

STATER/ANTIPASTI

MIX PAKORA	€ 3.00
<i>Assortment of chopped (onian,patatoes,spinach) coated in low spiced gran flour&fried. Verdure fritte (cipolle,patate,spinachi) pastellate con farina di ceci.</i>	
VEGETABLE SAMOSA	€ 3.00
<i>Crispy fried triangle patties with a filling of spiced vegetables. Pasta triangolare imbottite di verdure (patate e piselli)e fritte.</i>	
BOMBAY BONDA	€ 3.00
<i>Spicy mashed potatoes coated in light batter and deep fried. Patate macinate pastellate con farina di ceci e frito.</i>	
ONIAN BHAJI	€ 3.00
<i>Lightly spiced onion ringlets marinated in gran flour dipped in fresly & fried Anelli di cipolla marinate con farina di ceci e fritte.</i>	
CHICKEN PAKORA	€ 5.00
<i>Diced boneless chicken fried with gran flour. Bocconcini di pollo marinato pastellate con farina di ceci e fritto.</i>	
PRAWN KOLI WADA	€ 6.00
<i>Prawn marinated with gran flour and fried.* Gamberoni pastelati con farina di ceci e fritti.*</i>	
MIX ANTIPASTI	€ 3.00
<i>Mix fried (samosa,, cipolle,patate,spinachi) Misto fritto con (samosa e cipolle,patate,spinachi)</i>	

* i prodotti cosi segnalati potrebbero essere congelati.

altri piatti tradizionali a richiesta possono essere preparati piu o meno piccanti secondo il gusto del cliente.

coperto (tabel&service charge) € 2.00

BASMATI HANDI RISO-RICE DISHES

PRAWN BIRYANI <i>Basmati rice cooked with shrimps, dry fruits, nuts and saffron.*</i> <i>Gamberetti al curry con riso basmati profumato allo zaferano,</i> <i>con erbe e spezie.*</i>	€ 14.00
FISH BIRYANI <i>Basmati rice cooked with sword fish, dry fruits, nuts and saffron.*</i> <i>Bocconcini di pesce spada al curry con riso basmati profumato allo zaferano,</i>	€ 14.00
LAMB BIRYANI  <i>Lamb cooked with basmati rice, spices and nuts in a traditional mughlai style.</i> <i>Bocconcini di agnello al curry e riso basmati cotti con spezie piccante</i> <i>erbe fresche allo zaferano.</i>	€ 13.00
CHICKEN BIRYANI <i>Boneless pieces of chicken cooked in a moderately piquant sauce with basmati rice.</i> <i>Bocconcini di pollo cotto con riso basmati allo zaferano e spezie.</i>	€ 12.00
VEGETABLES BIRYANI <i>Spiced mixed vegetables blended in delicately saffron flavoured basmati rice.</i> <i>Interessante combinazione di verdure fresche di stagione al curry, spezie</i> <i>e riso basmati.</i>	€ 11.00
VEGETABLE PULAO <i>Basmati rice cooked with garden vegetables.</i> <i>Riso basmati profumato allo zaferano cotto con verdure e frutta secca.</i>	€ 5.00
JEERA RICE <i>Fresh cumin seeds sauteed with basmati rice.</i> <i>Riso basmati profumato allo zaferano saltato con cumino fresco.</i>	€ 4.00
WHITE RICE <i>Steamed basmati rice.</i> <i>Riso basmati profumato al vapore.</i>	€ 3.00
NAVRATAN PULAO <i>Sun cured fruits & nuts in a mildly saffron flavoured basmati rice</i> <i>with garden vegetables.</i> <i>Riso basmati profumato allo zaferano cotto con verdure fresche e frutta secca.</i>	€ 6.00

JUST INDIA

<<<<<>>>>

BEVANDE

BEER (alc.4.8%vol) (solo indiani-only indian)

KINGFISHAR.....	33 CL.....	€ 3.00
MEERA.....	33 CL.....	€ 3.00
COBRA.....	33 CL.....	€ 3.00
KINGFISHAR.....	66 CL.....	€ 6.00
MEERA.....	66 CL.....	€ 6.00
COBRA.....	66 CL.....	€ 6.00

soft drinks (lattine)

(coke-fanta-sprite-lemon soda-7up).....33cl.....€ 2.00
-te al pesca)

SUCCO..(juice).....MANGO\\O//GUAVA.....€ 3.00

LASSI — bevanda di yogurt

(SALATO / DOLCE)(sweet/salted).....€ 3.00
LASSI AL MANGO(mango lassi).....€ 4.00

vino a calice....(glass of wine).....€ 2.00

¼ VINO.....BIANCO/ROSSO.....€ 3.00
½ VINO.....BIANCO/ROSSO.....€ 6.00

ACQUA/ WATER.....45cl.....€ 1.00

ACQUA/ WATER.....75cl.....€ 2.00

Liquors(liquori).....€ 3.00

Brandy-Vodka-Rum.....€ 4.00

WHISKY

scotch.....€ 7.00

single malt.....€ 10.00

TE (MASALA(con spesie/with milk.....€ 2.00

CAFFE.....€ 1.00

DOLCE...(kheer--coconut barfi--gulab jamun).....€ 3.00

(budino di riso-torta al coconut-palline di latte)

FRUTTA.....possibilmente stagionale.....€ 3.00

<<<<<>>>>

FISH COURSE

MENU DI PESCE

minimo due persone / minimum two persons

€ 30.00 per persona / per person

primo corso / first course

PRAWN KOLI WADA - CON VERDURE

Prawn marinated with flour and fried. + vegetables, coated in low spiced gran flour & fried.
Gamberoni pastelati e fritti.* + Verdure miste fritte pastellate con farina di ceci.*

TANDOORI PRAWN + FISH TIKKA

king prawns & sword fish marinated in spices and roasted.
Bocconcini di pesce spada & gamberoni marinato in yogurt e erbe delicate cotto in tandoor.*

secondo corso / second course

FISH CURRY + PRAWN KADAI MASALA + VEGETABLE PULAO + NAN DAL FRY (YELLOW)

*Sword fish cooked in a hearty, curry with tomatoes & spices.**

Prawns cooked in a hearty, curry with tomatoes, onion, capicum.

*Pesce spada cotto con pomodoro e salsa al curry.**

Gambreti cotto con pomodoro, cipola, peperoni e salsa al curry. Medio piccante.

Basmati rice cooked with garden vegetables.

Riso basmati profumato allo zaferano cotto con verdure e frutta secca.

The classic indian white flour flat bread . Pane indiano

Lentils cooked with onion, tomatoes, ginger & spices (house speciality)

lenticchie cotto con polpa di pomodoro, cipola, zenzero e spezie (specialita della casa)

mix dolce e coffe/ mix sweet and coffy

coperto e servizio inclusi per menu completo

SEAFOOD

FRUTTI DI MARE / FISH DISHES

- PRAWN MASALA**  € 13.00
*PRAWNS COOKED inspiecial tometoes&capcicom souse medium spices.**
Gambreti cotti nella padela e preparati con salsa di pomodoro e peperoni
*mediamente piccanti.**
- FISH CURRY** € 13.00
*Sward fish cooked in a heartly, curry with tometoes&spices.**
*Pesce spada cotto con pomodoro e salsa al curry.**
- GREEN CURRY FISH**  € 13.00
*Sward fish cooked in a heartly,curry medium spices with spinach,mint&ognian.**
Pesce spada cotto con pomodor,spinaci, menta e ognian.poco piccante.
- FISH MADRAS**  € 13.00
Sward fish cooked in a heartly,
Pesce spada cotto con pomodor,in stile sud indiano,piccante con cocconut.
- SAG PRAWN**  € 13.00
Prawns cooked with spinach & green mustard leaves in curry sause.
Gambreti cotto con spinachi e cima di rape al curry. Poco piccante.
- PRAWN KADAI MASALA**  € 13.00
Prawns cooked in a heartly,curry with tometoes,onian,capcicom.
Gambreti cotto con pomodoro,cipola,peproni e salsa al curry. Medio piccante.
- PRAWN VINDALOO**  € 13.00
Prawns cooked with spiced potatoes & curry spicy.
Gambreti cotto con patate piccante e al curry piccante.
- PRAWN KORMA** € 13.00
Prawns cooked with souse of dry fruit&nuts and curry.
Gambreti cotto con salsa di frutta secca e leggero curry.

Poco piccante



medio piccante




molto piccante




GOSHT


AGNELLO-LAMB DISHES


LAMB KORMA € 12.00
*Tender pieces of lamb cooked with souse of dry fruit&nuts and curry.
Agnello cotto con salsa di frutta secca e leggero curry.*


LAMB SAG WALA  € 12.00
*Lamb cooked with spinach & green mustard leaves in curry sause.
Agnello cotto con spinachi e cima di rape al curry.*


ROGAN JOSH € 12.00
*Boneless lamb in a succulent piquant sause flavoured &other herbs.
Teneri bocconcini di agnello con spezie al curry leggero.*

LAMB DRY MASALA  € 12.00
*Tender pieces of boneless lamb in a moderately piquant curry sause.
Bocconcini di agnello cotti in salsa nella padella..*

LAMB ACHARI  € 12.00
*Lamb cooked with indian pickle & curry.
Bocconcini di agnello cotti con pickle e salsa curry.*

LAMB MADRAS  € 12.00
*Tender pices of lamb cooked with ground coconut in a rich spicy sause.
Bocconcini di agnello cotti in stile sud indiano,piccante.*

LAMB VINDALOO  € 12.00
*Lamb cooked with spiced potatoes & curry spicy.
Agnello cotto con patate piccante e al curry piccante.*

LAMB KADAI MASALA  € 12.00
*Lamb cooked in a hearty,curry with tometoes,onian,capcicom.
Agnello cotto conpomodoro,cipola,peproni e salsa al curry.*

Poco piccante 

medio piccante 

molto piccante 

MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU
minimo due persone / minimum two persons

€ 22.00 per persona / per person

primo corso / first course

samosa, mix pakora, patata al cattoccio, con pane al formaggio

samosa, mix pakora, tanduri allo, with cheese nan

secondo corso / second course

le lenticchie/dal e piatto di mix verdure

riso con verdure/pulao + pane/nan

lentils and mix vegetable
rise with vegetable and nan /roti

mix dolce e coffe/ mix sweet and coffi

MENU SPECIALE / SPECIAL MENU
DI GUSTAZIONE

minimo due persone / minimum two persons

€ 25.00 per persona / per person

primo corso / first course

samosa, chicken pakora, misto tikka, seekh kabab con pane al formaggio

samosa, chicken pakora, mix tikka, seekh kabab with cheese nan

secondo corso / second course

pollo al curry, agnello al curry, le lenticchie, riso con verdure, pane

chicken curry, lamb curry, lentils, vegetable rise, nan

mix dolce e coffe/ mix sweet and coffy

coperto e servizio inclusi per menu completo

Pane indiano-indian bread

NAAN

PUDINA PARATHA <i>Unleavened whole wheat flat bread with mint. Focaccine di pane cotto in tandoor al sapore di menta.</i>	€ 3.00
VEGETABLE PARATHA <i>Unleavened whole wheat flat bread stuffed with vegetables. Focaccine di pane ripiene di patate e. verdure</i>	€ 3.00
GARLIC NAAN <i>The classic indian white flour flat bread with garlic. Focaccine di pane al aglio.</i>	€ 3.00
CHEESE NAAN <i>The classic indian white flour flat bread stuffed with cheese. Focaccine di pane con formaggio.</i>	€ 3.00
PESHWARI NAAN <i>Delicious classic naan coated with layer of vegetables & nuts. Focaccine di pane ripiene di verdure e frutta secca & coconut.</i>	€ 4.00
KEEMA NAAN <i>The classic indian white flour flat bread stuffed with cheese & lamb. Focaccine di pane ripiene di formaggio e agnello macinato.</i>	€ 4.00
PLAIN PARATHA <i>Unleavened whole wheat flat bread with butter. Pane integrale al burro.</i>	€ 3.00
BUTTER NAAN <i>Plain indian bread with butter. Pane indiano al burro.</i>	€ 3.00
TANDOORI ROTI <i>Unleavened whole wheat flat bread. Pane integrale.</i>	€ 2.00
NAAN (CLASSICO) <i>The classic indian white flour flat bread . Pane indiano.</i>	€ 2.00

MURGI

POLLO – CHICKEN DISHES

AL CURRY

BADAMI CHICKEN		€ 11.00
<i>Pieces of chicken cooked in a creamy sause decoreted with crushed almonds & nuts bocconcini di pollo cucinato nel crema di mandorle.</i>		
CHICKEN JALFREZZI		€ 11.00
<i>boneless pieces of chicken cooked with spices,onian,tometoes,capcicom. Bocconcini di pollo cotto con spezie,cipola,peperoni,salsa di pomodoro.</i>		
BUTTER CHICKEN		€ 11.00
<i>tandoori boneless chicken cooked in spicial butter sause. Bocconcini di pollo cotti nel tandoor; preparati con salsa di burro e curry.</i>		
CHICKEN TIKKA MASALA	 	€ 11.00
<i>Tandoori boneless chicken cooked in spicial tometoes&capcicom sause. Bocconcini di pollo cotti nel tandoor e preparati con salsa di pomodoro e peperoni.</i>		
SAAG CHICKEN		€ 11.00
<i>chicken cooked with combination of spinach& musterdwith curry. Pollo cotto in una combinazione con spinaci e cima di rapa al curry.</i>		
CHICKEN MADRAS	 	€ 11.00
<i>hot chicken curry , spiciality of south India. Piccante curry di pollo,specialita del sud India.</i>		
CHICKEN VINDALOO	  	€ 11.00
<i>chicken cooked with spiced potatoes and curry hot. Pollo cotto con patate ,spezie e al curry piccante.</i>		
CHICKEN NILGIRI		€ 11.00
<i>chicken cooked with spinach & mildly flavoured with mint & coriandel. Pollo cotto con spinaci,menta e corriandlo al curry.</i>		
CHICKEN KORMA		€ 11.00
<i>chicken cooked with souce of dry fruit& nuts and curry. Pollo cotto con salsa di frutta secca e leggero curry.</i>		
CHICKEN KADAI MASALA	 	€ 11.00
<i>chicken cooked in a hearty, curry with tometoes,onian,capcicom. Pollo cotto con pomodoro,cipola,peproni e salsa al curry.</i>		

piccante

poco



medio



molto



VERDURE-VEGETABLES SUBJI

- MUTTER PANEER** € 10.00
*Fresh home style cottage cheese gently cooked with green peas & blended with curry.
Cubbeti di formaggio con piselli immerse in una salsa di pomodoro&curry.*
- PALAK PANEER** € 10.00
*Cheese with blended onion,tomatoes,ginger&spices and spinach.
Cubbeti di formaggio cucinati con spinaci e polpa di pomodoro,cipola e spezie .*
- CHANA MASALA**  € 9.00
*Chana masala is a stew of chickpeas seasoned with onion,tomatoes,ginger&spices
Il chana masala è uno stufato di ceci conditi con polpa di pomodoro,cipola e spezie*
- DUM ALLO KASHMIRI** € 9.00
*Potatoes and blended spices are cooked with white grebi &curry.
Patate cotte con spezie e crema di frutta secca e curry leggero.*
- ALLO MATTER** € 9.00
*Potatoes gently cooked with green peas & blended with curry.
Patate cucinate con piselli immerse in una salsa di pomodoro&curry*
- NAVRATAN KORMA** € 10.00
*Seasonal vegetables moistened in mildly spiced curry,garnished with fruits & nuts.
Varieta di verdure di stagione brasato con spezie e crema di frutta secca.*
- MIX VEGETABLE** € 9.00
*Seasonal vegetables moistened in mildly spiced curry.
Varieta di verdure di stagione cotte con polpa di pomodoro,cipola e spezie al curry.*
- ALLO GOBI** € 9.00
*Cauliflower and potatoes in a blend of onions,ginger,and spices.
Cuore di cavolfiore e patate cotte con cipole,zenzero,pomodoro& spezie.*
- MALAI KOFTA** € 10.00
*Mogulai kichen,fresh Indian cheese formed into balls stuffed with resins and baked
in a satiny smooth sause of dry fruits & spices.
Cucina dei maharajas,con formaggio fresco a palline a salsa di frutta secca delicata.*
- SARSON DA SAAG**  € 9.00
*Green mustard leaves cooked with ginger,garlic & green chillies.
Cima di rapa e spinaci cotti con zenzero,aglio,e peperoncino verde.*
- PANEER MAKHANI** € 10.00
*Diced cottage cheese cooked in butter sause.and dry fruits ,
Cubbeti di formaggio cucinati con salsa di burro e frutta secca.*
- DAL FRY (YELLOW)** € 9.00
*Lentils cooked with onion,tomatoes,ginger&spices (house speciality)
lenticchie cotte con polpa di pomodoro,cipola,zenzero e spezie (specialita della casa)*
- BAINGAN BHARTHA** € 10.00
*Pulp of bringal cooked with peas,onion,tomatoes,ginger&spices
polpa di melanzane cotte con piselli e cipole,zenzero,pomodoro& spezie.*
-   **(note;-you can ask if you want spices everything)**

TANDOOR

FORNO

- CHICKEN HARYALI TIKKA** € 12.00
*Boneless chicken marinated in mint & yoghurt cooked to delight in tandoor.
Bocconcini di pollo marinati con mentha e yogurt cotto in tandoor.*
- TANDURI MURG** € 11.00
*Chicken marinated in yogurt & spices and roasted in an Indian clay oven.
Cosce di pollo marinato con erbe aromatiche e yogurt cotto nel tandoor.*
- CHICKEN TIKKA** € 12.00
*Boneless chicken marinated in yogurt & mild spices, toasted in clay oven.
Bocconcini di pollo disossati marinati nel yogurt e spezie cotti allo spiedo.*
- FISH TIKKA** € 14.00
*Pieces of sword fish marinated with spices & cooked in clay oven.
Bocconcini di pesce spada marinato in yogurt e erbe delicate cotto in tandoor.*
- SEEKH KABAB** € 12.00
*minced lamb meat cooked with herbs in clay oven.
Spiedini di carne di agnello macinato e cotto in tandoor con erbe.*
- TANDOORI PRAWN** € 14.00
king prawns marinated in spices and roasted.
gamberoni col guscio marinati con ajwaini cotti nel tandoor.**
- CHICKEN MALAI TIKKA** € 12.00
*boneless chicken marinated with yogurt & cream cooked in clay oven.
Bocconcini di pollo disossati marinate nel yogurt & crema cotto nel tandoor.*
- TANDOORI ALOO** € 5.00
*patatos stuffed with dry fruits & vegetables cooked in tandoor.
Patate al cartoccio, ripieno di verdure miste e frutta secca cotto nel tandoor.*
- PANEER TIKKA** € 12.00
*Cheese marinated in yogurt & gran flour with tomato onion cooked in clay oven.
Formaggio indiano marinato con yogurt companiati di pomodoro, cipola, peperoni
cotto nel tandoor.*
- MIX TANDOORI PLATTER** € 16.00
*Assorted tanduri (sword fish, chicken tikka, malai tikka, haryali tikka, seekh kabab) *
misto di tandoor (fish tikka, chicken tikka, malai tikka, haryali tikka, seekh kabab) **
- MIX TIKKA** € 12.00
*Assorted tikka (chicken tikka, malai tikka, haryali tikka)
misto di tikke (chicken tikka, haryali tikka, malai tikka)*

