEGERTIANO/VEGETARIAN

ANTISPASTI FRITTI DI VERDURE STATER FRIED VEGETABLES

€44.99

Per Due Persone / For Couple

BAINGAN BHARTA

Melanzane arrostate, schiacciate e saltate con cipolle, pomodori, spezie e panna fresca.

Roasted eggplant, mashed and sautéed with onions, tomatoes, spices and fresh cream.

KARHAI PANEER

🌱
Cubetti di formaggio e peperoni saltati in una salsa di pomodoro speziata con intensi sapori di kadhai.

Cheese cubes and pepperoni sautéed in a spicy tomato sauce with intense kadhai flavors.

DAAL TADKA

🌱
Lenticchie gialle insaporite con aglio, cumino e un tocco di burro chiarificato per un gusto autentico.

Yellow lentils seasoned with garlic, cumin, and a touch of clarified butter for an authentic flavor.

RISO BASMATI

Riso bianco
Plain Rice

TILL NAAN

Focaccia con burro e semi di sesamo
Bread with butter and sesame seeds

DOLCE

Dolci
Sweets

MENU NON VEG (CARNE E AGNELLO)

ANTISPASTI FRITTI DI POLLO ANGELLO FRIED CHICKEN AND LAMB APPETIZERS

€54.99

Per Due Persone / For Couple

PIATTO GRIGLIATTO DI POLLO E ANGELLO

PIATTO GRIGLIATTO DI POLLO E ANGELLO
GRILLED CHICKEN AND LAMB PLATE

LAMB ROGAN GOSHT

Agnello cotto con yogurt, spezie e cipolle caramellate, in una salsa cremosa e aromatica

Lamb cooked with yogurt, spices and caramelized onions, in a creamy and aromatic sauce

CHICKEN KORMA

Chicken Korma è un curry cremoso con pollo, yogurt, panna fresca, anacardi e spezie aromatiche per un piatto ricco e saporito

Chicken Korma is a creamy curry with chicken, yogurt, fresh cream, cashews, and aromatic spices for a rich and flavorful dish.

RISO BASMATI

Riso bianco
Plain Rice

CHEESE NAAN

Pane ripieno di formaggio
Cheese-filled bread

DOLCE

Dolci
Sweets



BABA G
RISTORANTE INDIANO
ITALIA

MENU FISH AND PRAWN/PESCE E GAMBIRI

ANTISPASTI FRITTI DI PESCE E GAMBIRI
FISH AND PRAWNS MIX FRIED STATER

€59.99

Per Due Persone / For Couple

FISH CURRY



Pesce cucinato in una salsa speziata di pomodoro, cipolla e spezie aromatiche, arricchito con latte di

Fish cooked in a spicy sauce of tomato, onion, and aromatic spices, enriched with milk

PRAWN KORMA

Gamberi succosi cotti in una salsa cremosa e ricca, preparata con yogurt, crema di anacardi e spezie aromatiche.

Juicy shrimp cooked in a creamy and rich sauce made with yogurt, cashew cream and aromatic spices.

FISH TIKKA



Bocconcini di pesce spada marinati con limone spezie

Marinated swordfish bites with lemon and spices

RISO BASMATI

Riso bianco
Plain Rice

TILL NAAN

Focaccia con burro e semi di sesamo
Bread with butter and sesame seeds

DOLCE

Dolci
Sweets