



MASHROOM DISHES - PIATTI DI FUNGHI

ANTIPASTI

Mushroom 65

Pezzi di funghi fritti in una pastella piccante di maida e farina di riso contenente zenzero, aglio, erbe aromatiche, fiocchi di peperoncino e aceto
Mushroom pieces deep fried in spicy batter of maida and rice flour containing ginger, garlic, herbs, chilly flakes and vinegar **€6,00**

Hot chilli Mushroom

Funghi e peperoni cotti in salsa piccante contenente salsa di soia e aceto bianco
Mushroom and bell pepper cooked in spicy gravy containing soya sauce and white vinegar **€9,00**

CURRY

Kerala Mushroom Masala

Funghi cucinati con pomodori freschi e spezie
Mushroom cooked with fresh tomatoes and spices **€9,00**

Garlic Mushroom

I funghi all'aglio sono cotti nel burro e nell'aglio con alcune spezie indiane
garlic mushrooms are cooked in butter and garlic with some indian spices **€9,00**

Mushroom korma

Funghi cotti in una delicata salsa di pomodoro con latte di cocco, anacardi e frutta secca
Mushroom cooked in a delicate tomato sauce with coconut milk, cashews and dried fruits **€9,00**

Rice

Mushroom fride rice

frittura di riso bianco con funghi e alcune spezie indiane
white rice fry with mushroom and some indian spices **€10,00**

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





Bevande - Beverages

Water €2,50

Coca cola / Zero €3,00

Fanta €3,00

Sprite €3,00

Lemon soda €3,00



Mango Juice €3,50

Litchi Juice €3,50

Guava Juice €3,50

Estathe Lemon / Peach €3,00

Mojito €4,00

Coconut Juice €4,00



Alcolico - Alcohol

Vino Rosso / Red Wine

Chianti Classico €18,00

Chianti Colli Senesi €14,00

Morellino di scansano €14,00



Vino Bianco / White Wine

Pinot Grigio €14,00

Chardoney €14,00

Falanghina €14,00



Vino Indiano / Indian Wine (Kamasutra)

Kamasutra Red wine 75cl / Kamasutra White wine 75cl €15,00

Birra Indiana / Indian Beer

Kingfisher / Kamasutra 33cl (4.8vol) (5.0vol) €2,50

Kingfisher / Kamasutra 66cl (4.8vol) (5.0vol) €5,00

Vino della casa/ House wine

Bicchieri di vino TOSCANO Rosso o Bianco

Glass of TUSCAN wine Red or white



€3,00

 **Piccante/spicy**

 **molto Piccante/very spicy**





Dolci - Indiani

Gulab Jamun

Soffici frittelle tonde di latte in polvere, cotte a basse temperature poi immersi nel sciroppo di zucchero al cardamomo e zafferano.

Soft round fritters of powdered milk cooked at low temperatures then dipped in sugar syrup-**€5,00**

Cocco Barfi

Torta di cocco con crema di latte e polvere di cardamomo fresco.

Coconut cake with milk powder, coconut powder flavoured with cardamom.- **€ 5,00**

Mix Sweet

Misto dolci indiani 2- pezzi Gulab Jamun, 2 -pezzi cocco barfi, 1- pezzo Rasmalai.

Mix of royal indian desserts- 2 pieces Gulab jamun, 2 pieces of cocco barfi and Kesari Kheer- **€ 10,00**

Kesari Kheer

Kesari kheer è un budino di riso indiano cremoso cotto con riso, latte e frutta secca aromatizzato con cardamomo e zafferano.

Kesari kheer is a creamy indian rice pudding cooked with rice, milk and dry fruits is flavoured with cardamom & saffron-**€5,00**

Barfi

A- Chocolate Barfi

B- Pistacchio / Pista Barfi

Il Barfi è un dolce a base di latte originario del subcontinente indiano dalla consistenza simile al fondente.

Barfi is a milk-based sweet from the Indian subcontinent with a fudge-like consistency. **€ 5,00**

Mango Kulfi

Gelato indiano al gusto di mango

Mango flavored Indian ice cream.-**€5,00**

Pista Kulfi

Gelato indiano al gusto di Pistacchio

Pista flavored Indian ice cream.-**€5,00**

Coconut Kulfi

Gelato indiano al gusto di cocco.

Coconut flavored Indian ice cream.-**€5,00**

Mango Cheesecake

Cheesecake fatta con polpa di mango, uova, crema di formaggio

cheesecake made with mango pulp, eggs, cream cheese-**€6,00**



 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy

Traditional Indian Beverages

Mango Lassi

A base di yogurt e succo di mango.

Thick creamy drink with mango puree, yogurt, sugar, ice and dried fruit-**€5,00**

Rose Lassi

Miscela di sciroppo di rosa con yogurt, ghiaccio crema di zucchero.

Blend of rose syrup with yogurt, ice, sugar, cream,-**€5,00**

Sweet Lassi

Miscela di sciroppo di rosa con yogurt, ghiaccio crema di zucchero.

Blend of rose syrup with yogurt, ice, sugar, cream,-**€5,00**

Pistacchio / Pista Lassi

A base di yogurt e succo di pistacchio.

Blend of pistacchio with yogurt, ice, sugar, cream, & dry fruits.-**€5,50**

Zafferano / Kesar(saffron) Lassi

A base di yogurt e succo e zafferano.

Blend of kesar(saffron) with yogurt, ice, sugar, cream, & dry fruits.-**€5,50**

Salato / Salty Lassi

Bevanda salata a base di yogurt, menta, semi di cumino a spezie.

Salty drink based on yoghurt, mint, cumin seeds and spices.-**€5,00**

Buttermilk(Piccante)

yogurt da bere alle e sale

yogurt with salt and spices **€5,00**

Masala Lemon Soda

La soda al limone è una miscela di succo di limone, foglie di menta fresca, sale nero, semi di cumino con soda fredda.

Lemon soda is a blend of lemon juice, fresh mint leaves, black salt, cumin seeds with chilled soda **€4,00**

Indian Masala Tea

Il masala chai è una bevanda indiana preparata preparando tè nero con spezie, zucchero e latte.

Masala chai is an Indian beverage made by brewing black tea with spices, sugar and milk **€2,00**

Green Tea -€2,00

Black Tea(senza latte/ without milk) -€2,00

Caffè Espresso -€2,00





MALABAR SPECIALITIES

South Indian Dishes (Piatti di Sud India)

Paper Dosa (1)

crepes semplice e croccante di riso e lenticchie servite con sambhar e chutney
plain and crispy pancake made of rice and lentil served with sambar and chutney - € 9,00

Malabar Masala Dosa (1)

crepes tradizionale di kerala ripiena di patata alle spezie servita con sambhar e chutney
traditional kerala pancake delicacy filled with potato masala server with sambar and chutney - €12,00

Onion Masala Dosa (1)

crepes ripieno con cipolla servito con sambhar e chutney
potato masala dosa with finely chopped onion - €12,00

Paneer Dosa (Chesse Indiano) (1,7)

crepes di riso e lenticchie ripiena di cipolla, pomodoro, peperone e formaggio fresco servito con sambhar e chutney
thin rice and lentils crepes stuffed with diced onion, tomato, capsicum and cheddar cheese served with sambar and chutneys - € 13,00

Mysore Masala Dosa (1)

crepes tradizionale di kerala ripiena di patata alle peperoncino piccante spezie servita con sambhar e chutney
traditional kerala pancake delicacy filled with potato spicy chilly masala server with sambar and chutney - €13,00

CHOICE OF DOSA (1,2,3,4)

(EGG, LAMB, CHICKEN, PRAWNS)

crepes ripieno di qualsiasi dei suddetti ripieni servito con sambhar e chutney
crispy pancake with anyone of the above fillings served with sambar and chutney - € 15,00

Antipasti

Idli (1)

tortini cotti al vapore, preparati con una miscela fermentata di riso e fagioli mungo servito con sambhar e chutney.
steamed cake made of rice and black grams- served with chutneys and sambhar - € 7,00

Uttapam (1)

versione sud indiana di pizza a base di riso e pastella di lenticchie con condimento masala e spezie
south indian version of pizza made of rice and lentil batter with masala toppings - € 9,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





TANDOORI-BREADS

Tandoori Roti (1)

focaccia di farina integrale al tandoor
tandoori whole grain flatbread - € 2,00

Paneer Naan (1,7)

focaccia ripiena di fresco formaggio indiano
flatbread filled with fresh indian cheese - € 3,50

Garlic Naan (1,7)

focaccia ripiena con aglio
flatbread filled with garlic - € 3,00

Masala Kulcha (1,7)

focaccia ripiena di verdure
flatbread filled with vegetables €4,00

Malabar Paratha (1,7)

pane piatto indiano multistrato di burro
Indian flatbread multi layered with butter - €3,00

Butter Naan (1,7)

focaccia di farina bianca lievitata con burro
white flour flatbread risen with butter - € 3,00

Pudina Naan (1,7)

focaccia di farina bianca con menta
white flour flatbread filled with mint - € 3,00

Keema Naan (1,7)

focaccia ripiena di pollo macinato
Flatbread filled with ground chicken - € 3,50

Laccha Paratha (1,7)

farina di frumento multistrato con burro.
wheat flour multi layer with butter. €3,50

NAAN (7)

il classico, soffice focaccia di farina bianca
lievitata
classic, soft-raised flatbread made from white flour
€ 2,00

Onion Naan (1,7)

focaccia di farina bianca ripiena con cipolla
Flatbread filled with onion - € 3,00

Peshawari Naan(1,7)

focaccia insaporita con frutta secca
flatbread seasoned with dried fruit - €3,50

Chilly Garlic Naan (1,7)

pane piatto riempito di aglio e sormontato con
peperoncino
flatbread with garlic and chilly pepper - € 3,50

Methi Naan (1,7)

focaccia con farina bianca ripiena di Fieno Greco
white flour flatbread filled with Methi- €3,00

Jeera Garlic Naan (1,7)

focaccia con aglio e cumino
flatbread with garlic and cumin - €3,50

Chapati(1)

focaccia di farina integrale
whole grain flatbread - €2,50

Cheese Naan (1,7)

Focaccia ripiena di formaggio fresco Flatbread
filled with fresh cheese €3,50

Chilly Cheese Garlic Naan (1,7)

Pane piatto riempito di aglio, formaggio fresco e
sormontato con peperoncino
Flatbread with garlic, fresh cheese and chilly
peppers €4,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





BIRYANI(Riso) SPECIALS

Basmati Rice

riso al vapore
steamed rice - € 3,00

Indian Palace Kashmiri Pulao (7,8)

riso con frutta secca
rice with dried fruit - € 8,00

Curd Rice(freddo) (7)

riso bianco con yogurt e spezie
white rice with yogurt and spices - € 7,00

Vegetable Biryani (7)

riso pulao con verdure fresche e spezie indiane
pulao rice with fresh vegetables & indian spices
€ 9,00

Malabar Chicken Biryani

riso pulao con pollo e spezie indiane
pulao rice with chicken & some indian spice €12,00

Malabar Mutton Biryani

riso pulao con agnello e spezie indiane
rice with mutton and some indian spices - €14,50

Fish Tikka Biryani (4,7)

riso al pesce aromatizzato alle spezie
pulao Rice with fish flavored with spices - €15,50

Malabar Egg Biryani (3)

riso pulao con uovo fritto e spezie indiane
pulao rice with fry egg and indian spices- € 10,00

Jeera Rice

riso bianco al vapore con semi di cumino
white steamed rice with cumin seeds-€5,00

Malabar Prawn Biryani

riso con gamberi e spezie
rice with shrimp - € 15,00

kerala Nariyal Rice (7)

riso al cocco e foglie di curry
rice with coconut and curry leaves - € 6,00

Nimboo Pulao

Delicatamente aromatizzato con limone e spezie
Lightly seasoned with lemon and spices € 6,00

Hyderabadi Dum Biryani

riso cotto in stile Hyderabad con cipolla frita,
agnello cotto con spezie indiane
half boiled rice layered with fried onions, cooked
mutton sealed with dough and slow cooked 'dum'
style € 15,00

Hyderabadi Dum Biryani Rice

riso mezzo bollito a strati con cipolle fritte e alcune
spezie dell'India meridionale con pasta e cottura
lenta in stile 'dum'
half boiled rice layered with fried onions, and
some south indian spices with dough and slow
cooked in 'dum' style € 8,00

ACCOMP ANIMENTS

Mixed Salad

insalata fresca con cipolle, cetrioli, carote,
pomodori salati, pepe e condito con succo di
limone
salad with onions, cucumber, carrots, salted
tomatoes, pepper and lemon juice - € 5,00

Onion Salad

fette di cipolla, con peperoncino verde, limone,
pomodoro
onion slices, with green chili, lemon, tomato € 2,00

Kerala Salad

sottili fette lunghe di cipolle e carote, piccoli pezzi
di peperoncini verdi mescolati con succo di
limone, sale, pepe, aceto
thin long slices of Onions & carrot, small pieces of
Green Chillies mixed with Juice of a
lemon, Salt, Pepper, Vinegar € 6,00

Sada Dahi (7)

Yogurt Bianco servito freddo
Plain Yogurt served cold - € 3,00

Mix Raita (7)

yogurt mescolato con cetriolo grattugiato,
pomodoro, cipolla e cumino tostato in polvere
yogurt mixed with grated cucumber, tomato, onion
and roasted cumin powder - € 4,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy



**Rajma Masala (7)**

fagioli rossi cotti in salsa densa di pomodoro e spezie

red beans cooked in tomato sauce and spices -

€9,00

Palak Paneer (7)

formaggio fresco cotto in salsa di spinaci piccante e cremosa

paneer cooked in creamy sauce of spinach

€11,50

Karahi Paneer (7)

Paneer formaggio fresco cotto in salsa di cipolla con peperoni e spezie miste paneer.

Paneer cooked in onion accompanied with

capsicum tomato and mix spices. €12,00

Paneer Bhurji (7)

formaggio fresco cotto in spezie Indiane

scrambled paneer made in Indian spices - €11,50

Vegetable Curry

verdure miste cotte in salsa piccante di spezie miste

mixed vegetable made in Indian spices as well as vinegar and tamarind pulp - € 9,00

Egg Bhurji

uova fresco cotto in spezie Indiane

scrambled egg made in Indian spices - € 9,00

Saaq Aloo

patate cotte in salsa densa di spinaci, cipolla e spezie

spinach and potatoes cooked with onions and mild spices - € 9,00

Malai Kofta (8)

Gnocchi di patate, formaggio ripiena frutta in salsa ricca e delicata agli anacardi

Potato dumpling filled with dry fruits, cashew nuts

and paneer - €11,50

Vegetable Malabar (7)

verdure fresche in salsa a base di cocco

fresh vegetables in a coconut based curry -

€ 11,000

Jeera Aalo

Patate cotte con semi di cumino e spezie

Potatoes cooked with cumin seeds and spices. -

€ 8,50

Karahi Vegetable

verdure cotte con cipolla e salsa di pomodoro speziata

vegetables cooked with onion and spiced tomato sauce- € 9,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





SPECIALITA-VEGETARIAN

Aloo Gobi

combinazione di cavolfiore fresco e patate cotte in spezie esotiche
mix of fresh cauliflower and potatoes cooked in exotic spices - € 9,00

Bhindi MASALA

Piatto indiano base a base di gombo, spezie intere e macinate, erbe aromatiche, cipolle e pomodori.
staple Indian dish made with okra, whole and ground spices, herbs, onions & tomatoes. - € 9,00

Chana Masala (7)

ceci cotti con varie spezie, guarniti con pomodori freschi
chickpeas cooked with various spices and garnished with fresh tomatoes - € 9,00

Paneer Makhan Vala (7)

formaggio fresco cotto in deliziosa salsa cremosa di anacardio, cipolla e pomodoro
marinated Indian cheese cooked in a delicious sauce made of onion, tomatoes and cashew nuts - € 12,00

Dal Palak

lenticchie gialle cotte in salsa di spinaci e spezie
lentils cooked with Indian spices and spinach - € 9,00

Vegetable korma (7,8)

verdure fresche cotte in salsa cremosa di zenzero, aglio con noci di cocco
fresh vegetables cooked in creamy sauce of ginger, garlic with coconuts €10,00

MUTTA(Egg) Malabar Omelette (3,7)

le uova si preparano con cipolla, pomodoro, peperoncino, curcuma, foglie di coriandolo, olio di cocco.
eggs prepared with onion, tomato, green, chilli, turmeric powder, Coriander leaves, coconut oil. € 9,00

Paneer Chettinad (7)

Paneer cotto in spezie indiane con curcuma, cocco semi di coriandolo
Paneer cooked in indian spices with turmeric, coconut, coriander seeds € 12,00

Mutter Paneer (7)

combinazione di piselli e formaggio fresco, cotti con spezie e pomodoro
mix of peas and cottage cheese cooked with spices € 11,50

Paneer Tikka Masala (7)

formaggio fresco cotto con peperoni, cipolla pomodori in salsa densa e spezie
Indian cheese grilled in tandoor, served in a mild creamy sauce - € 12,00

Tadka Dal

lenticchie gialle saltate in burro e spezie, cotto in salsa leggera
yellow lentils sautéed in butter and spices, cooked in a light sauce - € 9,00

Dal Makhani (7)

lenticchie nere e fadioli rossi cotti lentamente con salsa delicata
Daal makhani is popular North indian dish where whole black lentils and red kidney beans are slow cooked with spices, butter and cream - € 9,50

Vegetable Jalfrezi

verdure miste fresche tagliate a fette lunghe cotte con pomodori peperoni e cipolla, leggermente speziate
fresh mix vegetable cut in long slices cooked with tomatoes capsicum and onion, mildly spiced €11,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





MUTTON/LAMB CURRIES

Mutton Korma (7)

pezzi di agnello cucinati in salsa a base di pomodori, cipolle.
tender Mutton pieces cooked with tomatoes, onions and made in a creamy sauce - € 14,00

Mutton Saag (7)

pezzi di agnello delicatamente speziati e cotti con spinaci
succulent pieces of Mutton delicately spiced and cooked with spinach - € 14,00

Kashmiri Rogan Josh (7,8)

pezzi di agnello marinati in spezie e cotti in salsa di chili di Kashmir.
pieces of Mutton marinated in spices and cooked in thick Kashmiri chili gravy - €14,00

Mutton Do Pyaza (7)

bocconcini di agnello cotti con cipolle e spezie particolari
pieces of mutton cooked with onions and special spices €14,00

Mutton Masala (7)

Agnello marinato e cotto in salsa a base di pomodori freschi e spezie
mutton marinated and cooked with fresh tomatoes and spices € 14,00

Mutton Chettinad (7)

pezzi di agnello cotti in salsa a base di yogurt, curcuma, cocco, e spezie sud indiane
mutton marinated in yogurt, turmeric, coconut, cooked with south indian spices € 15,00

Kerala Mutton Curry

pezzi di agnello cucinati in uno stile Kerala con curcuma, coriandolo, peperoncini e pepe nero
Mutton pieces cooked in a Kerala style with turmeric, coriander, chillies and a pinch of black pepper € 14,00

Mutton Karahi (7)

agnello cotto in cipolla, zenzero, pomodori e spezie indiane con speciale karahi masala
Mutton cooked in onion, ginger, tomatoes and indian spices with special karahi masala - €14,00

FISH-CURRIES

Malabari Fish Curry (4,7)

salmone cucinato con varie spezie dell'India del sud e servito come curry
salmon cooked with various south indian spices and served as curry €14,90

Chettinad Fish Curry (4,7)

pesce cotto nel sugo di tamarindo, pomodoro, e spezie aromatizzate
fish cooked in the gravy of tamarind, tomato and flavoured spices - €14,90

Malabari Prawn Curry (2)

Gamberoni cotti in tamarindo, latte di cocco e spezie aromatizzate
Prawns cooked in tamarind, coconut and jaggery and flavoured spices - € 16,00

Pickle Prawn Chilly (2)

Gamberi ripieni di salsa densa a base di peperoncino e spezie aromatizzate
Stir prawns filled with achari chili pickle masala and flavored spices - €16,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





CHICKEN/POLLO CURRIES

Butter Chicken (7,8)

pollo marinato e cotto in una miscela di fresche spezie, con frutta secca, burro e spezie aromatico
chicken marinated and cooked in mixture of fresh spices, dry fruits, butter and spices - € 11,50

Mango chicken curry (Dolciastro)

pollo cotto in salsa di mango con yogurt e alcune spezie indiane
chicken cooked in mango sauce with yogurt and some indian spices € 12,00

Chicken Saag (7)

pollo cotto in salsa di spinaci e spezie fresca
chicken cooked with spinach and various other fresh spices - € 11,50

Chicken Tikka Masala (7,8)

pollo disossato cotto con peperoni, cipolla, pomodori in salsa densa e spezie
roasted boneless chicken cooked with onion, tomato, capsicum, aromatic spices and herbs - € 12,00

Pepper Chicken Masala (7,8)

il pollo è cotto con pepe nero e altri indiani aromatici
chicken is cooked with black pepper and other aromatic indian spices - € 13,00

Chicken Jalfrezi

Curry con pollo fritto cotto in salsa densa di cipolla, pomodoro e peperoncino verde
A style of curry made with fried chicken cooked in onion, tomato and green chili thick sauce € 12,00

Keral Coconut Chicken (7,8)

Pollo disossato cotto in padella con scalogno, latte di cocco e cocco fresco grattugiato
Boneless chicken cooked in pan with shallot, coconut milk and fresh grated coconut € 13,00

Chicken Masala

pollo cotto con pomodorini freschi e spezie indiane
chicken cooked with fresh tomatoes and indian spices € 11,00

Chicken Vindaloo (5,7,10,12)

spezzatino di pollo cotto in salsa di cipolle e una miscela di spezie aromatizzate
chicken cooked and mixed with potatoes, onion sauce and aromatic spices - € 11,50

Chicken Madras Curry (5,8,10)

pezzi di pollo non disossati cucinati con spezie sud indiane in sapore saporito
boneless chicken cooked in delicate indian spices with tangy flavor - € 11,50

Chicken Chettinad

pollo cotto in spezie indiane con curcuma, cocco, semi di coriandolo
chicken cooked in indian spices with turmeric, coconut, coriander seeds € 12,00

Chicken Karahi

pollo cotto in cipolla, zenzero, pomodori e spezie indiane con speciale karahi masala
chicken cooked in onion, ginger, tomatoes and indian spices with special karahi masala - € 12,00

Garlic Chicken

pollo cotto con aglio fresco, cipolla e peperoni in salsa di pomodoro cipolla onion
chicken cooked with fresh garlic, onion and capsicum in onion tomato gravy € 12,50

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





Papadum

foglia di farina di lenticchie croccante
roasted crisps made from lentil flour - €2,50

Masala Papadum

server con pomodori cipolla, peperoncino verde e alcune spezie indiane
papadum server with onion tomatoes, green chili and some indian spices € 4,00

French Fries

Patate fritte con kitcup
Patatoes fries with kitcup € 5,00

Dahi Bhalla (7)

Frittelle di lenticchie fritte immerse in cremoso yogurt, condito con diversi tipi di chutney dolci e piccante e poi guarnite con polvere di spezie.
Deep fried lentils fritters dipped in creamy yogurt, topped with different kind of sweet, spicy chutneys and then garnished with spice powder. €6,00

Samosa Chana chat (1,7)

Involtini fritti in sfoglia ripieni con patate, crema di yogurt, ceci e spezie
Crispy fried triangles with potatoes and served with creamy yogurt, chickpeas and spices €7,00

Veg Cutlet

polpette di verdure fresche ed erbe in pastella di farina di ceci e fritte
mixture of fresh vegetables and herbs dipped in thin batter of chickpeas dough - € 4,50

Gobi Manchurian

Cavolfiore fritto cotto con salsa di soia, cipollotto e salsa al peperoncino.
Fried cauliflower cooked with soy sauce, spring onion and chilli sauce. €7,00

Chilly Gobi Fry

Cavolfiore fritto mescolato con cipolline, peperoni, salsa di soia e salsa di peperoncino rosso.
Deep fried cauliflower mixed with spring onions, capsicum, soy sauce and red chilli sauce. €8,00

S O U P S

Dal soup

zuppa con dal fresco con spezie aromatiche
soup with fresh dal mixed with aromatic herbs €6,00

Tomato Soup

zuppa a base di pomodoro aromatizzata con erbe e spezie
tomato soup seasoned with herbs and spices €6,00

Shrimp Soup (2)

zuppa di gamberetti con limone e coriandolo fresco
shrimp soup with lemon and fresh coriander €7,00

Chicken soup

zuppa di pollo con spezie aromatiche
chicken soup seasoned with spices €6,00

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





APPETIZERS - ANTIPASTI

PITTI CALDI / HOT DISHES

Veg Samosa (1)

crosta di sfoglia ripiena con patate e piselli
crispy fried triangles filled peas and various aromatic spices - € 4,50

Veg pakora

cipolla, patate e carote fritte con spezie in pasta di ceci
onion, potato, and carrot fried with spices in chickpeas dough - € 5,00

Paneer Pakora (7)

formaggio indiano fresco speziato fritto in pastella di farina di ceci
crispy fried balls made with fresh cottage cheese with spices in chickpea dough €7,00

Onion rings

pastella di cipolla frita croccante con farina di ceci
crispy fried onion batter with chickpea flour €5,00

Gobi 65

pezzi di cimette di cavolfiore immersi nella pastella di farina bianca, polvere di riso e alcune spezie indiane e poi fritti
cauliflower florets pieces dipped in the batter of white flour, rice powder and some indian spices then deep fried- € 5,00

Mixed Veg Appetizers (1,7)

assortimento di antipasti di verdure calde (veg samosa, veg pakora, paneer pakora, onion rings, gobi 65)
assortment of hot appetisers (veg samosa, veg pakora, paneer pakora, onion rings, gobi 65)
€14,00

Chilli Paneer (7)

combinazione di formaggio e peperone cotto in salsa piccante a base salsa di soia
paneer and bell pepper cooked in spicy gravy containing soya sauce- € 12,00

Chicken Chilly Fry

pollo marinato in salsa di soia, salsa al peperoncino e pepe e poi fritto.
chicken marinated in soya sauce, chili sauce and pepper and then deep fried - € 12,00

Chicken Lollipop

ali di pollo intinte in pastella di farina di mais, zenzero, aglio e poi fritte.
chicken wings dipped in batter of corn flour, garlic paste and then deep fried - € 8,00

Chicken 65

pezzi di pesce immersi nella pastella di farina bianca, polvere di riso e alcune spezie indiane poi fritti nell'olio
fish pieces dipped in the batter of white flour, rice powder & some indian spices then deep fried in oil
€ 7,50

Fish Pakora (4,7)

frittelle di pesce immerse nella pastella di ceci e poi fritte
Deep fried fritters of fish dipped in chickpea batter
€ 9,00

Prawns Fry (2,7)

gamberi ricoperti con pastella di farina bianca, polvere di riso e spezie poi fritti in profondità
prawns coated with batter of white flour, rice powder and spices then fried deep - € 10,00

Fish 65 (4)

pezzi di pollo fritti in pastella speziata indiana e erbe aromatiche, scaglie di peperoncino e aceto
chicken pieces deep fried in spicy batter, indian herbs, chilly flakes and vinegar - € 9,50

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy





SPECIALITA DAL TANDOOR

Specialite succolenti cucinate nel tipico forno di terracotta

Speciality baked in typical Indian traditional baked clay.

(Piatti senza salsa / Dishes without Gravy)

Paneer Tikka (7)

Spiedino di formaggio indiano con cipolla e peperoni marinato nel yogurt e spezie a cotto nel tandoor.
Indian cheese skewer with onion and peppers marinated in yogurt and spices cooked in the tandoor **€15,00**

Tandoori Aloo (7,11)

Patate allo spiedo ripiene di formaggio e spezie indiane cotte nel tandoor.
Roasted potatoes stuffed with cheese and Indian spices cooked in tandoor. **€11,00**

Veg Seekh Kebab (7)

Spiedino di verdure miste e paneer fresco fatto in casa macinati alle erbe tipiche e cotto nel Tandoor
Marinated mix vegetables and homemade paneer with herbs and Indian spices cooked in Tandoor. **€11,00**

POLLO / CHICKEN

Chicken Tikka (7)

succulenti pezzi di pollo marinato in yogurt, e erbe aromatiche, cotto in tandoor
succulent pieces of boneless chicken marinated in yogurt, herbs, baked in tandoor **€ 12,00**

Chicken Tandoori (7)

pollo delicatamente marinato in yogurt ed erbe aromatiche e arrostito in tandoor
tender chicken delicately marinated in yogurt, and herbs roasted in tandoor - **€ 12,00**

Seekh Kebab (7)

polpette di pollo tritato, mescolato con cipolle ed erbe aromatiche, arrostito su spiedini in tandoor
tender rolls of minced chicken, blended with onions herbs and roasted on skewers in tandoor. **€11,500**

Mix Tandoori (7)

Chicken Tandoori, Chicken Tikka, hara bhara tikka, Malai Tikka, Seekh Kebab.
Chicken Tandoori, Chicken Tikka, hara bhara tikka, Malai Tikka, Seekh Kebab. **€18,00**

PESCE / FISH

Tandoori King Prawns (2,7,10)

teneri gamberoni delicatamente marinati in yogurt, ed erbe aromatiche e arrostiti in tandoor
tender whole king prawns delicately marinated in yogurt and herbs roasted in tandoor - **€ 23,00**

Fish Chilly Fry (4,7,10)

Salmone marinato in spezie esotiche indiane poi preparato al forno indiano
Salmon fish marinated in exotic indian spices then prepare in tandoor **€15,00**

Agnello/ Mutton

Barra Kebab (10)

carne di agnello marinato in yogurt e spezie tandoori arrostito con bone mutton marinato in curd and spices - **€24,00**

 Piccante/spicy

 molto Piccante/very spicy

