

ववाङ्कवा

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

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 curry più piccanti e speziati. La cucina indiana è molto flessibile ed ognuno può, secondo il proprio gusto, renderla più o meno speziata. E' 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.



- ❖ ***I Piatti possono essere preparati più o meno piccanti a secondo del gusto del cliente:***
- ❖ ***Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati (agnello, pesce e gamberetti) ******
- ❖ ***Allergeni (segnalati con * e il numero riportato nella legenda)***

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari Ti preghiamo di segnalarle al personale e chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Dear Customer, please inform our staff if any food allergy or intolerance issue and ask whatever information/clarification relevant to our food and drinks.

Coperto/Cover charges: 3 Euro pp

TAKE AWAY/D'ASPORTO – SCONTO 15% PER ORDINI SUPERIORE A 30 EURO

ANTIPASTI – STARTERS

Vegetable Samosa^(*1)

€ 4,50

Pasta sfoglia triangolare fritta imbottita di verdure

Pastry stuffed with vegetables

Mix Pakora

€ 4,00

Impasto di lenticchie, farina di ceci & verdure miste fritte

Mix vegetable fritter

Antipasto Misto Vegetariano^(*1)

€ 6,00

(Samosa, Pakora)

Shammi Kebab

€ 9,00

Polpettine di agnello macinato con coriandolo, aglio

& spezie varie

Lamb cutlet

Antipasto Misto^(*1)

€ 9,50

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

Onion Bhajji

€ 4,00

Frittelle di cipolle con farina di ceci

Onion fritters

PIATTI CURRY NON VEGETARIANI – NON VEG CURRY DISHES

PIATTI CURRY A BASE DI POLLO – CHICHEN CURRY DISHES

Murg Curry

€ 12,50

Classico curry di pollo
Chicken curry

Shai Murg Korma (*7&8)

€ 14,50

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

Chicken Tikka Masala (*7)

€ 13,80

Bocconcini di pollo cotti nel tandoor preparati in salsa di panna e pomodoro

Hot diced chicken cooked in a special sauce

Murg Makhani specialità (*7)

€ 13,80

Bocconcini di pollo insaporiti con una delicata salsa di burro, spezie & miele

Boneless tandoori chicken prepared with special butter sauce

Madras Curry

€ 12,80

Pollo cotto in una salsa tipicamente sud Indiana

Hot south indian chicken curry

Murg Vindaloo

€ 12,50

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

Saag Chicken^(*7)

€ 12,90

Pollo cotto in una combinazione di spinaci freschi, coriandolo
e altre fragranti erbe

*Chicken cooked with a combination of fresh spinach, green coriander leaves
and other fragrant herbs*

Saag Chicken Tikka^(*7)

€ 13,70

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

Murg Jalfrezi

€ 12,90

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

वाराणसी

PIATTI CURRY A BASE DI AGNELLO – LAMB CURRY DISHES

Rogan josh

€ 14,50

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti con pomodori e insaporiti con aglio

Tender diced lamb cooked with tomatoes and flavoured

With garlic

Balti Gosht

€ 14,50

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti in padella con panna e pomodori.

Pan Tender diced lamb cooked with tomatoes & Cream.

Saag Gosht^(*7)

€ 14,50

Agnello cotto con spinaci freschi, coriandolo e altre erbe aromatiche

Lamb cooked with fresh spinaci, coriander and other

Herbs

Gosht Madras

€ 14,50

Agnello con una piccante salsa sud Indiana

Lamb cooked in spicy south Indian sauce

Mutton do Piazza

€ 14,50

Agnello cotto in padella con cipolle e peperoni

Pan cooked lamb with onions and capiscum

Gosht Vindaloo

€ 13,90

Agnello cotto con patate piccanti e salsa Vindaloo.

Lamb cooked with spiced potatoes

Shahi Mutton Korma(*7&8)

€ 14,80

Agnello cotto con una delicata salsa di mandorle e anacardi

Lamb cooked in a dry fruit gravy

बवाङ्कवा

PIATTI CURRY VEGETARIANI – SABHJI - VEGETERIAN DISHES

Aloo Baingan € 8,50

Un misto di melanzane e patate cotte saltate con pomodoro e strisce di zenzero

Brinjal with potatoes

Aloo Palak(*7) € 8,50

Patate e foglie di spinaci con menta, coriandolo e spezie

Potatoes and spinach

Baingan Bharta(*7) € 9,50

Crema di Melanzane affumicate cotte in padella

Mashed Brinjals

Khumb Matter(*7) € 9,50

Funghi cotti insieme ai piselli in salsa – Peas & Mushrooms

Di pomodoro

Mushrooms and peas in curry

Rajma € 8,50

Zuppa Fagioli Rossi cotti in padella.

Kidney Beans

Dal (*7) € 7,00

Zuppa di Lenticchie cotte con spezie assortite

Lentils

Aloo Gobhi € 8,50

Cuore di cavolfiore e patate a fette cotte lentamente con pomodoro e strisce di zenzero

Cauliflower and potatoes

Masala Chole € 8,50

Ceci cotti in padella con cumino e pepe

Chickpeas

Mix Vegetable € 8,00

Misto verdure cotte in padella

Aloo Zeera € 7,50

Patate speziate cotte nella salsa di cumino

Potatoes with cumin seeds

Dam Aloo(*7) € 8,50

Patate cotte in una salsa di yogurt e panna.

Potatoes cooked in special sauce of yogurt & cream.

वाराङ्गान

PANEER DISHES – INDIAN COTTAGE CHEESE DISHES

Palak Paneer(*7)

€ 12,50

Formaggio Paneer in una denso purè di spinaci in salsa di spinaci condito con spezio, zenzero e spezie varie.

Indian cottage cheese cooked in dense spinach purè.

Mattar Paneer(*7)

€ 11,50

Formaggio Paneer e piselli cotti in una saporita salsa di pomodoro

Indian cottage cheese cooked with in a tasty sauce.

Kadai Paneer(*7)

€ 12,50

Formaggio Paneer cotto in padella con salsa di pomodoro e peperoni.

Indian cottage cheese cooked in spicy tomato sauce and capsicums.

Shai Paneer(*7, 8)

€ 12,50

Formaggio Paneer cotto in padella con una delicata salsa di pomodoro, burro & frutta secca.

Indian cottage cheese cooked in spicy tomato sauce , butter & Dry fruits.

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 un coperchio tondo ed è fatto di cotto e argilla. E' usato per cuocere gli alimenti al forno direttamente sulla fiamma. La pasta per i deliziosi Naan indiani viene appoggiata direttamente sulle pareti di argilla del tandoor e lasciata cuocere fino a che si gonfia e si abbrustolisce.

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

Murgh Tandoor(*7)

€ 11,50

Cosce di pollo marinate con erbe aromatiche e cotte nel tandoor

Aromatic herb marinated chicken cooked in Tandoor

Chicken Tikka(*7)

€ 13,50

Bocconcini di Pollo disossati, marinati nella crema di yogurt, formaggio, spezie e cotti allo spiedo nel tandoor

Diced marinated chicken cooked in Tandoor

Rumali Roll(*7)

€ 15,00

Squisito Roll di bocconcini di pollo cotte insieme alle salse

Malai Tikka (*7)

€ 13,50

Teneri Bocconcini di pollo marinati in una delicata salsa di yogurt e panna e cotti allo spiedo nel tandoor.

Boneless Diced chicken marinated in Sauce of yogurt and cream

PIATTI CON RISO BASMATI – RICE DISHES



Il Biryani è un curry asciutto contenente carne, gamberi o verdure cotte con spezie e riso a formare il corpo principale del piatto

Vegetable Biryani (*8)

€ 11,50

Un delicato misto di riso basmati e verdure fresche

Murg Biryani (*8)

€ 13,00

Riso basmati profumato allo zafferano, erbe e spezie con straccetti di pollo al curry

Gosht Biryani (*8)

€ 14,50

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

Pulao(*8)

€ 5,00

Riso basmati con verdure fresche, frutta secca e zafferano

Plain Rice

€ 4,00

Riso Basmati cotto al vapore



PANE TANDOORI – NAAN BREADS

Cheese Naan(*1&7) € 3,70

Focaccina di pane al formaggio

Naan(*1) € 1,80

Focaccina semplice lievitata cotta nel tandoor

Butter Naan(*1&7) € 2,50

Focaccina tandoori al burro

Garlic Naan(*1&7) € 2,50

Focaccina condita con aglio

Stuffed Paratha (*1&7) € 3,50

Focaccina ripiene di patate

Hariyali Naan (*1&7) € 3,00

Focaccina con spinaci

Onion Kulcha(*1&7) € 3,00

Focaccina con cipolle

Gobhi Paratha(*1&7) € 3,50

Focaccina ripiene di Cavolfiore

Laccha Paratha(*1&7) € 2,50

Focaccina tandoori millefoglie



Pudhina Paratha(*1&7) € 2,50

Focaccina alla menta

Roti (*1) € 1,80

Focaccina integrale non lievitata

DOLCI – DESSERT

Coconut Barfi(*7, 8) € 3,90

Torta di cocco

Kulfi (*7) € 4,50

Gelato Indiano (mango o Pistacchio)

Gulaab Jamun(*7) € 4,00

Dolce di formaggio

ववाङ्कवा

MENU FISSI – FIXED MENUS

*L'opzione menu fisso deve essere accettato da tutti i commensali del tavolo sopra i 12 anni.

Menù Vegetariano

Paperdum con salse
Assortimento di Antipasti misti vegetariani

Cheese Naan

Un piatto a scelta dalla lista dei piatti curry Vegetariani

Riso Pulao o Riso Basmati Bianco

Naan

Dolce

Caffè

€ 22,50 PP

Menù Non Vegetariano

Paperdum con salse
Assortimento di Antipasti misti vegetariani e non vegetariani

Cheese Naan

Un piatto a scelta dalla lista dei piatti curry Non Vegetariani di Pollo o Agnello

Riso Pulao o Riso Basmati Bianco

Naan

Dolce

Caffè

€ 27,00 PP

vaughan

BEVANDE - DRINKS

BEVANDE ANALCOLICHE:

ACQUA NATURALE € 3,00

ACQUA GASSATA € 3,00

COCA-COLA, FANTA, SPRITE € 3,50

LASSI € 5,00

BEVANDA DI YOGURT, DOLCE O SALATO

MANGO SHAKE € 5.00

LASSI AL MANGO

CAFFÈ/TE':

(DECAFF.. ECC.) € 1,50

CAFFÈ CORRETTO: € 2,00

TÈ INDIANO/MASALA TEA € 2,50

BEVANDE ALCOLICHE:

BIRRE INDIANE:

COBRA / KINGFISHER / KAMASUTRA € 4,50

33CL

COBRA/KINGFISHER

66CL € 8,50

BIRRE NAZIONALI:

MESSINA METODO CLASSICO € 4,00

33CL

ICHNUSA € 4,00

33CL

AMARI INDIANI:

Kamasutra € 3,80

Cardamom € 3,50

Rosè € 3,50

Ginger € 3,50

Amari nazionali € 3.50

Grappe € 3.00

Rum Indiano € 5,00

Whiskey/Vodka/Gin :

Regular € 6.50

9Premium Brand € 9,00

LISTA VINI – WINE LIST

VINI ROSSI:

Chianti - Toscana € 17,00

Montepulciano - Abruzzo € 21,00

Marzemino - Trentino € 18,00

Malvasia Nera - Puglia € 18,00

Valpolicella Classico - Veneto € 21,00

Boscarel - Veneto € 23,00

Nebbiolo Langhe - Piemonte € 22,00

Cannonau - Sardegna € 18,00

Primitivo - Puglia € 19,00

Dolcetto D'Alba - Piemonte € 19,00

San Giovese - Emilia Romagna € 17,00

VINI BIANCHI:

Chardonnay	€ 18.50
Pinot grigio - Garda	€ 17,00
Sauvignon	€ 19,50
Gewurztraminer - Trentino	€ 20.00
Muller Thurgau - Alto Adige	€ 18.50
Pinot Nero - Oltrepò Pavese (frizzante)	€ 17.50
Soave - Veneto	€ 20,00
Vermentino - Sardegna	€ 19,00

PROSECCO:

€ 27.00

Terre del Faedo - Treviso

VINO DELLA CASA (sfuso) – Bianco/Rosso:

1 lt. € 12.00

½ lt. € 7.50

¼ lt. € 4.50

Allergeni

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PRODOTTI E NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI SOSTANZE ALLERGENICHE.



1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

