

# ववाङ्गा

*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 frita 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<sup>(\*7)</sup>

€ 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<sup>(\*7)</sup>

€ 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*

वाराङ्गवा

## 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<sup>(\*7)</sup>

**€ 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*

ववाग्वा

## 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

### **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 1lt. € 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

