

# ववाङ्गान

*Il cibo è visto come dono e benedizione da condividere con gli altri, infatti l'atto più sacro per un indiano è l'ospitalità. Chiunque bussi alla porta è il benvenuto e per questo motivo il nostro nome è Aangan – cortile di casa. Chi viene non torna insoddisfatto*

## ANTIPASTI - STARTERS

### **Vegetable Samosa**

Pasta sfoglia triangolare imbottite di verdure fritte

*Pastry stuffed with vegetables*

### **Mix Pakora**

Impasto di lenticchie e farina di ceci & verdure miste fritte

*Mix vegetable fritter*

### **Antipasto Misto Vegetariano**

(Samosa, Pakora)

### **Shammi Kebab**

Polpettine di agnello macinato con coriandolo, aglio & spezie varie

*Lamb cutlet*

### **Macchi Pakora**

Bocconcini di pesce marinato e fritto in padella

*Fish Pakoras*

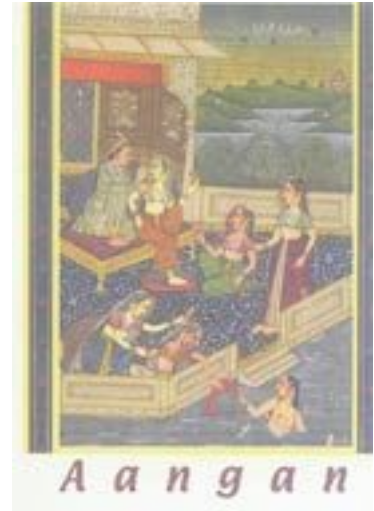
### **Antipasto Misto**

(Chicken Tikka, Shammi Kebab, Samosa, Pakora & Ch.Naan)

### **Onion Bhaji ( a richiesta speciale)**

Fritto di cipolle con farina di ceci

*Onion fritters*



## PIATTI CURRY NON VEGETARIANO



La cucina indiana ha origini antichissime ed è una combinazione di modi di cucinare di diverse etnie. Il risultato che ne deriva è un'arte che varia in virtù della religione, della ricchezza, del gusto e soprattutto del clima. Dal nord provengono i famosi piatti di carne tandoori mentre sono originari del sud i curries più piccanti e speziati. La cucina indiana è molto flessibile ed ognuno può, secondo il proprio gusto, renderla più o meno speziata. È buona regola preparare il curry con alcune ore di anticipo in modo che le spezie abbiano tempo sufficiente a sviluppare tutto il loro aroma. Il riscaldarlo lo rende dunque più appetitoso.

### 1) POLLO - CHICKEN

#### *Murg Curry*

Classico curry di pollo  
*Chicken curry*

#### *Shahi Murg Korma*

Bocconcini di pollo cotti in una delicata salsa di Anacardi e mandorle  
*Soft diced chicken with dry fruit gravy*

#### *Chicken Tikka Masala*

Bocconcini di pollo cotti nel tandoor preparati in salsa di panna e pomodoro  
*Hot diced chicken cooked in a special sauce*

#### *Murg Makhani specialità)*

Bocconcini di pollo insaporiti con una salsa speciale di burro, spezie & miele  
*Boneless tandoori chicken prepared with special butter sauce*

#### *Madras Curry*

Pollo cotto in una salsa speciale sud Indiana  
*Hot south indian chicken curry*

#### *Murg Vindaloo*

Pollo cotto con patate speziate e nella piccante salsa Vindaloo  
*Chicken cooked with spiced potatoes*

#### *Saag Chicken*

Pollo cotto in una combinazione di spinaci freschi, coriandolo e altre fragranti erbe  
*Chicken cooked with a combination of fresh spinach, green coriande leaves and other fragrant herbs*

#### *Saag Chicken Tikka*

Chicken tikka tandoori preparati in una delicata salsa di spinaci  
*Chicken tikka cooked with a combination of fresh spinach, Green coriande leaves and other fragrant herbs*

#### *Murg Jalfrezi*

Bocconcini di pollo cotti in padella con peperoni e cipolle  
*Pan cooked chicken with capsicum & onion*



## 2) AGNELLO-LAMB

### *Rogan josh*

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti con pomodori e insaporiti con aglio  
*Tender diced lamb cooked with tomatoes and flavoured With garlic*

### *Balti Gosht*

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti in padella con panna e pomodori.  
*Pan Tender diced lamb cooked with tomatoes & Cream.*

### *Saag Gosht*

Agnello cotto con spinaci freschi, coriandolo e altre erbe  
*Lamb cooked with fresh spinaci, coriander and other Herbs*

### *Gosht Madras*

Agnello con la piccante salsa sud Indiana  
*Lamb cooked in spicy south Indian sauce.*

### *Mutton do Piazza*

Agnello cotto in padella con cipolle e peperoni  
*Pan cooked lamb with onions and capiscum*

### *Gosht Vindaloo*

Agnello cotto con patate piccanti e salsa Vindaloo.  
*Lamb cooked with spiced potatoes*

### *Shahi Mutton Korma*

Agnello cotto con una delicata salsa di mandorle e anacardi  
*Lamb cooked in a dry fruit gravy*



## 3) GAMBERETTI & PESCE – PRAWN & FISH

### *Saag Prawn*

Gamberetti e spinaci cotti con cipolle and peperoni  
*Prawns and spinch cooked with onions and capsicum*

### *Prawn Curry*

Gamberetti cotti in padella con panna, erbe e serviti con la salsa di pomodoro

### *Prawn Vindaloo*

Gamberetti cotti in piccante salsa Vindaloo – Specialità di Goa  
*Prawns cooked with spiced potatoes*

### *Prawn Korma*

Gamberetti cotti in una delicata salsa di frutta secca  
*Prawns cooked in a special dry fruit sauce*

### *Macchi Curry ( Fish Curry)*

Bocconcini di pesce cotte in padella con salsa speziata

## TANDOORI DISHES



Tandoor oven; tandoori

Questo è un "forno" usato in tutta l'India (si può trovare anche nei ristoranti indiani in tutto il mondo), il tandoor tradizionale ha il coperchio rotondo e è fatto di cotto e argilla. E' usato per cuocere gli alimenti al forno direttamente sul fuoco. La pasta per i deliziosi Naan indiani viene appiccicata direttamente sulle pareti di argilla del tandoor e lasciata cuocere fino a che si gonfia e diventa di un colore marrone chiaro.

La carne cotta nell'alto, piuttosto cilindrico tandoor viene solitamente infilzata con degli spiedini e messa nel calore del forno, che è così intenso (solitamente più di 260°C) che cuoce una metà di pollo in meno di 5 minuti. Il pollo e altre carni cotte con questo metodo vengono identificate come pollo tandoori etc..

### ***Murgh Tandoori***

Cosce di pollo marinate con erbe aromatiche e cotto nel suo sugo nel tandoor

*Aromatic herb marinated chicken cooked in Tandoor*

### ***Chicken Tikka***

Bocconcini di Pollo disossati fatti allo spiedo & marinati nella crema di yogurt e formaggio

*Diced marinated chicken cooked in Tandoor*

### ***Aangan Seekh Kebab***

Agnello macinato con erbe e aglio fatti allo spiedo nel tandoor

*Minced lamb meat cooked with herbs in tandoor*

### ***Tandoori Salad***

Insalata di verdure e formaggio preparato nel tandoor

### ***Kebab Roll***

nel tandoor

Involtino di aangan Seekh Kebab or Chicken Tikka con insalata e naan

### ***Malai Tikka***

Teneri Bocconcini di pollo marinati in una delicata salsa di yogurt e panna Boneless Diced chicken marinated in Sauce of yogurt and cream

### ***Tandoori Jhinga***

Gamberoni marinati con erbe nel yogurt e cotti nel tandoor.

*Tandoori Prawn*

### ***Fish Tikka***

Bocconcini di pesce marinato cotto

### ***Hariali Kebab***

Spinaci e verdure miste allo spiedo

### ***Mix Tandoori Platter***

(Murg Tandoori, Chicken tikka, aangan seekh Kebab, tandoori jhinga and Naan

## *SABHJI – VEGETARIAN DISHES*

### *Mattar Paneer*

Fettine di formaggio fresco con piselli immersi in una crema di pomodoro  
*Indian fresh cream cheese and peas in curry*

### *Palak Paneer*

Fettine di formaggio immersi nella salsa di spinaci preparato con peperoni e pomodori macinati  
*Spinach with Indian fresh cream cheese*

### *Kadai Paneer*

Fettine di formaggio fresco alla padella con peperoni  
*Pan cooked Indian cheese*

### *Paneer Makhani*

Fettine di formaggio cotte delicatamente in una speciale salsa di panna, yogurt & pomodoro  
*Butter sauce cooked Indian fresh cream cheese*

### *Aloo Baingan*

Un misto di melanzane e patate cotte delicatamente con pomodoro e strisce di zenzero  
*Brinjal with potatoes*

### *Aloo Palak*

Patate e foglie di spinaci con menta, coriandolo e spezie  
*Potatoes and spinach*

### *Baingan Bharta*

Melanzane macinate e cotte alla padella  
*Mashed Brinjals*

### *Khumb Matter*

Funghi cotti insieme ai piselli in una salsa  
– Peas & Mushrooms

Di pomodoro

*Mushrooms and peas in curry*

### *Rajma*

Zuppa Faggioli Rossi cotti in padella. (Kidney Beans)

### *Dal*

Lenticchie cotte con spezie assortite –  
*Lentils*

### *Aloo Gobhi*

Cuore di cavolfiore e patate a fette cotte lentamente con pomodoro e strisce di zenzero  
*Cauliflower and potatoes*

### *Masala Chole*

Ceci cotti in padella con cumino e pepe

### *Mix Vegetable*

Misto Verdure cotti in padella

### *Malai Kofta*

Delicate polpettine di formaggio e spinacci con una deliziosa salsa di anacardi e manderole.

### *Aloo Zeera*

Patate speziate cotte nella salsa di cumino

### *Dam Aloo*

Patate cotte in una delicata salsa di yogurt e panna.  
*Potatoes cooked in special sauce of yogurt & cream.*

### *Piatti di verdura stagionale*

*Seasonal vegetable*

## **RISO – RICE DISHES**

### ***Vegetable Biryani***

Un delicato misto di riso basmati e verdure fresche

### ***Murg Biryani***

Riso basmati profumati allo zafferano, erbe e spezie con strati di pollo al curry

### ***Gosht Biryani***

Riso Basmati strati di agnello piccante con l'aggiunta di erbe fresche e zafferano

### ***Prawn Biryani***

Stratti di gamberetti al curry e riso basmati con l'aggiunta di erbe fresche e zafferano

### ***Pulao***

Riso basmati con verdure fresche e frutta secca e zafferano

### ***Plain Rice***

Riso Basmati cotto al vapore



## **BIRYANI**

**IL BIRIANI È UN CURRY ASCIUTTO CONTENENTE CARNE, GAMBERI O VERDURE COTTE CON SPEZIE E RISO A FORMARE IL CORPO**

### **PRINCIPALE DEL PIATTO**

## **PANE – BREAD (Cotti nel tandoor)**

### ***Cheese Naan***

Focaccina di pane al formaggio

### ***Naan***

Focaccina semplice con lievito cotte nel tandoor

### ***Butter Naan***

Focaccina tandoori al burro

### ***Garlic Naan***

Focaccina con lo spruzzo d'aglio

### ***Stuffed Paratha***

Focaccina ripiene di patate

### ***Hariyali Naan***

Focaccina Con spinaci

### ***Onion Kulcha***

Focaccina con cipolle

### ***Gobhi Paratha***

Focaccina ripiene di Cavolfiore

### ***Laccha Paratha***

Focaccina cotte in modo speciale nel tandoor

### ***Pudhina Paratha***

Focaccina alla menta

### ***Roti***

Focaccina semplice senza lievito

### ***Keema naan***

Focaccina ripiene di carne d'agnello

# MENU' FISSI

## Menù Vegetariano (per 1 persona)

Papad , Chutney , Achar  
Antipasti misto  
Piatto a scelta fra VEGETABLE  
CURRY  
Pulao o Riso  
Naan  
Dolce  
Caffè  
**€22,00 (coperto incluso)**

## MENU PESCE (per 1 persona) (Non sempre disponibile)

Papad roll  
Fish Pakora  
Tandoori Jhinga O Fish Curry O  
Orata tandoori O Prawn Vindaloo  
Dal  
Pulao  
Naan a scelta  
Dolce  
Caffè  
**€33,00 (coperto incluso)**

## Menù Non Vegetariano (per 1 Persona)

Papad , Chutney , Achar  
Antipasti misto  
Un piatto a scelta fra CURRY NON  
VEGETARIANO  
Pulao o Riso bianco  
Naan  
Dolce  
Caffè  
**€25,00 (coperto incluso)**

## MENU TURISTICO – Thali (per 1 persona)

Papad  
Antipasto: Samosa e pakora  
Un Curry non vegetariano del  
giorno  
Un curry Vegetariano del giorno  
Dal  
Un piatto vegetariano scelto dallo  
chef  
Pulao/Riso  
Naan  
Dolce  
Caffè  
**€27,00 (coperto incluso)**