

APERITIVI / STARTERS

स्टार्टर्स

Aloo Chaat

Insalata di Patate e Ceci con Saponi Orientali
Potato and Chickpeas with salad and Oriental flavor

Samosa Chaat

Insalata Di Samosa e Ceci ripiene di Patate Speziate
Samosa and Chickpeas with Salad and Oriental Flavor

Veg Samosa

Piccole Piramidine ripiene di patate speziate
Stuffed Dumplings with Spices and Potatoes

Non Veg Samosa

Piccole Piramidine ripiene con Carne
Stuffed Dumplings with lamb and spices

Paneer Pakora

Formaggio Indiano In Pastella Di Farina Di Ceci
Indian Cheese In Chickpea Flour Batter

Potato Pakora

Patate Fritte Con Pastella Di Farina Di Ceci
Fried Potato in Chickpea Flour Batter

Mix Onion Pakora

Cipolle, Spinachi Fritte Con Pastella Di Farina Di Ceci
Fried Onion and Spinach in Chickpea Flour Batter

Onion Rings

Anelli di cipolle fritte con pastella di farina di ceci
Onion Rings fried in batter made from chickpea flour

Chicken Pakora

Pollo Marinato con Spezie Indiane, Coperto con Farina Di Ceci
Chicken Marinated With Indian Spices Covered with Chickpea Flour

Gamberi Pakora

Gamberi Fritti Con Farina di Ceci e Spezie
Fried Shrimps pieces covered With Chickpea Flour

Fish Pakora

Pesce Fritti Con Farina di Ceci e Spezie
Fried Fish pieces covered With Chickpea Flour

Mix Veg Starters

Anitpasti Miste Vegetariane (Per 2 persone)
Mix Veg starters (for 2 person)

Mix Non Veg Starters

Anitpasti Miste Non Vegetariane (per 2 persone)
Mix Non Veg Starters (for 2 person)

ALLA GRIGLIA/ GRILLED TANDOORI

तंदूरी

Chicken Tandoori

Pollo Marinato Alla Yogurt e Spezie Indiane
Cotte nel Forno Di Terracotta
Chicken marinated in Yogurt and Indian
Spices Grilled in Clay Oven

Chicken Malai Tikka

Bocconcini Di Pollo Marinato allo Yogurt, Anacardi e
Spezie selicate
Boneless Diced chicken Marinated in Yogurt, Cashew
Nuts And Delicate Spices

Chicken Haryali Tikka

Pollo disossato Marinato con Salsa alla Menta
Boneless Diced Chicken Marinated With Mint
Sauce

Garlic Chicken Tikka

Spiedino Di Pollo Marinato Con Aglio e Spezie Indiane
Chicken Skewer Marinated With Garlic And Indian
Spices

Grilled Paneer Tikka

Formaggio Fresco Servito con Peperoni e
Pomodoro, Marinato in Erbe Fresche
Diced Cottage Cheese Served with Capsicum and
Tomatoes, Marinated in Fresh Herbs

Mutton Sheek Kebab

Agnello Macinato alla Griglia alle
Erbe e Spezie indiane
Minced Grilled Mutton with Indian
Herbs and Spices

Fish Tikka ❄️

Bocconcini di pesce spada marinato con
spezie indiane
Chunks of sword fish marinated with Indian
spices

Jingha Tandoori ❄️

Gamberoni alla griglia
Grilled prawns

Mix Non Veg Tandoori Platter

Combinazione di Grigliata Mista
Combination of Mixed Grilled

❄️ • *Prodotto surgelato -Frozen food*

POLLO/CHICKEN

चिकन

Chicken Curry

Spezzatino di Pollo Cucinato in Salsa Tradizionale
Tender pieces of Boneless Chicken Cooked in
Traditional Sauce

Chicken Shahi Korma

Spezzatino di Pollo Cucinato in Salsa, Guarnito con
Frutta secca
Tender pieces of Boneless Chicken Cooked with Dry
Fruits in our Chef's Style Served in a Handy

Karahai Chicken

Pollo Sisossato Cotto Insalsa di Cipolle, Zenzero,
Peperoni ed Erbe Fresche Orientali
Boneless Chicken Cooked in Onions, Ginger,
Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs

Chicken Tikka Masala

Pollo in Salsa di Erbe Fresche Orientali e Spezie
Chicken in a Sauce of Fresh orientai Herbs and Spices

Butter Chicken

Pollo Disossato In Burro, Salsa Di Pomodoro e Curry
Boneless Chicken with Butter, Tomato Sauce and Curry

Chicken Kashmiri

Pollo Preparato in Famoso stile Kashmir Servito
con Erbe Fresche Orientali.
Chicken prepared in Famous Kashmir Style
Served with Fresh Oriental Flavours

Dilbhar Chicken

Pollo Cotto in Salsa di Menta
Chicken Cooked in Mint Sauce

Chicken Dopiazza

Pollo Disossato in Salsa di Cipolle e Curry
Boneless Chicken in Onion Sauce and Curry

Madras Chicken

Pollo Cotto in Salsa al Curry e Spezie
di Madras
Chicken Cooked in Spices of Madras
Curry

Chicken Vindaloo

Pollo Disossato in Salsa al Curry
Vindaloo e Spezie
Boneless chicken in Vindaloo Sauce
and Spices

Chicken Jalfrezi

Pollo disossato in salsa di soia, peperoni,
pomodoro, spezie e curry
Boneless Chicken Cooked in Soy sauce, Peppers,
Tomatoes, Spices and Curry

Saag Chicken

Pollo Cotto con Spinaci, in Salsa al Curry
Chicken Cooked with spinach in Curry
Sauce



• *Prodotto piccante - Hot & spicy*

AGNELLO / LAMB

लांब

Rogan Josh

Bocconcini di Agnello in Salsa di Curry
Boneless Lamb Morsels with Curry Sauce

Karahai Gosht

Agnello cotto in salsa di cipolle, zenzero, peperoni ed erbe fresche orientali
Chunks of Lamb Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs

Gosht Shahi Korma

Agnello disossato con salsa di anacardi e zafferano
Boneless lamb sauce with cashew nuts and saffron

Dilbhar Gosht

Agnello Cotto in Salsa di Menta
Lamb Cooked in Mint Sauce

Madras Gosht

Agnello Cotto in Salsa di Madras
Lamb Cooked in Madras Sauce

Gosht Vindaloo

Bocconcini di Agnello on Salsa Vindaloo e Spezie
Chunks of Lamb Cooked with Vindaloo sauce and Spices

Saag Gosht

Agnello Cotto con Spinaci in Salsa al Curry
Lamb cooked with spinach in Curry Sauce

Keema Matar

Carne Macinata, Cucinata con Piselli e Spezie Indiani Varie
Ground Lamb, Cooked with Peas and Various Indian Spices

Butter Lamb

Agnello Disossato In Burro, Salsa Di Pomodoro e Curry
Boneless Lamb with Butter, Tomato Sauce and Curry

Lamb Masala

Carne in Salsa di Erbe Fresche Orientali e Spezie
Chicken in a Sauce of Fresh orientai Herbs and Spices

Lamb Kashmiri

Agnello Preparato in Famoso stile Kashmir Servito con Erbe Fresche Orientali.
Lamb prepared in Famous Kashmir Style Served with Fresh Oriental Flavours

Lamb Jalfrezi

Agnello disossato in salsa di soia, peperoni, pomodoro, spezie e curry
Boneless Lamb Cooked in Soy sauce, Peppers, Tomatoes, Spices and Curry

PESCE E GAMBERI FISH AND SHRIMPS

मछली और झींगा

Fish Curry ❄️

Bocconcino di Pesce Spada Cucinato in Salsa di Pomodoro e Cocco
Morsel of Swordfish Cooked in Coconut and Tomato Sauce

Fish Vindaloo 🌶️

Pesce Spada con Salsa Vindaloo e Spezie Indiane
Swordfish with Vindaloo Sauce and Indian Spices

Fish Madras 🌶️

Pesce cotto con salsa Madras e spezie Indiani
Fish in Madras Sauce and Indian Spices

Fish Malai ❄️

Pesce in Salsa Delicata e Farina di Cocco
Fish cooked in light sauce and Coconut powder

Fish Karahai ❄️

Pesce Cotto in Salsa di Cipolle, Zenzero, Peperoni ed Erbe Fresche Orientali
Fish Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs

Gamberi Kashmiri ❄️

Gamberi Preparato in Famoso stile Kashmir Servito con Erbe Fresche Orientali.
Shrimps prepared in Famous Kashmir Style Served with Fresh Oriental Flavours

Gamberi Curry ❄️

Gamberetti con Salsa di Pomodoro e Spezie Indiane
Shrimps with Tomato Sauce and Indian Spices

Gamberi Vindaloo 🌶️

Gamberetti con salsa vindaloo e spezie
Shrimps in Vindaloo Sauce and Spices

Gamberi Madras 🌶️

Gamberi cotto con salsa Madras e spezie Indiani
Shrimps in Madras Sauce and Indian Spices

Gamberi Malai ❄️

Gamberetti in Salsa Delicata e Farina di Cocco
Shrimps in light sauce and Coconut powder

Gamberi Karahai ❄️

Gamberi Cotto in Salsa di Cipolle, Zenzero, Peperoni ed Erbe Fresche Orientali
Shrimp Cooked in Onions, Ginger, Capsicum Sauce and Fresh Oriental Herbs

Gamberi Butter ❄️

Gamberetti Disossato In Burro, Salsa Di Pomodoro e Curry
Shrimps with Butter, Tomato Sauce and Curry

❄️ • *Prodotto surgelato -frozen food*

VERDURE / VEGETABLES

सब्ज़ियाँ

Palak Paneer

Spinaci Cotti con Formaggio Fresco Indiano e Spezie al Curry
Indian Spinach Cooked with Fresh Cheese and Spices with Curry

Saag Aloo

Spinaci Cucinati con Patate e Spezie in Stile Nord Indiano
Spinach cooked with potatoes and spices in north Indian Style

Paneer Makani

Formaggio Indiano in Salsa di Burro, Anacardi e Pomodoro
Indian Cheese in a Sauce of Butter, Cashew Nuts and Tomato

Karhai Paneer

Formaggio Indiano con Cipolla e Pomodoro Fresco
Indian Cheese with Diced Onion and Fresh Tomato's

Paneer Bhurji

Scrambled Panner in Indian Spices
Formaggio Indiano strapazzato alle spezie indiane

Melanzane/Brinjal Baigun Bartha

Melanzane Affumicate in Salsa di Spezie
Smoked Eggplant in a sauce of spices

Bombay Aloo

Patate Stufate con Salsa Di Pomodoro e Peperoni
Stewed Potatoes with Tomato sauce and Capsicum

Veg Kofta

Polpette Di Verdure Con Verdure Miste e Salsa Indiana
Vegetable Balls with Mixed Vegetables in Indian Sauce

Mushroom Bhaji

Funghi cucinati con Cipolla, Pomodoro, Zenzero Fresco e Spezie Indiane
Mushrooms Cooked with Onion, Tomatoes, Fresh Ginger and Indian Spices

Dal Tadka

Lenticchie Gialle con Pomodoro e Spezie Indiane
Yellow lentils with tomato and Indian spices

Dal Makhani

Lenticchie Nere, Fagioli Rossi, Burro e Panna
Whole Black Lentil, Red Kidney Beans, Butter and Cream

Malai Kofta

Polpette di Formaggio in Salsa Ricca
Cheese Balls with Cheese in Rich Sauce

Veg Korma

Verdure Miste in Salsa Delicata
Mixed Vegetables in Light Sauce

Chana Masala

Ceci Cucinati con Salse Indiane Miste
Chicpeas Mixed with Mixed Indian Spices

Chole Peshawari

Ceci Cucinati Con Salsa Di Pomodoro, Erbe Fresche e Spezie
Chickpeas Cooked with Tomatoes Fresh Herbs and Spices

Jira Aloo

Patate Stufate con Semi di Cumino
Potatoes Cooked with Cumin Seed

Gobhi Aloo

Cavolfiore e Patate Cotti al Vapore con Spezie
Cauliflower and Potatoes Steamed with Spices

FOCACCIA INDIANA / NAAN

नान

Garlic Naan

Focaccia di Aglio / Flat Loaf with Garlic

Cheese Naan

Focaccia Ripiena di Formaggio/ Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Cheese

Aloo Parantha

Focaccia Ripiena di Patate/ Fine flour Flat Loaf Stuffed with Potatoes

Butter Naan

Focaccia al Burro/ Flat Loaf with Butter

Plain Naan

Focaccia semplice di farina bianca/ Plain flat loaf

Tandoori Roti

Focaccia di Farina Integrale/ Flat Loaf made with Whole Wheat Flour

Tava chappati

Focaccia di Farina Integrale/ Pan Loaf made with Whole Wheat Flour

Chilly Naan

Focaccia con peperoncini verde/ Flat Loaf with green chillies

Peshwari Naan

Focaccia con Pistacchi Ripiena di Cocco/Flat Loaf Stuffed with Pistachios and Coconut

Lacha Parantha

Focaccia Croccante / Crispy Flat Loaf

Chilly Cheese Naan

Focaccia Ripiena di For Peperoncini e Formaggio/ Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Cheese and Garlic

Jira Parantha

Focaccia al Burro e Semi di Cumino /Flat Loaf with Butter and Cumin Seeds

Onion Parantha

Focaccia con Cipolla/ Flat Loaf with Onion

Sesame Naan

Focaccia al Sesamo/ Flat Loaf with Sesame

Pudina Naan

Focaccia alla Menta Fresca/ Flat Loaf with Fresh Mint

Keema Naan

Focaccia Ripiena di Carne/ Flat Loaf with Meat

Garlic Cheese Naan

Focaccia Ripiena di Formaggio e Aglio/ Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Cheese and Garlic

Garlic Chilly Cheese Naan

Focaccia Ripiena di Aglio Formaggio e peperoncini verde / Fine Flour Flat Loaf Stuffed with Cheese and Garlic

RISO BASMATI / BASMATI RICE

बासमती चावल

Saffron Pulao

Riso alla Zafferano / Rice with Saffron

White Rice

Riso bianco/ White rice

Vegetarian Biryani

Riso con verdure al vapore, frutta secca e zafferano
Rice with steamed vegetables, nuts and saffron on Pan

Chicken Biryani

Riso con pollo cotto al vapore
Rice steamed with chicken and Indian spices on Pan

Mutton Biryani

Riso con Agnello Cotto al Vapore
Rice Steamed with Lamb and Indian spices on Pan

Gamberi Biryani

Riso con Gamberetti Cotti al Vapore
Rice with Shrimp and Indian spices on Pan

Tawa Pulao

Mumbai street food of rice and vegetables sauteed together with pav bhaji masala and other spices-herbs
Cibo di strada di Mumbai a basedi riso e verdure saltate e spezie erbe

Kashmiri Pulao

Riso Saltato con Piselli/ Rice fried quickly with peas

Lemon Rice

Riso con limone/ Rice with lemon

Zeera Rice

Riso saltato con semi di cumino/ Fried rice with cumin seeds

Mashroom Rice

Riso cotto con funghi
Rice cooked with Mushrooms

Egg Fried Rice

Riso con Uovo al Salse e Spezie Indiani
Rice Cooked with Eggs and Indian spices on Pan

Vegetarian Fried Rice

Riso con Verdure al Salse e Spezie Indiani
Rice Cooked with Vegetables and Indian spices and Sauces

Chicken Fried Rice

Riso con Pollo al Salse e Spezie Indiani
Rice Cooked with Chicken and Indian spices and Sauces

CONTORNO / SIDE DISH

सह भोजन

Boondi Raita

Salsa di yogurt / Yogurt sauce with Chickpeas balls

Mixed Raita

Salsa di Yogurt con verdure miste/Yogurt sauce with mixed vegetables

Green Salad

Insalata Verde / Green Salad

Plain Yogurt

Yogurt Bianco

Veg Munchurian

Piatto Indiano Cinese preparato tagliando grossolanamente e friggendo le verdure e saltandole in una salsa aromatizzata con salsa di soia
Indian Chinese dish made by roughly chopping and deep-frying Veggies and sautéing it in a sauce flavoured with soy sauce

Gobhi Munchurian

Piatto Indiano Cinese preparato tagliando il cavolfiori e saltandole in una salsa aromatizzata con salsa di soia
Indian Chinese dish made by roughly chopping and deep-frying cawiflower and sautéing it in a sauce flavoured with soy sauce

Chicken Munchurian

Piatto Indiano Cinese preparato tagliando e friggendo pollo e saltandole in una salsa aromatizzata con salsa di soia
Indian Chinese dish made by deep-frying chicken and sautéing it in a sauce flavoured with soy sauce

Onion Salad

Insalata con Cipolle / Salad with Onions

Masala Papad

Pane Croccante Condito con Verdure Tritate e Aromatizzate con Spezie Indiani
Crispy Papad Topped with Freshly Chopped Vegetables and then Flavored with Indian Spices

French Fries

Patate Fritte

Khichdi

Light and easy to digest Indian dish made with rice and dal

Piatto Indiano leggero e digeribile a base di riso e lentiche

DOLCE / DESSERT

मिठाई

Pista Kulfi

Gelato Indiano al Pistacchio
Indian Pistachio ice cream

Mango Kulfi

Gelato Indiano al mango
Indian Mango ice cream

Cashew Nut Kulfi

Gelato indiano con anacardi
Indian Cashew Nuts

Coconut Burfi

Torta Di Cocco Cucinato Con Zucchero e Frutta Secca
Coconut Sautéed in Ghee, Sugar and Dried Fruits.

Gulab Jamun

Piccoli Babà Indiani con Sciroppo di Mele
Small Indian Baba with Syrup of Apples

Gulab Jamun Con Rum

Piccoli Babà Indiani con Sciroppo di Mele Immerso Nel
Rum
Small Indian Baba with Syrup of Apples Immersed in
Rum

Kheer

Budino di riso con zafferano
Rice pudding with saffron

Aam Ras

Polpa Di Mango
Mango Pulp

Besan Burfi

Farina Di Ceci Cucinato Con Zucchero e Frutta Secca
Gram flour Sautéed in Ghee, Sugar and Dried Fruits.

MENU BEVANDE / DRINKS MENU

पीना

Acqua/Water

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Indian Beer

Birra Indiano (66 cl)

Whisky (30ml)

Vodka (30ml)

Rum (30 ml)

Prosecco - (Glass)

Prosecco Bottle - (0,75L)

Amaro

Indian Liquor

Limoncello

Lemon Soda

Juice

Lassi

Mango, Pistacchio, Fragola, Cocco, Papaya, Banana, Dolce, Salato
Mango, Pistacchio, Strawberry, Coconut, Papaya, Banana, Sweet, Salty

Chass/Ayran

Yogurt con Sale e Menta e Cumino Yogurt With Salt, Mint and Cumin

Cafe

(Espresso, Decaffinato)

Masala Chai

Tè al cardamomo con latte Cardamom Tea with milk

Sulemani Chai

Tè nero con menta e cardomo Black Tea with Mint and Cardamom

Green Tea

Tè Verde

MENU VINO / WINE MENU

मदिरा

WHITE WINE / VINO BIANCO

Glass/Bottle

<i>Pinot Grigio</i>	€8,00 /€ 24,00
<i>Falanghina</i>	€8,00 /€ 24,00
<i>Gewurztraminer</i>	€8,00 /€ 24,00
<i>Vermentino</i>	€8,00 /€ 24,00
<i>Greco di tufo</i>	€8,00 /€ 24,00
<i>Rosè</i>	€8,00 /€ 24,00
<i>Merlot</i>	€10,00 /€ 60,00
<i>Vino Della Casa (0,25L)</i>	€ 4,00
<i>Vino Della Casa (0,50 L)</i>	€ 6,00
<i>Vino Della Casa (1,00L)</i>	€ 10,00

Red Wine / Vino Rosso

Glass/Bottle

<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 10,00 /€ 42,00
<i>Pinot Nero</i>	€ 8,00 /€24,00
<i>Nero d'Avola</i>	€ 8,00 /€24,00
<i>Chianti Classico</i>	€ 8,00/€24,00
<i>Morelino di scansano</i>	€ 8,00 /€24,00
<i>Chardonnay</i>	€ 10,00 /€50,00
<i>Barolo</i>	€ 10,00 /€60,00
<i>Vino Della Casa (0,25L)</i>	€ 4,00
<i>Vino Della Casa (0,50 L)</i>	€ 6,00
<i>Vino Della Casa (1,00L)</i>	€ 10,00