

MENU TERRA ITALIANO

ANTIPASTO DI TERRA

1. *Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (stagionato 36 mesi)* € 10
2. *Culatello di Zibello D.O.P. (stagionato 24 mesi)* € 15
3. *Affettato misto (crudo, culatello, salame)* € 14
4. *Foie gras d'oca (spadellato con funghi porcini, patate a cubetti e timo)* € 15
6. *Sfogliatina di asparagi (con crema di parmigiano) allergie: latte e glutine* € 9

PRIMI DI TERRA

1. *Pappardelle di nostra produzione al salamino fresco (con fonduta di parmigiano)
allergie: latte, uova e glutine* € 9,50
2. *Tortelli d'erbetta di nostra produzione (con ricotta, burro, parmigiano e noce moscata)
allergie: latte, uova e glutine* € 9,50
3. *Tortelli di zucca di nostra produzione (con burro, parmigiano)
allergie: latte, uova e glutine* € 9,50
4. *Ravioli alla verdi di nostra produzione (con spalla cotta e tartufo nero)
allergie: glutine, latte e uova* € 9,50
5. *Risotto mantecato con parmigiano, burro e prosciutto croccante allergie: latte* € 9,50

SECONDI DI TERRA

1. *Filetto di bue cotto in padella a temperatura bassa (con cestino di verdura novella)* € 15
2. *Suprema di faraona caramellata(aceto balsamico, sedano, mele, ribes rosso)allergie:sedano* € 12
3. *Guancia di maiale arrostito con erbe aromatiche e salsa sua con contorno di patate forno* € 13

LA CARTA DEL MARE

La degustazione di pesce di:

3 portate a scelta con 1 bottiglia di acqua e coperto incluso

€55 a coppia

Abbinata ad una bottiglia di Champagne brut Prècieux 'Baron-Fuente' e dolce compreso €98 a coppia

GLI ANTIPASTI

SPIEDINO DI GAMBERI CON CREMA DI CIPOLLA E MANDORLE TOSTATE allergie: crostacei, frutta a guscio	€13
TARTAR DI PAGELLO TIEPIDO CON SALSA DI CAVOLO VITELLO, PEPE SECHUAN E CAVIALE DI LOMPO allergie: pesce, latte	€11
POLIPO CROCCANTE CON CUSCUS DI VERDURA E SALSA CURCUMA allergie: molluschi, latte	€14

I PRIMI

TAGLIOLINI DI NOSTRA PRODUZIONE CON BATTUTO DI PESCE, PROFUMO DI TIMO E LIMONE allergie: uova, crostacei, molluschi, pesce, glutine	€12
RISO INTEGRALE CON POLIPO CROCCANTE E VERDURA CON SALSA CRESCENZA E BUCCIA DI LIME allergie: molluschi, latte	€12
RISOTTO ARBORIO MANTECATO CON GAMBERI ROSA E TARTUFO NERO allergie: crostacei, latte	€13
RAVIOLI DI BRANZINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON SALSA CROSTACEI E OLIO AROMATICO allergie: crostacei, uova, pesce, glutine	€15

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO FARCITO CON PURE' DI PATATE, NOCE MOSCATA, GAMBERI E SPECK CROCCANTE allergie: pesce, latte, uova	€16
OMBRINA AL FORNO CON CESTO DI VERDURA BABY E SALSA CROSTACEI allergie: pesce, latte	€14
FRITTO MISTO DI PESCE, CALAMARI, ANANAS E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE allergie: pesce, crostacei, molluschi	€13

CATALANA DI ASTICE, GAMBERI, SCAMPO SPADELLATI IN GIARDINO DI VERDURA allergie: crostacei	€28
---	-----

MENU' CARNE INDIANO

€ 52 A COPPIA (GIA' SCONTATO)

ANTIPASTI A SCELTA

1. "Chicken Pakora"

(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

2. "Keema Samosa"

(Fagottino ripieno di macinato di pollo e tacchino con piselli e poche spezie) allergia: glutine

- Gli antipasti sono accompagnati da papad(fatto con farina di lenticchie e cumino) e tre salse indiane:

Salsa di verdure piccante, salsa tamarindo e salsa con menta, yogurt e coriandolo fresco

allergia: latte

CARNE TANDOORI A SCELTA

1. "Chicken Tandoori"

(Coscia di pollo marinata con yogurt, tandoori masala e spezie cotte nel tandoor) allergia: latte

2. "Mix Carne Tandoori"

(bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con yogurt, spezie e timo fresco)

allergie: latte

- tutti primi sono accompagnati con naan - Pane tradizionale di farina bianca raffinata cotto nel tandoor allergia: glutine e latte

CARNE AL CURRY A SCELTA

1. " Butter Chicken"

allergia: latte

(Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro,cipolle, zucchero, sale, spezie, panna e burro)

2. "Lamb Curry"

(Bocconcini di agnello al curry)

3. "Soor Vindaloo"

(Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante)

- tutti secondi sono accompagnati con riso basmati

- **1 Bottiglia di acqua**
- **Coperto incluso**

MENU' MARE INDIANO

€ 62 A COPPIA (GIA' SCONTATO)

ANTIPASTI A SCELTA

1. JHINGA PAKORA(Gamberetti pastellati con farina di ceci e spezie) allergia: crostacei
2. CALAMARI PAKORA (calamari pastellati con farina di ceci e spezie)
allergia: molluschi
- Gli antipasti sono accompagnati da papad(fatto con farina di lenticchie e cumino) e tre salse indiane:
Salsa di verdure piccante, salsa tamarindo e salsa con menta, yogurt e coriandolo fresco
allergia: latte

PESCE TANDOORI A SCELTA

1. FISH TANDOORI (Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor)
allergia: pesce
2. FISH TIKKA (Bocconcini di pesce salmone marinati con spezie cotti nel tandoor)
allergia: pesce
3. MIX TANDOORI (gamberoni e pesce salmone marinati in salsa di spezie e timo fresco cotti nel tandoor) allergia: crostacei, pesce
- tutti tandoori sono accompagnati con naan - Pane di farina bianca raffinata cotto nel tandoor allergia: glutine e latte

PESCE AL CURRY A SCELTA

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. "Fish Curry" allergia: pesce
(Bocconcini di pesce al curry)
3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce
(Bocconcini di pesce al curry con salsa madras)
- tutti i piatti al curry sono accompagnati con riso basmati

- **1 bottiglia di acqua**
- **Coperto incluso**

INDIANO

ANTIPASTI (fritti, sono accompagnati con 3 salse)

1. "Samosa" (2 pezzi) (vegano) € 5,50
(Fagottino ripieno di patate, piselli, cumino, coriandolo e fieno greco) allergia: glutine
2. "Keema Samosa" € 6,50
(Fagottino ripieno di macinato di pollo e tacchino con piselli e poche spezie) allergia: glutine
3. "Paneer Pakora" € 6,50
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci, curcuma, sale) allergia: latte
4. "Vegetable Pakora" (vegano) € 5,50
(Verdure miste-cavolfiore, cipolla e patate, pastellate con farina di ceci e poche spezie)
5. "Jhinga Pakora" € 7,50
(Gamberetti, pastellati con farina di ceci e poche spezie) allergia: crostacei
6. "Calamari Pakora" € 6,50
(Calamari pastellati con farina di ceci, sale e poche spezie) allergia: molluschi
7. "Chicken Pakora" € 6,00
(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

SPECIALITA' CARNE/PESCE TANDOORI (cotto nel forno tandoor di terracotta a 350° allo spiedo)

1. "Chicken Tandoori" € 9,50
(Coscia di pollo marinata con yogurt, tandoori masala e spezie cotte nel tandoor) allergia: latte
2. "Chicken Tikka" € 9,50
(bocconcini di petto di pollo marinati con yogurt, tandoori masala e spezie cotti nel tandoor) allergia: latte
3. "Seek Kebab" € 8,50
(Spiedini di pollo tritato con spezie cotto nel tandoor)
4. "Fish Tandoori" € 13,50
(Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor) allergia: pesce
5. "Fish Tikka" € 11,50
(Bocconcini di salmone marinati con spezie cotti nel tandoor) allergia: pesce
6. "Prawn Tandoori" € 14,50
(Gamberoni marinati con lime, zenzero e poco aglio cotti nel tandoor) allergia: crostacei
7. "Mix Carne Tandoori" € 14,50
(coscia pollo, bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con yogurt, spezie e timo fresco)
allergie: latte
8. "Mix Fish Tandoori" € 17,00
(bocconcini di salmone e gamberoni marinati in salsa di spezie e timo fresco) allergie: latte, pesce, crostacei

CARNE AL CURRY

1. "Chicken Tikka Masala" allergia: latte € 10,50
(Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero e spezie.)
2. " Butter Chicken" allergia: latte € 9,50
(Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro,cipolle, zucchero, sale, spezie, panna e burro)
3. "Chicken Curry" € 9,00
(Cosce di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry)
4. "Chicken madras curry" € 9,50
(Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras)
5. "Chicken Vindaloo" € 9,50
(Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante)
6. "Chicken Palak" allergia: latte € 9,50
(cosce di pollo con spinaci, cipolle, burro, pomodoro e spezie indiane)
7. "Chicken Korma" allergia: latte e frutta a guscio € 10,50
(bocconcini di pollo con salsa di panna, anacardi, frutta e zucchero al curry)
8. "Lamb Curry" € 11,00
(Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
9. "Lamb Vindaloo" € 11,50
(Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante)
10. "Lamb Madras Curry" € 11,50
(Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras)
11. "Lamb Korma" allergia: latte e frutta a guscio € 12,50
(Bocconcini di agnello con salsa di panna, anacardi, frutta, zucchero al curry)
12. "Soor Vindaloo" € 9,50
(Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante)

PESCE AL CURRY

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei € 12,00
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. "Fish Curry" allergia: pesce € 11,00
(Pesce cotto in padella con pomodoro, spezie e curry)
3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce € 11,50
(Bocconcini di pesce passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras)
4. "Jhinga Vindaloo" (Gamberetti al curry con patate e salsa piccante) allergia: crostacei € 12,00

VEGETABLE

1. "Mix Vegetable" (vegano) € 8,50
(Verdure miste cotte in padella con spezie)
2. "Cheese Chilli" allergia: latte € 9,50
(Formaggio indiano con peperoni, cipolla e pomodoro fresco)
3. "Dal Makhani" allergia: latte (si puo' fare anche senza il burro per **vegano**) € 7,50
(Lenticchie nere al pomodoro, burro e spezie)
4. "Dal Tarka" (vegano) € 7,50
(Lenticchie gialle con pomodoro e spezie)
5. "Chana Punjabi" (vegano) € 7,50
(Ceci bianchi, pomodoro e spezie)
6. "Bengan Bharta" (vegano) € 7,50
(Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro e spezie)
7. "Palak Paneer" allergia: latte € 9,50
(Formaggio indiano fatto in casa con spinaci e spezie)
8. "Malai Kofta" allergia: latte e frutta a guscio € 9,50
(Palline di formaggio indiano, patate e fecola di patate con salsa di anacardi, panna, frutta e zucchero al curry)
9. "Allu Palak" (vegano) € 7,50
(Spinaci e patate lesse con spezie)

PANE INDIANO

1. "Chapati" allergia: glutine (vegano) € 1,50
(Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor)
2. "Naan" allergia: latte e glutine € 1,50
(Pane tradizionale di farina bianca cotto nel tandoor)
3. "Butter Naan" allergia: latte e glutine € 2,50
(Pane tradizionale di farina bianca con burro cotto nel tandoor)
4. "Cheese Naan" allergia: latte e glutine € 3,50
(Classico pane indiano ripieno di formaggio cotto nel tandoor)
5. "Garlic Naan" allergia: latte e glutine € 3,00
(Pane tradizionale di farina bianca con aglio cotto nel tandoor)
6. "Staf Naan" allergia: latte e glutine € 3,00
(Pane tradizionale di farina bianca ripiena con patate e piselli cotto nel tandoor)

RISO BASMATI/ BIRYANI

1. "Riso Basmati" (vegano) € 4,00
(Riso basmati bianco)
2. "Pulao Rise" (vegano) € 5,00
(Riso basmati con zafferano e poche spezie)
3. "Vegetable Biryani" allergia: frutta a guscio (vegano) € 10,00
(Riso basmati con verdure, anacardi, uvetta, menta e spezie)
4. "Jhinga Biryani" allergia: frutta a guscio e crostacei € 13,00
(Riso basmati con gamberetti, anacardi, uvetta e spezie)
5. "Chicken Biryani" allergia: frutta a guscio € 10,50
(Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie)
6. "Lamb Biryani" allergia: frutta a guscio € 11,50
(Riso basmati con agnello, anacardi, uvetta, menta e spezie)

LASSI (bevande)

1. "Lassi Mango" allergia: latte € 4,50
(Yogurt e polpa di mango)
2. "Lassi Rose" allergia: latte € 4,50
(Yogurt e rooh ofza)
3. "Lassi Sale" allergia: latte € 3,50
(Yogurt e sale)
4. "Lassi Zucchero" allergia: latte € 3,50
(Yogurt e zucchero)

BOLLICINE

19) Prosecco DOC Millesimato Extra Dry –Treviso- ‘Corte Delle Rose’.....	€ 18
13) Prosecco Superiore Biologico DOCG Brut Asolo ‘Borgo Molino’	€ 24
16) Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry DOCG	€ 29
01) Franciacorta Satèn ‘Vigna Dorata’.....	€ 32
02) Franciacorta Brut ‘Vigna Dorata’	€ 28
09) Franciacorta Brut Alma Gran Cuvèe ‘Bellavista’.....	€ 45
35) Franciacorta Cuvèe Prestige ‘Cà Del Bosco’.....	€ 45
06) Trento Doc Brut ‘Ferrari’	€ 29
29) Trento Extra Brut 2015 ‘Levii’	€ 35
18) Trento Doc Blanc de Blancs Extra Brut 2014 ‘Lona Ester’	€ 42
08) Champagne Brut Prècieux ‘Baron-Fuente’	€ 45
03) Champagne Brut A Reims France ‘Veuve Clicquet’.....	€ 50
08) Champagne Rosè Brut ‘Ruinart’	€ 75
03) Spumante Cava Brut ‘Visiega’ SPAGNA	€ 20
10) Spumante Extra Dry metodo classico Custoza ‘Mengotti’	€ 20
11) Spumante Methodus Brut metodo classic Emilia ‘Ariola’	€ 15
27) Malvasia Forte Rigoni – Langhirano – ‘Ariola’.....	€ 15
34) Ortrugo Dei Colli Piacentini frizzante ‘ Recenti’	€ 13

VINI BIANCHI FERMI

31) Kamasutra White Wine Sauvignon Blanc INDIA	€ 18
15) Rotlack Riesling Kabinett Feinherb 2014 Rheingau 'Schloss Johannisberg' GERMANIA	€ 35
16) Muscat 2000 Alsace 'Leon Beyer' FRANCIA	€ 45
14) Pinot Blanc 2015 'Josmeyer' FRANCIA	€ 32
33) Traminer IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’	€ 17
12) Pecorino IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’	€ 17
32) Passerina IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’	€ 17
28) Chardonnay IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’	€ 17
20) Chardonnay Festival DOC -Sùdtirol Alto Adige- ‘Meran’	€ 24
23) Muller Thurgau Festival -Sudtirol Alto Adige- 'Meran'.....	€ 24
22) Pinot Grigio DOC Festival -Sudtirol Alto Adige- 'Meran'.....	€ 24
24) Gewerztraminer DOC Festival -Sudtirol Alto Adige- 'Meran'	€ 27
05) Greco di Tufo Docg – Campania – ‘Borgotufato’	€ 19
07) Fiano D'Avellino Docg –Campania- ‘Cantine Astroni’	€ 19
15) Falanghina – Campania - ‘Borgotufato’	€ 19
04) Verdicchio Bio Doc La Petrarra –Marche- ‘Borgo Paglianello’	€ 19
19) Ribolla Gialla DOC – Friuli Venezia Giulia - ‘Livon’	€ 30
11) At Primaluce Sauvignon Blanc bio – Friuli Colli Orientali – ‘Aquila Del Torre’	€ 29
09) Barbien Sauvignon IGP - Emilia - 'Ariola'	€ 15
37) Vermentino Di Sicilia ‘Fonte Frontini’	€ 12
21) Vermentino Di Sardegna DOC ‘Sella & Mosca’	€ 15
21) Grillo Di Sicilia DOC ‘Fonte Frontini’	€ 12

VINO ROSATO FRIZZANTE

26) Rosè Motivo Vino Spumante Extra Dry Veneto 'Borgo Molino'€ 18

VINI ROSSI FRIZZANTI

25)/R04) Gutturnio Frizzante doc 'Le Proposte'.....€ 18

28) Bonarda dell'Oltrepo' Pavese DOC 'Il Pozzo'€ 12

017) Marcello Spumante dry Langhirano 'Ariola'€ 15

017) Lambrusco di Sorbara Secco Centenario 'Cleto Chiarli'€ 12

VINI ROSSI FERMI

R07) Kamasutra Red Wine Shiraz INDIA	€ 18
R07) Kamasutra 375ml Red Wine Shiraz INDIA	€ 10
R05) Kamasutra Cabernet Sauvignon Red Wine INDIA	€ 18
R11) Mèdoc 1998 'Château La Tour de By' FRANCIA'	€ 68
R27) Bekaa Valley Red Hochar Père Et Fils 2011 – LIBANO – ‘Château Musar’	€ 35
R29) Durif 2013 – Deen Vat Series No 1 – AUSTRALIA – ‘ De Bortoli’	€ 32
R15) Barbera D’Asti DOCG 2016 – Piemonte – ‘Il Pozzo’	€ 15
R10) Cabernet Sauvignon collio DOC – Friuli Venezia Giulia – ‘Livon’	€ 24
R19) Cabernet Sauvignon DOC – Friuli – ‘Villa Chiòpris’	€ 22
R12) Cannonau di Sardegna DOC ‘Zòjosu’	€ 28
R14) Gutturnio Superiore DOC – Piacenza – ‘Cantina Di Vicobarone’.....	€ 15
R16) Merlot Cabernet IGP Valle D’Oro ‘Cantina Tollo’	€ 17
R06) Montepulciano D’Abruzzo IGP Valle D’Oro ‘Cantina Tollo’	€ 17
R24) Maremma Toscana Rosso IGT Ornello 2013 ‘Rocca Di Frasinello’	€ 35
R22) Morellino Di Scansano Riserva DOCG 2013 ‘Fattoria Le Pupille’	€ 35
R17) Sangiovese di Romagna Superiore Doc ‘ Jacopo Maestri’	€ 20
R02) Selvarossa Riserva 2013 Selezione del Presidente Salice Salentino Puglia ‘ Due Palme’	€ 35
R25) Pinot Nero Sonnenberg Vinschgau Blauburgunder 2014 – Sudtirolo Alto Adige – ‘ Kellerei Meran’	€ 34
R23) Varvèra Bolgheri 2014 DOC ‘Castello Di Bolgheri’	€ 34

DOLCI E GELATI (di nostra produzione)

1. "Zabaione" € 6,50
(zabaione montato al moscato, in cialda croccante)
allergie: latte, uova, glutine

2. "Mille Foglie Croccante" € 7,00
(sfoglia croccante allo zucchero e miele, crema e fragole fresche)
allergie: latte, uova e glutine

3. "Zuppa Inglese" € 6,50
(pan di spagna inzuppato con alchermes ' liquore' , cioccolato, crema
e zabaione caldo)
allergie: latte, glutine e uova

4. "Gelato Crema" allergie: latte e uova € 4,50

5. "Gelato Fior di Latte" allergie: latte € 4,50

6. " Fondente" € 6,50
(pezzo di torta al cioccolato con nocciole e salsa vaniglia)
allergie: latte, frutta a guscio e uova

7. " Sorbetto al Limone " € 6,50
(sciroppo di zucchero, succo limone, acqua e un po' di
Rum bianco/Vodka)

DOLCI E GELATI INDIANI (di nostra produzione)

1. "Gelato Mango" allergie: latte € 4,50
2. "Gelato pistacchio" allergie: latte e frutta a guscio € 4,50
3. "Coconut Burfi" allergie: latte e frutta a guscio € 3,00
(Tortino di latte di cocco con mandorle)
4. "Mango Custard" € 5,50
(Dolce con polpa di mango, latte di riso)
5. "Kulfi al Mango" allergie: latte € 4,50
(cubetti di gelato al Mango)

VINI DA DESSERT

- Zibibbo vino Liquoroso Terre Siciliane Feudo Baglio Inca
(bicchiere € 3,50)
Moscato – Sicilia – Belvedere 'Baglio'
(bicchiere € 3,50)
Malvasia – Sicilia – Belvedere 'Baglio'
(bicchiere € 3,50)
Passito di Pantelleria (bicchiere € 5)

