



## *MENU TERRA ITALIANO*

### *ANTIPASTO DI TERRA*

- |                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Prosciutto crudo di Parma D.O.P.                                                            | € 11,50 |
| 2. Culatello di Zibello D.O.P. (stagionato 24 mesi)                                            | € 18,00 |
| 3. Affettato misto (crudo, culatello, salame)                                                  | € 15,50 |
| 4. Foie gras d'oca (spadellato con funghi misti, patate a cubetti e timo)                      | € 16,00 |
| 6. <u>Sfogliatina di asparagi</u> (con crema di <u>parmigiano</u> ) allergeni: latte e glutine | € 12,50 |

### *PRIMI DI TERRA*

- |                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. <u>Pappardelle</u> di nostra produzione al salamino fresco (con fonduta di <u>parmigiano</u> )<br>allergeni: latte, uova e glutine | € 12,00 |
| 2. <u>Tortelli d'erbetta</u> di nostra produzione (con <u>ricotta, burro e parmigiano</u> )<br>allergeni: latte, uova e glutine       | € 11,00 |
| 3. <u>Tortelli di zucca</u> di nostra produzione (con <u>burro e parmigiano</u> )<br>allergeni: latte, uova e glutine                 | € 11,00 |
| 4. <u>Ravioli di carne</u> di nostra produzione (con salsa di spalla cotta e tartufo nero)<br>allergeni: glutine, latte e uova        | € 12,00 |
| 5. <u>Risotto mantecato con parmigiano e burro</u> allergeni: latte                                                                   | € 11,00 |

### *SECONDI DI TERRA*

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

# LA CARTA DEL MARE

La degustazione di pesce di:

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

**€79 a coppia**

## GLI ANTIPASTI

GAMBERI SPADELLATI CON PURE' DI PATATE E CHIPS DI PATATE allergeni: crostacei, latte	€15
POLIPO CROCCANTE CON CUSCUS DI VERDURA E SALSA CURCUMA allergeni: molluschi, latte, glutine	€16

## I PRIMI

TAGLIOLINI DI NOSTRA PRODUZIONE CON BATTUTO DI PESCE, PROFUMO DI TIMO E LIMONE allergeni: uova, crostacei, molluschi, pesce, glutine	€16
RISO INTEGRALE CON POLIPO CROCCANTE E VERDURA CON SALSA CRESCENZA E BUCCIA DI LIME allergeni: molluschi, latte	€16
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	€39
--------------------------------------------------------------------------------------------	-----

# MENU' CARNE INDIANO

€ 68 A COPPIA

## ANTIPASTI A SCELTA

### 1. "Chicken Pakora"

(Bocconcini di petto 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 speziata di verdure e mango, salsa tamarindo e salsa con menta e yogurt

allergene: latte, senape,sesamo

## CARNE TANDOORI A SCELTA

### 1. "Chicken Tandoori"

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

### 2. "Mix Carne Tandoori"

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

allergene: latte

- i 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 )

- i secondi sono accompagnati con riso basmati

- **1 Bottiglia di acqua per coppia**

- **Coperto incluso**

# MENU' MARE INDIANO

€ 79 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 speziata di verdure e mango, salsa tamarindo e salsa con menta e yogurt  
allergene: latte, senape, sesamo

## PESCE TANDOORI A SCELTA

1. FISH TANDOORI ( Orata marinata spezie cotta 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  
cotti nel tandoor) allergene: crostacei, pesce  
- tutti tandoori sono accompagnati con naan - Pane di farina bianca 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 e spezie) 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 e poche spezie) allergene: molluschi
7. "Chicken Pakora" € 7,00  
(Bocconcini di petto 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 tandoori masala e spezie cotta nel tandoor ) allergene: latte
2. "Chicken Tikka" € 10,50  
( bocconcini di petto di pollo marinati con 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 spezie cotta 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 spezie cotti nel tandoor ) allergene: crostacei
7. "Mix Carne Tandoori" € 15,00  
( coscia pollo, bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con spezie )  
allergene: latte
8. "Mix Fish Tandoori" € 18,50  
(bocconcini di salmone e gamberoni marinati in salsa di spezie ) allergeni: pesce, crostacei

## CARNE AL CURRY

1. "Chicken Curry" € 10,50  
( Cosce di pollo al curry )
2. "Chicken Tikka Masala" allergene: latte € 12,50  
( 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 e passati in padella 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 delicata 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 delicata 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 secco 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 e passate in padella 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 delicata 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 delicata 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 di farina bianca ripieno con patate e piselli con spezie cotto nel tandoor )

## RISO BASMATI/ BIRYANI

1. "Riso Basmati" (vegano) € 4,50  
( Riso basmati bianco)
2. "Pulao Riso" (vegano) € 5,50  
( Riso basmati con poche spezie )
3. "Vegetable Biryani" allergeni: frutta a guscio (vegano) € 13,50  
( Riso basmati con verdure, anacardi, uvetta, menta e spezie forti )
4. "Jhinga Biryani" allergeni: frutta a guscio e crostacei € 15,00  
( Riso basmati con gamberetti, anacardi, uvetta e spezie forti )
5. "Chicken Biryani" allergene: frutta a guscio € 14,00  
( Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie forti )
6. "Lamb Biryani" allergene: frutta a guscio € 15,00  
( Riso basmati con agnello, anacardi, uvetta, menta e spezie forti )

## LASSI ( bevande )

1. "Lassi Mango" allergene: latte € 5,50  
( Yogurt e polpa di mango )
2. "Lassi Rose" allergene: latte € 5,50  
( Yogurt e rooh ofza )
3. "Lassi Sale" allergene: latte € 4,50  
( Yogurt e sale )
4. "Lassi Zuccherato" allergene: latte € 4,50  
( 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 Cuvèe ‘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' .....€ 20

22) Marcello Lambrusco dry Langhirano 'Ariola' .....€ 19

## *VINI ROSSI FERMI*

R01) Kamasutra Red Wine Shiraz <b>INDIA</b> .....	€ 22
R02) Kamasutra Cabernet Sauvignon Red Wine <b>INDIA</b> .....	€ 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
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" € 7,50  
( zabaione montato al moscato e salsa vaniglia in cialda croccante )  
allergeni: latte, uova, glutine
  
2. "Mille Foglie Croccante" € 7,50  
( sfoglia croccante allo zucchero e miele, crema mascarpone e fragole fresche )  
allergeni: latte, uova e glutine
  
3. "Zuppa Inglese" € 7,50  
( pan di spagna inzuppato con alhermes ' 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" € 7,50  
( pezzo di torta al cioccolato con nocciole e salsa vaniglia )  
allergeni: latte, frutta a guscio e uova
  
8. " Sorbetto al Limone " € 7,50  
( 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  
( tortino a base di cocco con mandorle ) € 4,00
3. "Mango Custard" allergene: latte € 6,50  
( 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 € 5,50**

**VINO ½ LITRO VINO 11 €**

**BIRRE INDIANE** 66cl (€ 7,00 ) Kamasutra, Kingfisher 33cl (€ 4,50 ) 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°  
( Bicchiere € 5,50) Vodka & Ginseng 25°, Vodka Fruit Passion 25°, Vodka & Ginseng 40°

**AMARI/LIQUORI** ( bicchiere € 4 )

Limoncello ( bicchiere € 3,50 )

**GRAPPE** ( Bicchiere € 5 )

**VARIE** ( Bicchiere € 6,50 ) Courvoisier Cognac, Hennessy Cognac, Grand Marinier

## **WHISKY**

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

Ballantine's, Red label € 5

Black laber, 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) € 3,50

Caffè/Caffè decaffeinato € 1,50 Caffè ginseng/orzo € 2,00

Coperto € 2,00