



MENU DIWALI

31 OTTOBRE 2025

ANTIPATI MIX

Pakora Mix

Verdure miste in pastella di farina di ceci e spezie

Methi Palak Tikki

Frittelle di patate, spinaci e fieno greco con spezie

Pani misti indiani

Tradizionale pane indiano con formaggio, menta o verdure

PRIMO – PIATTI TANDOORI

(grigliati e serviti sulla piastra)

Chicken Tandoori

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie, cotte nel tandoor

Hara Bara Kabab

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie, menta ed erbe verdi, cotti nel tandoor

Fish Tikka

Filetti di pesce spada conditi con zenzero e lime, cotti nel forno tandoori

SECONDO

Murgh Curry

Bocconcini di pollo con passata di pomodoro, spezie e curry

OPPURE

Rogan Josh

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa speziata

OPPURE

Malai Kofta (piatto delicato)

Polpette di formaggio indiano e verdure con panna, mandorle, anacardi, cardamomo, anice stellato e miele

Dal Makhani

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata

Rich black lentil curry in a creamy spiced sauce

ACCOMPAGNAMENTO

Riso Basmati

Con cannella e cardamomo

DOLCE

Gulab Jamun:

Dolcetti di latte fritti in sciroppo di zucchero e rosa

Kheer Kesari:

Budino di riso al latte con zafferano e frutta secca

Sorbetto: vari gusti

Prezzo: €35 dolce e coperto incluso, bevande escluse