

INDIANO

ANTIPASTI

1. “Samosa”
(Sfoglia ripiena di patate, piselli e poche spezie) allergia: glutine
2. “Paneer Pakora”
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci, cumino, curcuma, sale) allergia: latte
3. “Vegetable Pakora”
(Verdure miste-cavolfiore, cipolla e patate, pastellate con farina di ceci e poche spezie)
4. “Jhinga Pakora”
(Gamberetti, pastellati con farina di ceci e poche spezie) allergia: crostacei
5. “Calamari Pakora”
(Calamari pastellati con farina di ceci, cumino, curcuma e sale) allergia: molluschi
6. “Chicken Pakora”
(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

PRIMI TANDOORI (cotti nel forno tandoor di terracotta a 350°)

1. “Chicken Tandoori”
(Cosce di pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotte nel tandoor) allergia: latte
2. “Chicken Tikka”
(bocconcini di petto di pollo marinati in salsa di yogurt e spezie cotti nel tandoor) allergia: latte
3. “Chicken Hariyali Tikka” allergia: latte
(bocconcini di petto di pollo marinati in salsa di yogurt, menta, coriandolo fresco, limone e spezie cotti nel tandoor)
4. “Seek Kebab”
(Spiedini di pollo tritato, aromatizzato con coriandolo fresco e spezie cotto nel tandoor)
5. “Fish Tandoori”
(Orata marinata con erbe delicate e spezie cotto nel tandoor) allergia: pesce
6. “Fish Tikka”
(Bocconcini di salmone marinati con spezie e erbe cotti nel tandoor) allergia: pesce
7. “Prawn Tandoori”
(Gamberoni marinati con spezie, erbe cotti nel tandoor) allergia: crostacei
8. “Mix Carne Tandoori”
(coscia pollo, bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati in diverse salse e spezie, cotti in tandoor)
allergie: latte
9. “Mix Fish Tandoori”
(bocconcini di salmone e gamberi marinati in diverse salse e spezie cotti nel tandoor) allergie: latte, pesce, crostacei

SECONDI DI CARNE AL CURRY

1. "Chicken Tikka Masala" allergia: latte
(Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero e spezie.)
2. " Butter Chicken" allergia: latte (
Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro,cipolle, zucchero, sale, spezie,coriandolo,panna e burro)
3. "Chicken Curry"
(Cosce di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry)
4. "Chicken madras curry"
(Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
5. "Chicken Vindaloo"
(Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante)
6. "Chicken Palak" allergia: latte
(cosce di pollo con spinaci, cipolle, burro, pomodoro e spezie indiane)
7. "Chicken Korma" allergia: latte
(bocconcini di pollo con salsa di panna, anacardi, frutta e zucchero al curry)
8. "Lamb Curry"
(Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
9. "Lamb Vindaloo"
(Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante)
10. "Lamb Madras Curry"
(Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
11. "Lamb Korma"
(Bocconcini di agnello con salsa di panna, anacardi, frutta, zucchero al curry)
12. "Soor Vindaloo"
(Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante)

SECONDI DI PESCE AL CURRY

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei
(Gamberi cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. "Fish Curry" allergia: pesce
(Pesce fresco secondo il mercato cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce
(Bocconcini di pesce passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
4. "Jhinga Vindaloo" (Gamberetti al curry con patate e salsa piccante) allergia: crostacei

VEGETABLE

1. “Mix Vegetable” allergia: latte
(Verdure miste cotte in padella con spezie e burro)
2. “Cheese Chilli” allergia: latte
(Formaggio indiano con peperoni, cipolla e pomodoro fresco)
3. “Dal Makhani” allergia: latte
(Lenticchie nere al pomodoro, burro e spezie)
4. “Dal Tarka”
(Lenticchie gialle con pomodoro e spezie)
5. “Chana Punjabi”
(Ceci bianchi, pomodoro e spezie)
6. “Bengan Bharta” allergia: latte
(Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro, burro e spezie)
7. “Palak Paneer” allergia: latte
(Formaggio indiano fatto in casa con spinaci e spezie)
8. “Malai Kofta” allergia: latte
(Palline di formaggio indiano, patate e fecola di patate con salsa di anacardi, panna, frutta e zucchero al curry)
9. “Allu Palak” allergia: latte
(Spinaci e patate lesse con burro e spezie)

PANE INDIANO

1. “Chapati” allergia: glutine
(Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor)
2. “Naan” allergia: latte e glutine
(Pane tradizionale di farina bianca cotto nel tandoor)
3. “Butter Naan” allergia: latte e glutine
(Pane tradizionale di farina bianca con burro cotto nel tandoor)
4. “Cheese Naan” allergia: latte e glutine
(Classico pane indiano ripieno di formaggio cotto nel tandoor)
5. “Garlic Naan” allergia: latte e glutine
(Pane tradizionale di farina bianca con aglio cotto nel tandoor)
6. “Staf Naan” allergia: latte e glutine
(Pane tradizionale di farina bianca ripiena con patate e piselli cotto nel tandoor)

RISO BASMATI/ BIRYANI

1. “Riso Basmati”
(Riso basmati bianco)
2. “Pulao Rise” allergia: latte
(Riso basmati con zafferano, spezie e poco burro)
3. “Vegetable Biryani” allergia: latte
(Riso basmati con verdure, poco burro e spezie)
4. “Jhinga Biryani” allergia: latte e crostacei
(Riso basmati con gamberi, poco burro e spezie)
5. “Chicken Biryani” allergia: latte
(Riso basmati con pollo, poco burro e spezie)
6. “Lamb Biryani” allergia: latte
(Riso basmati con agnello, poco burro e spezie)

SALSINE DI ACCOMPAGNAMENTO

1. “Raita” allergia: latte
(Tradizionale salsa di accompagnamento con yogurt, cetrioli e spezie)

LASSI

1. “Lassi Mango” allergia: latte
(Yogurt e polpa di mango)
2. “Lassi Rose” allergia: latte
(Yogurt e rooh ofza)
3. “Lassi Sale” allergia: latte
(Yogurt e sale)
4. “Lassi Zucchero” allergia: latte
(Yogurt e zucchero)

MENU TERRA ITALIANO

ANTIPASTO DI TERRA

1. Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (stagionato 36 mesi)
2. Culatello di Zibello D.O.P. (stagionato 24 mesi)
3. Affettato misto più parmigiano (crudo, culatello, salame) allergie: latte
4. Foie gras d'oca (in terrina con ananas, pere caramellate e pane brioche)
Allergie: latte, uova e glutine
5. Tortino di ricotta di bufala con salsa parmigiana D.O.P e prosciutto croccante
Allergie: latte e uova
6. Sfogliatina di asparagi (con crema di parmigiano) allergie: latte e glutine

PRIMI DI TERRA

1. Pappardelle al salamino fresco (con fonduta di parmigiano) allergie: latte, uova e glutine
2. Tortelli d'erbetta (con ricotta, burro, parmigiano e noce moscata)
allergie: latte, uova e glutine
3. Ravioli alla verdi (con spalla cotta e tartufo nero) allergie: glutine, latte e uova
4. Risotto mantecato con parmigiano, burro e prosciutto croccante allergie: latte

SECONDI DI TERRA

1. Filetto rosa di Parma (filetto in salsa al tartufo nero locale e parmigiano) allergie: latte
2. Filetto di bue cotto in padella a temperatura bassa (con cestino di verdura novella)
3. Suprema di faraona caramellata(aceto balsamico, sedano, mele, ribes rosso)allergie:sedano
4. Guanciale di maiale arrostito con erbe aromatiche e salsa sua con contorno di patate forno

MENU MARE ITALIANO

ANTIPASTI DI MARE

1. CAPESANTE GRATINATE CON SALSA RUM, PANNA VEGETALE, SENAPE E PANE AROMATICO
allergie: molluschi, senape, glutine
2. POLIPO CROCCANTE CON PATATE ROSSE AMERICANE E SALSA CURRY allergie: molluschi
3. SPIEDINO DI GAMBERI CON CREMA DI CIPOLLA E MANDORLE TOSTATE
allergie: crostacei, frutta a guscio
4. CREMINO DI SEPPIA, SEDANO, RAPA CON BRASATO DI POMODORINI, CAPPERI, PEPE SICHUAN
E CROSTINI DI PANE CROCCANTE allergie: sedano, latte, molluschi

PRIMI DI MARE

1. TAGLIOLINI CON BRASATO DI SCAMPI, POMODORINI, CAPPERINI, OLIVE TEGGIASCHE E
BASILICO FRESCO allergie: crostacei, uova
2. RAVIOLI DI PATATE CON SALSA SPINACINI NOVELLI E GAMBERI CROCCANTI CON SALVIA
allergie: crostacei, uova
3. RISO INTEGRALE CON POLIPO CROCCANTE, VERDURE, SALSA CRESCENZA E BUCCIA DI LIME
allergie: molluschi, latte
4. RISO ARBORIO MANTECATO CON GAMBERI ROSA E TARTUFO NERO FRESCO
allergie: crostacei, latte
5. GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE CON RAGU' DI MARE E POMODORINI
allergie: crostacei, molluschi, pesce, uova, glutine

SECONDI DI MARE

1. ROMBO FARCITO CON ALBICOCCA, SALSA LIME E TAGLIATELLE DI VERDURA CROCCANTE
allergie: pesce
2. TRANCIO DI MERLUZZO CON TORTINO DI SPINACI E SALSA ZAFFERANO allergie: pesce
3. FRITTO MISTO DI PESCE, CALAMARI, ANANAS E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE DI POMODORO,
PEPERONI E CIPOLLE allergie: pesce, crostacei, molluschi
4. BRANZINO FARCITO CON PURE' DI PATATE, NOCE MOSCATA, GAMBERI E SPECK CROCCANTE
allergie: pesce
5. CATALANA DI ASTICE, GAMBERI, SCAMPI, GIARDINIERA DI VERDURE E SALSA AL PESTO
GENOVESE (COTTO IN PADELLA) allergie: crostacei