

PIATTI ADATTI PER LA CELIACCHIA (SG) FORNO TANDOOR E PIATTI TANDOORI E VEGANI

- uno sguardo nella cucina indiana -

Questi piatti hanno origine nel Nord dell'India nel XVII secolo. Questo forno particolare ha suscitato un enorme interesse in tutto il mondo e continua ad essere uno dei componenti principali della cucina dei ristoranti indiani.

Il forno tandoor ha un rivestimento interno d'argilla e una forma a goccia che consente di raggiungere temperature di 400-600°C.

Alimenti come carne, pesce e verdure vengono prima marinati per almeno otto ore con una varietà di spezie e aceto, yogurt o panna e poi cotti nel forno tandoor ad una temperatura elevatissima. La marinatura evapora quasi completamente lasciando la carne speziata e delicata.

Il risultato è una varietà di piatti, ognuno con un sapore, un aroma ed un gusto completamente diverso dall'altro.

Un altro prodotto del forno tandoor è il pane indiano, classicamente il roti e il naan, con molte variazioni sul tema.

I piatti tandoori e il pane tandoori sono un abbinamento perfetto e un'eccellente introduzione alla cucina indiana.

PIATTI CURRY – CURRY DISHES

A differenza dei piatti tandoori, i curry non sono asciutti o croccanti, ma hanno come base una salsa o un umido speziato e possono variare dal delicato al decisamente piccante. Mentre i piatti tandoori sono prevalentemente una specialità del Nord, tutta l'India ha fornito il proprio contributo a creare il curry.

Pesce, verdure o carne al curry si accompagnano con il riso basmati, raffinato e leggermente aromatico: un dono inestimabile del subcontinente indiano agli amanti del riso.

STREET SNACKS

Veg Salad (insalata di verdure) € 7,00 (SG) (L)
insalata di verdure miste cotte con yougurt alla menta, tamarindo, uvetta e croccantini di lenticchie

Samosa Chaat € 8,00 (L)
involtino in pasta ripiena con patate e piselli, e ceci al tamarindo

Chicken Chaat € 10,00 (SG)
pollo a dadini con ceci, tamarindo, yougurt e lenticchie croccanti

ANTIPASTI – STARTERS

Papad € 2,00 (SG)
una leggera crepe croccante di farina di lenticchie

Samosa € 4,00
tipo involtino con ripieno di patate e verdure speziate

Pakora € 4,00 (SG)
verdure miste in pastella di ceci

Onion Rings € 4,00 (SG)
sottili anelli di cipolla in pastella

Chicken Roll € 5,00 (L) (SO)
rotolo di pane alla piastra con pollo Tandoori delicato alla soia

Chicken Pakora € 5,00 (SG)
bocconcini di pollo in pastella

Alu Tikia € 5,00
cotolettine di patate speziate alla piastra 🌶️

Prawn Pakora* € 7,00 (SG) (C)
gamberi in pastella di ceci e lenticchie*

Antipasti Misti € 6,00 (L) (SO)
misto di antipasti vari

Antipasti Misti Vegetariani € 6,00
misto di antipasti vegetariani

Dawat Special € 12,00 (C) (L) (SO)
verdure, pollo e gamberi in pastella*

*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

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

Coperto € 2,00

TANDOORI – FROM THE CLAY OVEN

Tandoori Chicken

€ 11,00 (SG) (L)

cosce di pollo marinate e cotte al tandoori

Chicken Tikka /Reshmi Tikka



€ 12,00 (SG) (L)

*bocconcini di pollo marinati 24 ore nello yougurt e
crema con spezie e cotti al Tandoori, speziati ma delicati*

Shami Kabab - Seekh Kabab

€ 12,00 (SG)

*agnello macinato e speziato cotto alla piastra oppure
carne macinata allo spiedo al Tandoori*

Boti Kabab

€ 12,00 (SG)

Bocconcini di agnello o maiale al Tandoori

Tikka Mix Platter

€ 13,00 (SG) (L)

vari tipi di bocconcini di pollo e agnello al tandoori

Tandoori Misto

€ 14,00 (SG) (L)

varietà di carne marinata (pollo, tacchino, agnello e maiale) al tandoori

Fish* Tikka

€ 13,00 (SG) (P)

bocconcini di filetto di pesce al tandoori*

Tandoori King Prawns*

€ 16,00 (SG) (C)

gamberoni al tandoori*

Abbinare con il pane Tandoori, birra o vini bianchi.

**Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati*

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

Coperto € 2,00

CURRY – CURRIES

- Chicken/Lamb o Pork Curry**  € 11,00 (SG)
*curry classico di carne saporito leggermente speziato.
Da accompagnare con il riso Basmati.*
- Chicken Tikka Masala** € 13,00 (SG) (L)
*classico curry Anglo-Indiano delicato e cremoso,
cotto con i bocconcini di pollo tandoori*
- Chicken/Lamb Madras**    € 12,00 (SG)
curry piccante e speziato di pollo e agnello, per campioni!
- Saag Chicken/Lamb**   € 12,00 (SG) (L)
curry piccante di pollo o agnello cotto al curry di crema di spinaci
- Railway Mutton/Chicken** € 12,00 (SG)
*Piatto di era colonniale reso famoso come piatto
servito dalle ferrovie Indiane ai passeggeri*
- Mutton Chicken Cianp**    € 12,00 (SG) (S)
*Piatto molto speziato, aromatico e piccante
cotto con 18 tipi di spezie diverse*
- Rogan Josh** € 12,00 (SG) (L)
Delicato curry agnello allo yogurt
- Handi Chicken**  € 13,00 (SG) (L)
*piatto delicato e piccante di pollo cotto con lo yogurt e
mango chutney, leggermente agro-dolce*
- Bhogio Hari / Fish Curry**  € 13,00 (SG) (P)
filettini di pesce cotto con verdure e cumino
- Prawn* Curry o Prawn* Malai**  € 13,00 (SG) (C) (L)
curry di gamberi oppure curry delicato cotto al cocco*
- Oh! Calcutta Fish**  € 13,00 (SG)
Pesce leggermente piccante, fatto con salsa di cipolle, aglio, aceto e uvetta

Tutti i piatti al curry si esaltano con il riso Basmati al vapore.

Vini corposi bianchi/rossi consigliati.

 speziato

  piccante

   molto piccante

*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

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

(SO) soia

Coperto € 2,00

CURRY – PIATTI SPECIALI

Chilli Chicken

 € 13,00 (SG) (L)

Delizioso curry indo-orientale con gusto agro-dolce-piccante

Di pollo e cavalo ottimo sia con riso o pane tandoori.

Hariyali Chicken

€ 13,00 (SG) (L)

Delicato curry semi asciutto di pollo con verdure appena scottate

Garlic Chicken o Prawns

 € 13,00 (SG) (C)

Curry fatto all'aglio con pollo o gamberi

Chicken o Prawn Manchurian

 € 13,00 (SG) (C) (SO)

Curry leggermente piccante, agro-dolce con pollo o gamberi

Chicken Korma

€ 12,00 (SG) (L)

Curry delicato di pollo cotto con il cocco

Achari Gosht Chicken

€ 12,00 (SG)

Curry con carne e spezie achari (Pickles) un po' piccante

Chicken Malabari o Chicken Bharta

 € 12,00 (SG) (L)

Curry delicato con pezzetti di pollo alle spezie

Chicken Jalfrezi

 € 12,00 (SG)

Curry cotto con cipolle, peperoni e pomodoro

Tutti i piatti al curry si esaltano con il riso Basmati al vapore.

Vini corposi bianchi/rossi consigliati.

 speziato

 piccante

 molto piccante

*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

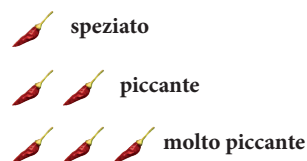
(SG) senza glutine (L) latte o derivati (F) frutta a guscio (V) vegan (SO) soia
(C) crostacei (U) uova (S) senape (P) pesce

Coperto € 2,00

PIATTI VEGETARIANI – VEGETARIAN DISHES

Saag Alu <i>crema di spinaci con patate speziate</i>	€ 9,00 (SG) (V)
Vegetable Curry <i>curry di verdure miste</i>	 € 9,00 (SG) (V)
Vegetable Kofta Curry <i>polpette di verdure miste al curry</i>	 € 10,00 (V)
Dum Alu <i>Piatto Mughlai con spezie e salsa masala</i>	€ 9,00 (SG) (V)
Alu Jeera <i>Contorno di patate speziate al cumino</i>	€ 8,00 (SG) (V)
Alu Gobi <i>Piatto tipico del Punjab di cavolfiori e patate</i>	€ 9,00 (SG) (V)
Matar Paneer <i>Curry speziato con ricotta e piselli</i>	 € 10,00 (SG) (V) (L)
Palak Paneer/Palak Matar <i>Crema di spinaci con ricotta oppure con i piselli</i>	€ 10,00 (SG) (L)
Biangan Bharta <i>Polpa di melanzana affumicata e speziata</i>	€ 10,00 (SG) (V)
Baigan Puri <i>Fette di melanzane in una salsa agro-dolce al pomodoro</i>	€ 10,00 (SG)
Chana Masala <i>Contorno di ceci speziati del nord dell'India</i>	 € 7,00 (SG) (V)
Raita <i>Un accompagnamento di yogurt e cetriolo per i piatti speziati</i>	€ 4,00 (SG) (L)
Dal/Dal Makhni <i>Contorno di crema di lenticchie gialle oppure nere</i>	€ 5,00 (SG) (L)
Alu Bharta <i>Patate schiacciate cotte con cipolle e garam masala</i>	€ 5,00

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



*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

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

Coperto € 2,00

RISO – RICE

Riso Bianco o Riso Pulao	€ 3,00 (SG)
<i>classico piatto di riso basmati cotto al vapore per mantenere il suo tipico aroma da accompagnare i vari piatti curry speziati</i>	
Jeera Pulao	€ 4,00 (SG)
<i>riso basmati con cumino al vapore</i>	
Lemon Rice	€ 5,00 (SG)
<i>basmati al limone, cocco e foglie di curry</i>	
Pulao di Verdure - Veg. Pulao	€ 5,00 (SG)
<i>basmati cotto al vapore con le verdure</i>	
Biryani Vegetariano	€ 8,00 (SG) (F) (L)
<i>basmati speziato e cotto con gli aromi, spezie e verdure da accompagnamento con i vari piatti o anche da contorno</i>	
Fried Basmati Pulao	€ 6,00 (SG) (U)
<i>basmati fritto con le verdure</i>	
Prawn* Pulao	€ 7,00 (SG)
<i>basmati cotto delicatamente con gamberi*</i>	
Prawn* Biryani	€ 12,00 (SG) (F) (L)
<i>basmati speziato e aromatizzato ai gamberi*</i>	
Chicken o Egg Fried Basmati Rice	€ 8,00 (SG) (U)
<i>Riso Basmati fritto con pollo o uovo</i>	
Biryani Gosht/Chicken Biryani	€ 12,00 (SG) (L)
<i>Basmati speziato cotto con l'agnello o pollo e aromi</i>	

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

*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

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

Coperto € 2,00

PANE – BREADS

Roti <i>classico pane di farina integrale non lievitato</i>	€ 2,00 (V)
Naan <i>pane soffice con impasto al latte</i>	€ 2,00 (L)
Paratha <i>pane integrale a strati con burro</i>	€ 3,00 (L)
Kishmish Naan <i>pane morbido al tandoori con aromi e uva sultanina</i>	€ 3,00 (L)
Cheese Naan <i>pane naan con un sottile ripieno di formaggio</i>	€ 3,00 (L)
Lassan Naan - Garlic Naan <i>pane naan all'aglio</i>	€ 3,00 (L)

Sono cotti al momento senza l'utilizzo di grassi o strutto.

Ottimo accompagnamento sia con piatti curry e piatti vegetariani.

DOLCI – DESSERT

Sorbetto al Limone	€ 3,00 (L)
Coconut Barfi <i>dolce di cocco grattugiato cotto nel latte</i>	€ 4,00 (SG)(L)
Phirni <i>budino di riso, mandorle, uvetta e zafferano</i>	€ 4,00 (SG)(L)
Kali Burfi <i>dolce di cocco e cioccolato</i>	€ 4,00 (SG)(L)
Kulfi di Pistacchio o Mango <i>tipico gelato indiano al pistacchio o mango</i>	€ 4,00 (SG)(L)
Sorbetto al Mango <i>fatto con la polpa di Mango</i>	€ 4,00 (SG)(V)

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

(SO) soia

Coperto € 2,00

MENU' DI CARNE / VEGETARIANO

Antipasti

Scelta tra:

Samosa, Pakora, Chicken Roll (SO)

o

Antipasto Misto (SO)

Piatto Principale - Main Dish

Scelta tra:

Tandoori Chicken o Tikka Mix o Tandoori Mix (L)

oppure

Chicken Curry o Chicken Tikka Masala o Lamb Curry o Rogan Josh (L)

oppure

Veg. Curry o Palak Paneer o Bharta o Alu Gobi (V)(L)

Con: Riso Basmati Pulao o Plain Basmati

Pane Tandoori

Naan o Roti (Integrale) (V)(L)

€ 20,00

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

Coperto € 2,00

MENU' DI PESCE / FISH MENU'

Antipasti

Scelta tra:

Prawn Pakora (C)

o

Fish Pakora (P)

Piatto Principale - Main Dish

Scelta tra:

Tandoori tikka di Pesce (L)(P)

oppure

Fish e King Prawn Mix (L)(P)(C)

oppure

Fish Curry o Prawn Curry (P)(C)

Con: Riso Basmati Pulao o Prawn Pulao

Pane Tandoori

Naan o Roti (Integrale) (L)

€ 24,00

(SG) senza glutine

(L) latte o derivati

(F) frutta a guscio

(V) vegan

(SO) soia

(C) crostacei

(U) uova

(S) senape

(P) pesce

Coperto € 2,00

BEVANDE – DRINKS

Lassi Salato o Dolce	€ 4,00 (L)
<i>bevanda a base di yogurt rinfrescante da gustare con i piatti speziati</i>	
Lassi al Mango	€ 4,00 (L)
<i>bevanda a base di yogurt con polpa di mango</i> <i>Ottimo come dolce o calmante dopo un pasto speziato</i>	
Acqua	€ 3,00
Whisky scotch	€ 7,00
Coca, Fanta, Sprite	€ 3,00
The Speziato	€ 3,00
The allo Zenzero	€ 3,00
Caffè - Caffè Hag	€ 2,00
Caffè Maharaja	€ 5,00
<i>caffè lungo con brandy e panna</i>	
Liquori	€ 3,00
Birra Artigianale 50 cl. (Gluten free)	€ 7,00 (SG)
Birra Menabrea 33 cl./ Heineken 33 cl.	€ 4,00
Birra Menabrea Ambrata 33 cl.	€ 4,00
Birra Menabrea 66 cl./ Heineken 66 cl.	€ 6,00
Birra Indiana 33 cl.	€ 4,00
Birra Indiana 66 cl.	€ 7,00
King Cobra 75 cl. (Artigianale)	€ 12,00
Giulia 75 cl. Birra Ambrata friulana agricola	€ 15,00

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

Coperto € 2,00

VINI ROSSI – RED WINES

Negramaro	<i>(Salento)</i>	Calice € 4,00	€ 16,00
Primitivo	<i>(Salento)</i>	Calice € 4,00	€ 16,00
Cadetto	<i>Lungarotti (Umbria)</i>	Calice € 4,00	€ 16,00
Nero D'avola	<i>(Sicilia)</i>		€ 18,00
Cannonau	<i>(Sardegna)</i>		€ 20,00
Refosco	<i>(Friuli)</i>		€ 20,00
Shiraz Classic	<i>(India)</i>		€ 20,00
Syrah	<i>(Sicilia)</i>		€ 22,00
Blauburgunder	<i>(Alto Adige)</i>		€ 24,00
Montefalco	<i>(Umbria)</i>		€ 26,00
Rosso Della Casa		37,5cl	€ 8,00

VINI BIANCHI – WHITE WINES

Chardonnay		Calice € 4,00	€ 16,00
Cadetto	<i>Lungarotti (Sicilia)</i>	Calice € 4,00	€ 16,00
Vermentino	<i>(Sardegna)</i>		€ 20,00
Chenin	<i>(India)</i>		€ 20,00
Roero Arneis	<i>(Langhe)</i>		€ 20,00
Muller Thurgau	<i>(Trentino/Alto Adige)</i>		€ 20,00
Greco Di Tufo	<i>(Campania)</i>		€ 20,00
Falanghina	<i>(Campania)</i>		€ 22,00
Langhe Arneis	<i>(Piemonte)</i>		€ 22,00
Gewurtztraminer	<i>(Trentino/Alto Adige)</i>		€ 24,00
Vino Spumante	<i>Valdo</i>	Calice € 3,00	€ 16,00
Prosecco	<i>Valdo (Vadobbiadene)</i>		€ 20,00
Bianco Della Casa		37,5cl	€ 8,00