

MENU TERRA ITALIANO

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) € 9,50
allergie: latte, uova e glutine
3. Tortelli di zucca di nostra produzione (con burro, parmigiano) € 9,50
allergie: latte, uova e glutine
4. Ravioli di carne 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

LA CARTA DEL MARE

GLI ANTIPASTI

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

I PRIMI

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

I SECONDI DI PESCE

<i>BRANZINO FARCITO CON PURE' DI PATATE, NOCE MOSCATA, GAMBERI E SPECK CROCCANTE</i> <i>allergie: pesce, latte, uova</i>	€16
<i>ROMBO A PADELLA CON FAGIOLINI FRESCHI E SALSA LIME</i> <i>allergie: pesce, latte</i>	€15
<i>FRITTO MISTO DI PESCE, CALAMARI, ANANAS E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE</i> <i>allergie: pesce, crostacei, molluschi</i>	€13

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 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, senape

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

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, senape

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

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" (2 pezzi) € 6,50
(Fagottino ripieno di macinato di pollo 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) € 6,00
(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" € 12,00
(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 petto di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero, cipolla, peperoni e spezie.)
2. " Butter Chicken" allergia: latte € 9,50
(Bocconcini di petto 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)
10. "Shahi Paneer" allergia: latte e frutta a guscio € 9,50
(Formaggio indiano di nostra produzione con salsa di anacardi, panna al curry)

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 poche spezie)
3. "Vegetable Biryani" allergia: frutta a guscio (vegano) € 11,00
(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 € 11,50
(Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie)
6. "Lamb Biryani" allergia: frutta a guscio € 12,50
(Riso basmati con agnello, anacardi, uvetta, menta e spezie)

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

DOLCE INDIANO (di nostra produzione)

1. "Coconut Burfi" allergie: latte e frutta a guscio € 3,50
(dolce secco a base di cocco con mandorle)

BIRRE INDIANE 66cl (€ 6) Kamasutra, Kingfisher 33cl (€ 3,50) Kamasutra, Kingfisher

BIRRE 66cl (€ 5) Moretti 33cl (€ 3) Beck's, Moretti

BEVANDE 33cl (€ 3) Coca cola, Coca cola zero, Fanta

VINO BIANCO FERMO

31) Kamasutra White Wine Sauvignon Blanc **INDIA**€ 19

VINO ROSSO FERMO

R07) Kamasutra Red Wine Shiraz **INDIA**€ 19

R07) Kamasutra 375ml Red Wine Shiraz **INDIA**€ 10

R05) Kamasutra Cabernet Sauvignon Red Wine **INDIA**€ 19