



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 misti, patate a cubetti e timo)* € 16
6. *Sfogliatina di asparagi (con crema di parmigiano) allergeni: latte e glutine* € 11

PRIMI DI TERRA

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

€78 a coppia

GLI ANTIPASTI

GAMBERI SPADELLATI CON CREMA DI PORRI E PURE' DI PATATE CON CHIPS DI PATATE allergeni: crostacei, latte	€14
TARTAR DI PAGELLO TIEPIDO CON SALSA DI CAVOLFOIORE, VITELLO, PEPE SECHUAN E CAVIALE DI LOMPO allergeni: pesce, latte	€13
POLIPO CROCCANTE CON CUSCUS DI VERDURA E SALSA CURCUMA allergeni: molluschi, latte	€16

I PRIMI

TAGLIOLINI DI NOSTRA PRODUZIONE CON BATTUTO DI PESCE, PROFUMO DI TIMO E LIMONE allergeni: uova, crostacei, molluschi, pesce, glutine	€13
RISO INTEGRALE CON POLIPO CROCCANTE E VERDURA CON SALSA CRESCENZA E BUCCIA DI LIME allergeni: molluschi, latte	€15
RISOTTO ARBORIO MANTECATO CON GAMBERI ROSA E TARTUFO NERO allergeni: crostacei, latte	€16
RAVIOLI DI BRANZINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON SALSA CROSTACEI E OLIO AROMATICO allergeni: crostacei, uova, pesce, glutine	€16

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO FARCITO CON PURE' DI PATATE, NOCE MOSCATA, GAMBERI E SPECK CROCCANTE allergeni: pesce, latte, uova	€17
OMBRINA A PADELLA CON FAGIOLINI FRESCHI E SALSA LIME allergeni: pesce, latte	€16
FRITTO CON CALAMARI E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE allergeni: molluschi, uova	€14

CATALANA DI ASTICE, GAMBERI, SCAMPO SPADELLATI IN GIARDINO DI VERDURA allergeni: crostacei €34

MENU' CARNE INDIANO

€ 68 A COPPIA

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) allergene: 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

allergene: latte, senape, sesamo

CARNE TANDOORI A SCELTA

1. "Chicken Tandoori"

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

2. "Mix Carne Tandoori"

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

allergene: latte

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

CARNE AL CURRY A SCELTA

1. " Butter Chicken"

allergeni: 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 per coppia**

- **Coperto incluso**

MENU' MARE INDIANO

€ 78 A COPPIA

ANTIPASTI A SCELTA

1. JHINGA PAKORA (Gamberetti pastellati con farina di ceci e spezie) allergene: crostacei
 2. CALAMARI PAKORA (calamari pastellati con farina di ceci e spezie)
allergene: 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
allergene: latte, senape, sesamo

PESCE TANDOORI A SCELTA

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

PESCE AL CURRY A SCELTA

1. "Kadhai Prawn" allergene: crostacei
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry)
2. "Fish Curry" allergene: pesce
(Bocconcini di pesce al curry)
3. "Fish Madras Curry" allergene: 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) € 6,50
(Fagottino ripieno di patate, piselli con poche spezie) allergene: glutine
2. "Keema Samosa" (2 pezzi) € 8,00
(Fagottino ripieno di macinato di pollo con piselli e poche spezie) allergene: glutine
3. "Paneer Pakora" (vegetariano) € 8,00
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci, curcuma, sale) allergene: latte
4. "Vegetable Pakora" (vegano) € 7,00
(Verdure miste-cavolfiore, cipolla e patate, pastellate con farina di ceci e poche spezie)
5. "Jhinga Pakora" € 8,50
(Gamberetti, pastellati con farina di ceci e poche spezie) allergene: crostacei
6. "Calamari Pakora" € 7,50
(Calamari pastellati con farina di ceci, sale e poche spezie) allergene: molluschi
7. "Chicken Pakora" € 7,00
(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" € 10,50
(Coscia di pollo marinata con yogurt, tandoori masala e spezie cotte nel tandoor) allergene: latte
2. "Chicken Tikka" € 10,50
(bocconcini di petto di pollo marinati con yogurt, tandoori masala e spezie cotti nel tandoor) allergene: latte
3. "Seek Kebab" € 10,50
(Spiedini di pollo tritato con spezie cotto nel tandoor)
4. "Fish Tandoori" € 14,50
(Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor) allergene: pesce
5. "Fish Tikka" € 14,50
(Bocconcini di salmone marinati con spezie cotti nel tandoor) allergene: pesce
6. "Prawn Tandoori" € 15,50
(Gamberoni marinati con lime, zenzero e poco aglio cotti nel tandoor) allergene: crostacei
7. "Mix Carne Tandoori" € 15,00
(coscia pollo, bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con yogurt, spezie e timo fresco)
allergene: latte
8. "Mix Fish Tandoori" € 18,50
(bocconcini di salmone e gamberoni marinati in salsa di spezie e timo fresco) allergeni: pesce, crostacei

CARNE AL CURRY

1. "Chicken Curry" € 10,50
(Cosce di pollo al curry)
2. "Chicken Tikka Masala" allergene: latte € 12,00
(Bocconcini di petto di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, cipolla, peperoni e spezie.)
3. " Butter Chicken" allergeni: latte, frutta a guscio € 12,50
(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" € 11,50
(Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
5. "Chicken Vindaloo" € 11,50
(Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante)
6. "Chicken Palak" allergeni: latte € 11,50
(cosce di pollo con spinaci, cipolle, burro, pomodoro e spezie indiane)
7. "Chicken Korma" allergeni: latte e frutta a guscio € 12,50
(bocconcini di pollo con salsa di panna, anacardi, cocco, frutta e zucchero al curry)
8. "Lamb Curry" € 13,00
(Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
9. "Lamb Vindaloo" € 13,50
(Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante)
10. "Lamb Madras Curry" € 13,50
(Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
11. "Lamb Korma" allergeni: latte e frutta a guscio € 14,00
(Bocconcini di agnello con salsa di panna, anacardi, cocco, frutta, zucchero al curry)
12. "Soor Vindaloo" € 11,50
(Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante)

PESCE AL CURRY

1. "Kadhai Prawn" allergene: crostacei € 13,50
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry)
2. "Fish Curry" allergene: pesce € 12,50
(Pesce cotto in padella con pomodoro, spezie e curry)
3. "Fish Madras Curry" allergene: pesce € 13,00
(Bocconcini di pesce passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
4. "Jhinga Vindaloo" (Gamberetti al curry con patate e salsa piccante) allergene: crostacei € 13,50

VEGETABLE

1. "Mix Vegetable" (vegano) € 9,50
(Verdure miste cotte in padella con spezie)
2. "Cheese Chilli" allergene: latte € 11,50
(Formaggio indiano con peperoni, cipolla, pomodoro, coriandolo e spezie)
3. "Dal Makhani" allergene: latte (**si puo' fare anche senza il burro per VEGAN**) € 9,50
(Lenticchie nere e pochi fagioli borlotti al curry con un po' di burro)
4. "Dal Tarka" (vegano) € 9,50
(Lenticchie gialle con pomodoro e spezie)
5. "Chana Punjabi" (vegano) € 9,50
(Ceci bianchi al curry)
6. "Bengan Bharta" (vegano) € 9,50
(Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro e spezie)
7. "Palak Paneer" allergene: latte € 11,50
(Formaggio indiano con spinaci e spezie)
8. "Malai Kofta" allergene: latte e frutta a guscio € 11,50
(Palline di formaggio indiano, patate e fecola di patate con salsa di anacardi, cocco, panna, frutta e zucchero al curry)
9. "Allu Palak" allergene: latte € 9,50
(Spinaci e patate lesse con spezie)
10. "Shahi Paneer" allergene: latte e frutta a guscio € 11,50
(Formaggio indiano con salsa di anacardi, cocco, panna al curry)

PANE INDIANO

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

RISO BASMATI/ BIRYANI

1. "Riso Basmati" (vegano) € 4,00
(Riso basmati bianco)
2. "Pulao Riso" (vegano) € 5,00
(Riso basmati con poche spezie)
3. "Vegetable Biryani" allergeni: frutta a guscio (vegano) € 13,00
(Riso basmati con verdure, anacardi, uvetta, menta e spezie)
4. "Jhinga Biryani" allergeni: frutta a guscio e crostacei € 14,50
(Riso basmati con gamberetti, anacardi, uvetta e spezie)
5. "Chicken Biryani" allergene: frutta a guscio € 13,50
(Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie)
6. "Lamb Biryani" allergene: frutta a guscio € 14,50
(Riso basmati con agnello, anacardi, uvetta, menta e spezie)

LASSI (bevande)

1. "Lassi Mango" allergene: latte € 5,00
(Yogurt e polpa di mango)
2. "Lassi Rose" allergene: latte € 5,00
(Yogurt e rooh ofza)
3. "Lassi Sale" allergene: latte € 4,00
(Yogurt e sale)
4. "Lassi Zuccherò" allergene: latte € 4,00
(Yogurt e zucchero)

BOLLICINE

09) Prosecco DOC Extra Dry –Treviso- ‘Corte Delle Rose’.....€ 22

08) Franciacorta Saten ‘Vigna Dorata’.....€ 35

07) Franciacorta Brut ‘Vigna Dorata’€ 32

F3) Franciacorta Brut Alma Gran Cuvée ‘Bellavista’..... € 48

08) Trento Doc Brut ‘Ferrari’ € 29

11) Champagne Veuve Clicquot Brut **FRANCIA** € 59

VINI BIANCHI FERMI

- 17) Kamasutra White Wine Sauvignon Blanc **INDIA**€ 22
- 06) Pecorino IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ € 22
- 05) Passerina IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ € 22
- 14) Muller Thurgau Festival -Sudtirol Alto Adige- 'Meran'.....€ 26
- 12) Gewerztraminer DOC Festival -Sudtirol Alto Adige- 'Meran'€ 29
- 04) Greco di Tufo Docg – Campania – ‘Borgotufato’ € 26
- 01) Falanghina – Campania - ‘Borgotufato’ € 22
- 15) Pinot Grigio – Friuli – ‘Villa Chiòpris’€ 22
- 16) Ribolla Gialla DOC – Friuli Venezia Giulia - ‘Livon’€ 30
- 02) Vermentino Di Gallura DOCG ‘Masone Mannu’€ 29

VINO ROSATO FRIZZANTE

11) Rosè Motivo Vino Spumante Extra Dry Veneto 'Borgo Molino'€ 25

VINO ROSATO FERMO

10) Rosato Alto Mincio IGP Mantova 'Bertagna'€ 20

VINI ROSSI FRIZZANTI

13) Gutturnio Frizzante doc 'Le Proposte'€ 19

22) Marcello Lambrusco dry Langhirano 'Ariola'€ 19

VINI ROSSI FERMI

R01) Kamasutra Red Wine Shiraz INDIA	€ 22
R02) Kamasutra Cabernet Sauvignon Red Wine INDIA	€ 22
R04) Cabernet Sauvignon DOC – Friuli – ‘Villa Chiòpris’	€ 23
R05) Cannonau di Sardegna Zòjosu DOC ‘Masone Mannu’	€ 29
R06) Gutturnio Classico Superiore DOC – Piacenza – ‘La Torretta’.....	€ 22
R07) Merlot Cabernet IGP Valle D’Oro -Abruzzo- ‘Cantina Tollo’	€ 22
R08) Barbera D’Alba bio DOC ‘Val del prete’.....	€ 25
R09) Montepulciano D’Abruzzo IGP Valle D’Oro ‘Cantina Tollo’	€ 22
R10) Valpolicella classico DOC ‘ Gamba’	€ 24
R12) Nero D’Avola - Sicilia - ‘ Miral ’	€ 22
R11) Pinot Nero -Sudtirol Alto Adige- ‘Meran’.....	€ 29

DOLCI E GELATI (di nostra produzione)

1. "Zabaione" € 7,00
(zabaione montato al moscato e salsa vaniglia in cialda croccante)
allergeni: latte, uova, glutine

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

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

4. "Gelato pistacchio" allergeni: latte e frutta a guscio € 5,50

5. "Gelato Crema" allergeni: latte e uova € 5,50

6. "Gelato Fior di Latte" allergene: latte € 5,50

7. " Fondente" € 7,00
(pezzo di torta al cioccolato con nocciole e salsa vaniglia)
allergeni: latte, frutta a guscio e uova

8. " Sorbetto al Limone " € 7,00
(sciroppo di zucchero, succo limone, acqua e un po' di Vodka)
allergene: 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" allergene: latte € 5,50

2. "Coconut Burfi" allergeni: latte e frutta a guscio € 4,00
(tortino a base di cocco con mandorle)

3. "Mango Custard" allergene: latte € 6,00
(Dolce con polpa di mango)

4. "Kulfi al Mango" allergene: latte € 5,50
(cubetti di gelato al Mango con un po' di polvere di cardamomo)

1 CALICE VINO FRIZZANTE € 5,50

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 (€ 5,50) Heineken, Moretti 33cl (€ 3,50) Moretti

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

LIQUORI INDIANI (Bicchiere € 4)Mango 25°, Mango Spirit 38°, Cardamomo 25° , Coconut 38°,
Rose 25°, Zenzero 25°, Masala 25°, Lycee 25°
(Bicchiere € 5,50) Vodka & Ginseng 25°, Vodka Fruit Passion 25°, Vodka & Ginseng 40°

AMARI/LIQUORI (bicchiere € 4)

Limoncello (bicchiere € 3)

GRAPPE (Bicchiere € 5)

VARIE (Bicchiere € 5,50) Courvoisier Cognac, Hennessy Cognac, Grand Marinier

WHISKY

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

GlenGrant, Ballantine's € 5

Chivas Regal, Jack Daniel's € 6

Talisker € 8

RUM

Old Monk **INDIANO** € 6

Zacapa 23, Botran 18, Cubaney 18 € 8

Acqua Panna naturale 0,75l € 3

Acqua S.Pellegrino gasata 0,75l € 3

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

Caffè € 1,50

Coperto € 2,00