



## *MENU TERRA ITALIANO*

### *ANTIPASTO DI TERRA*

1. *Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (stagionato 36 mesi)* € 11
2. *Culatello di Zibello D.O.P. (stagionato 24 mesi)* € 16
3. *Affettato misto (crudo, culatello, salame)* € 15
4. *Foie gras d'oca (spadellato con funghi porcini, patate a cubetti e timo)* € 16
6. *Sfogliatina di asparagi (con crema di parmigiano) allergie: latte e glutine* € 11

### *PRIMI DI TERRA*

1. *Pappardelle di nostra produzione al salamino fresco (con fonduta di parmigiano)*  
*allergie: latte, uova e glutine* € 11,00
2. *Tortelli d'erbetta di nostra produzione (con ricotta, burro, parmigiano e noce moscata)* € 10,00  
*allergie: latte, uova e glutine*
3. *Tortelli di zucca di nostra produzione (con burro, parmigiano)* €10,00  
*allergie: latte, uova e glutine*
4. *Ravioli di carne alla verdi di nostra produzione (con salsa di spalla cotta e tartufo nero)*  
*allergie: glutine, latte e uova* € 11,50
5. *Risotto mantecato con parmigiano, burro e prosciutto croccante allergie: latte* € 10,50

### *SECONDI DI TERRA*

1. *Tagliata di manzo cotta in padella con verdure (cottura media)* € 16
2. *Suprema di faraona caramellata(aceto balsamico, sedano, mele, ribes rosso)allergie:sedano* € 14
3. *Guanciale di maiale arrostito con erbe aromatiche e salsa sua con contorno di patate forno* € 14

# LA CARTA DEL MARE

La degustazione di pesce di:

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

**€68 a coppia**

**Abbinata ad una bottiglia di Champagne brut Prècieux 'Baron-Fuente'**

**€105 a coppia**

## GLI ANTIPASTI

GAMBERI SPADELLATI CON CREMA DI PORRI E PURE' DI PATATE CON CHIPS DI PATATE

*allergie: crostacei, latte*

€14

TARTAR DI PAGELLO TIEPIDO CON SALSA DI CAVOLFIORE, VITELLO, PEPE SECHUAN E CAVIALE DI LOMPO

*allergie: pesce, latte*

€13

POLIPO CROCCANTE CON CUSCUS DI VERDURA E SALSA CURCUMA *allergie: molluschi, latte*

€16

## I PRIMI

TAGLIOLINI DI NOSTRA PRODUZIONE CON BATTUTO DI PESCE, PROFUMO DI TIMO E LIMONE

*allergie: uova, crostacei, molluschi, pesce, glutine*

€13

RISO INTEGRALE CON POLIPO CROCCANTE E VERDURA CON SALSA CRESCENZA E BUCCIA DI LIME

*allergie: molluschi, latte*

€15

RISOTTO ARBORIO MANTECATO CON GAMBERI ROSA E TARTUFO NERO *allergie: crostacei, latte*

€16

RAVIOLI DI BRANZINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON SALSA CROSTACEI E OLIO AROMATICO

*allergie: crostacei, uova, pesce, glutine*

€16

## I SECONDI DI PESCE

BRANZINO FARCITO CON PURE' DI PATATE, NOCE MOSCATA, GAMBERI E SPECK CROCCANTE

*allergie: pesce, latte, uova*

€17

OMBRINA A PADELLA CON FAGIOLINI FRESCHI E SALSA LIME *allergie: pesce, latte*

€16

FRITTO CON CALAMARI, ANANAS E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE

*allergie: crostacei, molluschi*

€14

CATALANA DI ASTICE, GAMBERI, SCAMPO SPADELLATI IN GIARDINO DI VERDURA *allergie: crostacei*

€34

# MENU' CARNE INDIANO

## € 58 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,sesamo

### 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, frutta a guscio

( Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro, anacardi, cocco ,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

## € 68 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, sesamo

### 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 con poche spezie) allergia: glutine
2. "Keema Samosa" ( 2 pezzi ) € 7,50  
(Fagottino ripieno di macinato di pollo con piselli e poche spezie) allergia: glutine
3. "Paneer Pakora" € 7,50  
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci, curcuma, sale) allergia: latte
4. "Vegetable Pakora" ( vegano ) € 6,50  
(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" € 6,50  
(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

### SPECIALITA' CARNE/PESCE TANDOORI ( cotto nel forno tandoor di terracotta 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" € 9,50  
( Spiedini di pollo tritato con spezie cotto nel tandoor )
4. "Fish Tandoori" €14,00  
(Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor ) allergia: pesce
5. "Fish Tikka" € 13,50  
( Bocconcini di salmone marinati con spezie cotti nel tandoor ) allergia: pesce
6. "Prawn Tandoori" € 15,00  
( 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" € 18,00  
(bocconcini di salmone e gamberoni marinati in salsa di spezie e timo fresco ) allergie: pesce, crostacei

## CARNE AL CURRY

1. "Chicken Curry" € 9,50  
( Cosce di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry )
2. "Chicken Tikka Masala" allergia: latte € 11,00  
( Bocconcini di petto di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero, cipolla, peperoni e spezie. )
3. " Butter Chicken" allergia: latte, frutta a guscio € 11,50  
( Bocconcini di petto di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro, anacardi, cocco, cipolle, zucchero, sale, spezie, panna e burro)
4. "Chicken madras curry" € 10,50  
( Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie e salsa madras )
5. "Chicken Vindaloo" € 11,00  
( Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante )
6. "Chicken Palak" allergia: latte € 10,50  
( cosce di pollo con spinaci, cipolle, burro, pomodoro e spezie indiane )
7. "Chicken Korma" allergia: latte e frutta a guscio € 11,50  
( bocconcini di pollo con salsa di panna, anacardi, cocco, frutta e zucchero al curry )
8. "Lamb Curry" € 12,00  
( Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry )
9. "Lamb Vindaloo" € 12,50  
( Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante )
10. "Lamb Madras Curry" € 12,50  
( Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie e salsa madras )
11. "Lamb Korma" allergia: latte e frutta a guscio € 13,50  
( Bocconcini di agnello con salsa di panna, anacardi, cocco, frutta, zucchero al curry )
12. "Soor Vindaloo" € 11,00  
( Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante )

## PESCE AL CURRY

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei € 12,50  
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. "Fish Curry" allergia: pesce € 12,00  
(Pesce cotto in padella con pomodoro, spezie e curry )
3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce € 12,50  
(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 € 12,50

## VEGETABLE

1. "Mix Vegetable" (vegano) € 9,00  
( Verdure miste cotte in padella con spezie )
2. "Cheese Chilli" allergia: latte € 11,00  
(Formaggio indiano con peperoni, cipolla e pomodoro fresco )
3. "Dal Makhani" allergia: latte ( si puo' fare anche senza il burro per **vegano** ) € 9,00  
( Lenticchie nere e pochi fagioli borlotti al pomodoro, burro e spezie )
4. "Dal Tarka" (vegano) € 9,00  
( Lenticchie gialle con pomodoro e spezie )
5. "Chana Punjabi" (vegano) € 9,00  
( Ceci bianchi, pomodoro e spezie )
6. "Bengan Bharta" (vegano) € 9,00  
( Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro e spezie )
7. "Palak Paneer" allergia: latte € 11,00  
( Formaggio indiano fatto in casa con spinaci e spezie )
8. "Malai Kofta" allergia: latte e frutta a guscio € 11,00  
( Palline di formaggio indiano, patate e fecola di patate con salsa di anacardi, cocco, panna, frutta e zucchero al curry )
9. "Allu Palak" € 9,00  
( Spinaci e patate lesse con spezie )
10. "Shahi Paneer" allergia: latte e frutta a guscio € 11,00  
( Formaggio indiano di nostra produzione con salsa di anacardi, cocco, 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) € 12,50  
( Riso basmati con verdure, anacardi, uvetta, menta e spezie )
4. "Jhinga Biryani" allergia: frutta a guscio e crostacei € 13,50  
( Riso basmati con gamberetti, anacardi, uvetta e spezie )
5. "Chicken Biryani" allergia: frutta a guscio € 12,50  
( Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie )
6. "Lamb Biryani" allergia: frutta a guscio € 13,50  
( 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 € 4,00  
( Yogurt e sale )
4. "Lassi Zucchero" allergia: latte € 4,00  
( Yogurt e zucchero )



## ***BOLLICINE***

09) Prosecco DOC Extra Dry –Treviso- ‘Corte Delle Rose’.....	€ 20
08) Franciacorta Saten ‘Vigna Dorata’.....	€ 32
07) Franciacorta Brut ‘Vigna Dorata’ .....	€ 28
F3) Franciacorta Brut Alma Gran Cuvèe ‘Bellavista’.....	€ 45
F3) Franciacorta Cuvèe Prestige ‘Cà Del Bosco’.....	€ 45
F7) Trento Doc Blanc de Blancs Extra Brut 2014 ‘Lona Ester’ (ultima bottiglia).....	€ 42
08) Trento Doc Brut ‘Ferrari’ .....	€ 28
11) Champagne Veuve Clicquot Brut <b>FRANCIA</b> .....	€ 55
07) Champagne Brut Prècieux <b>FRANCIA</b> ‘Baron-Fuente’ .....	€ 45
10) Malvasia Doc – Emilia Romagna – ‘La Bandina’.....	€ 17

## *VINI BIANCHI FERMI*

17) Kamasutra White Wine Sauvignon Blanc <b>INDIA</b> .....	€ 21
06) Pecorino IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ .....	€ 22
05) Passerina IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ .....	€ 22
03) Chardonnay IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ .....	€ 22
14) Muller Thurgau Festival -Sudtiroal Alto Adige- 'Meran'.....	€ 25
12) Gewerztraminer DOC Festival -Sudtiroal Alto Adige- 'Meran' .....	€ 28
04) Greco di Tufo Docg – Campania – ‘Borgotufato’ .....	€ 25
01) Falanghina – Campania - ‘Borgotufato’ .....	€ 21
15) Pinot Grigio – Friuli – ‘Villa Chiòpris’ .....	€ 20
16) Ribolla Gialla DOC – Friuli Venezia Giulia - ‘Livon’ .....	€ 30
02) Vermentino Di Gallura DOCG ‘Rocca Taghendas’ .....	€ 25
F8) Chardonnay Mendoza 1999 ‘Familia Zuccardi’ <b>ARGENTINA</b> .....	€ 45
F8) Muscat 2000 Alsace 'Leon Beyer' <b>FRANCIA</b> .....	€ 45

## *VINO ROSATO FRIZZANTE*

11) Rosè Motivo Vino Spumante Extra Dry Veneto 'Borgo Molino' .....€ 24

## *VINO ROSATO FERMO*

10) Rosato Alto Mincio IGP Mantova 'Bertagna' .....€ 18

## *VINI ROSSI FRIZZANTI*

13) Gutturnio Frizzante doc 'Le Proposte' .....€ 19

21) Lambrusco IGP – Emilia Romagna – 'La Bandina' ..... € 17

22) Marcello Spumante dry Langhirano 'Ariola' .....€ 18

## *VINI ROSSI FERMI*

R01) Kamasutra Red Wine Shiraz <b>INDIA</b> .....	€ 21
R01) Kamasutra 375ml Red Wine Shiraz <b>INDIA</b> .....	€ 11
R02) Kamasutra Cabernet Sauvignon Red Wine <b>INDIA</b> .....	€ 21
R03) Mèdoc 1998 'Château La Tour de By' <b>FRANCIA'</b> .....	€ 68
R04) Durif 2013 – Deen Vat Series No 1 – <b>AUSTRALIA</b> – ‘ De Bortoli’(ultima bottiglia).....	€ 32
R05) Cabernet Sauvignon DOC – Friuli – ‘Villa Chiòpris’ .....	€ 22
R06) Cannonau di Sardegna DOC ‘Zòjosu’ .....	€ 28
R07) Gutturnio Classico Superiore DOC – Piacenza – ‘La Torretta’.....	€ 21
R08) Merlot Cabernet IGP Valle D’Oro -Abruzzo- ‘Cantina Tollo’ .....	€ 22
R09) Morellino Di Scansano Riserva DOCG 2013 ‘Fattoria Le Pupille’ .....	€ 35
R10) Montepulciano D’Abruzzo IGP Valle D’Oro ‘Cantina Tollo’ .....	€ 22
R11) Valpolicella classico DOC ‘ Gamba’ .....	€ 23
R12) Nero D’Avola - Sicilia - ‘ Miral ’ .....	€ 21
R13) Pinot Nero -Sudtirol Alto Adige- ‘Meran’.....	€ 29
R14) Barbera D’Asti DOCG ‘Borgognotte’.....	€ 21

## 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 mascarpone e fragole fresche )  
allergie: latte, uova e glutine
  
3. "Zuppa Inglese" € 6,50  
( pan di spagna inzuppato con alchermes ' liquore' , cioccolato, crema mascarpone  
e zabaione )  
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" € 7,00  
( 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 )  
allergie: latte

## VINI DA DESSERT

Zibibbo vino Liquoroso Terre Siciliane Feudo Baglio Inca  
( bicchiere € 4,50 )  
Moscato – Sicilia – Belvedere 'Baglio'  
( bicchiere € 4,50 )  
Passito di Pantelleria ( bicchiere € 5,50 )

## 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 € 3,50  
( dolce a base di cocco con mandorle )
4. "Mango Custard" allergie: latte € 5,50  
( Dolce con polpa di mango )
5. "Kulfi al Mango" allergie: latte € 5,00  
( cubetti di gelato al Mango con un po' di polvere di cardamomo )

**1 CALICE VINO FRIZZANTE € 5,00**

**1 CALICE VINO FERMO € 4,50**

**VINO ½ LITRO VINO 10 €**

**BIRRE INDIANE** 66cl (€ 7,00 ) Kamasutra, Kingfisher 33cl (€ 4,00 ) Kamasutra, Kingfisher

**BIRRE** 66cl (€ 4,50 ) Heineken, Moretti 33cl (€ 3 ) Moretti

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

**LIQUORI INDIANI** ( Bicchiere € 3,50 )Mango 25°, Mango Spirit 38°, Cardamomo 25° , Coconut 38°,  
Rose 25°, Zenzero 25°, Masala 25°, Lycee 25°  
( Bicchiere € 4,50) Vodka & Ginseng 25°, Vodka Fruit Passion 25°, Vodka & Ginseng 40°

**AMARI/LIQUORI** ( bicchiere € 3,50 )

Limoncello ( bicchiere € 3 )

**GRAPPE** ( Bicchiere € 4,50 )

**VARIE** ( Bicchiere € 5 ) Courvoisier Cognac, Hennessy Cognac, Grand Marinier

## **WHISKY**

8PM, Mc Dowell's, Royal stag **INDIANO** € 5

GlenGrant, Royal Park, Ballantine's € 5

Chivas Regal, Jack Daniel's € 6

Talisker € 7

## **RUM**

Old Monk **INDIANO** € 5

Diplomatico Reserva Exclusiva, Cubaney 18, Botran 15 € 7

Zacapa 23, Botran 18 € 8

Acqua Panna naturale 0,75l € 2,50

Acqua S.Pellegrino gasata 0,75l € 2,50

Chai **INDIANO** (tè con cardamomo, zenzero, spezie, latte, acqua e semi di tè) € 3

Caffè € 1,50

Coperto € 2,00