

Benvenuti da Shanti Welcome to Shanti

Benvenuti al ristorante Shanti, il termine Shanti indica pace e tranquillità interiore. Abbiamo cercato di creare un ambiente intimo, di pace e relax. Questa è la sensazione che si prova appena entrati. Mangiare da "Shanti" significa anche compiere un viaggio attraverso i colori, i sapori, i costumi, le immagini e i suoni del continente Indo-Pakistano. Le nostre pietanze non nutrono solo il corpo, ma giovano anche all'anima. I piatti che vi proponiamo sono tipici del nord dell'India e del Pakistan. Prima di entrare nel vivo del menù, vi spieghiamo il significato di alcuni termini della cucina indo-pakistano.

Il forno Tandoori

Il Tandoori è un forno cilindrico di argilla utilizzato per cucinare in India, in Afghanistan, nel Caucaso, nei Balcani, in Medio Oriente, in Asia centrale, così come in Pakistan e Bangladesh.

Il cibo è cotto all'interno di un cilindro di terracotta o ceramica che viene riscaldato costantemente, alimentato da un fuoco a carbone, per mantenere la temperatura uniforme a 480° C (900° F).

Il Tandoori è utilizzato per alcuni tipi di cucina indiana e afghana come *pollo tandoori*, *pollo tikka* e altre varietà come il *pane tandoori* e il *pane naan*.

In India, il Tandoori è anche conosciuto come *Bhatti*, il cui nome deriva dalla tribù dei Bhatti del deserto di Thar, regione a cavallo tra l'India nord-orientale e il Pakistan, che lo inventarono per primi. Poi nel corso della storia questa regione venne visitata dai popoli nomadi provenienti dal Medio Oriente che ne facilitarono l'espansione.

Il Tandoori è attualmente usato in molti ristoranti indiani di tutto il mondo, anche se in

Welcome to the Shanti restaurant, the word Shanti means peace and interior tranquillity. We try to create an atmosphere of intimate peace and relax. This is the feeling that you try just entered.

Eating in Shanti also means to make a trip through colors, flavors, costumes, images and sounds of Indian and Pakistan continent. Our foods don't feed only the body but also improve your soul. The dishes that we offer are typical of the north of India and Pakistan. Before looking at the menu, we would like to explain the meaning of some Indo-Pakistan cuisine words.

Tandoori oven

A tandoor is a cylindrical clay oven used in cooking in India, Afghanistan, the Transcaucasus, the Balkans, the Middle East, Central Asia as well as Pakistan and Bangladesh.

The food is cooked over a hot charcoal fire or wooden fire. Temperatures in a tandoor can approach 480° C (900° F), and it is common for tandoor ovens to remain lit for long periods of time to maintain the high cooking temperature. The tandoor design is something of a transitional form between a makeshift earth oven and the horizontal-plan masonry oven, and is used almost exclusively for live-fire, radiant heat cooking.

The tandoor is used for cooking certain types of Indian and Afghan foods such as tandoori chicken, chicken tikka and bread varieties like tandoori roti and naan. The word tandoori is the adjective meaning "pertaining to the tandoor" and is used to describe a dish cooked in a tandoor. In India, the tandoor is also known by the name of bhatti. The Bhatti tribe of the desert of Northwestern India and

Shanti

Benvenuti da Shanti Welcome to Shanti

alcuni casi i forni Tandoori moderni vengono alimentati a gas o energia elettrica al posto del carbone. In alcune regioni medioorientali il Tandoori viene usato anche per cucinare il pane e il Kebab tipici dei popoli arabi.

Come scegliere dal menù

Nel nostro menù proponiamo una vasta scelta di piatti tipici della cucina indo-pakistana a base di verdure, di carne o pesce. Ogni pietanza può essere accompagnata da riso e pane indiano, cucinati in molti modi e da bevande tipiche come il *lassyi*, una limonata fresca e aromatizzata alla menta; o da vino e birra sia indiani che italiani.

Si comincia con gli antipasti e le zuppe accompagnati da varie salse, poi si può scegliere un secondo tra i piatti cotti al Tandoori o al aromatizzati al curry. Come contorni ci sono i legumi e le verdure accompagnate da riso basmati pane indiano, per finire in dolcezza con dessert tipici, gelato o frutta.

Eastern Pakistan developed the Bhatti in their desert adobe, and thus gained the name. It's thought to have travelled to Central Asia and the Middle East along with the Roma people, who originated amongst the Thar Desert tribes.

The tandoor is currently a very important fixture in many Indian restaurant around the world. Some modern day tandoor use electricity or gas instead of charcoal. In Armenia, it is known as a tonir wich is a widely used method of cooking barbecue and lavjs bread. In Georgia it is called a tone and is used for bread and kebab.

How to use the menù

Begin with the starters, and soups accompanied by various sauces, and then choose a tandoori dish or chicken, meat, fish or prawn curry. As side-dishes there are lentils, vegetables, and salad. This is followed by basmati rice and tandoori bread. A sweet ending with typical desserts, ice-cream or fruits.



Il forno Tandoori
Tandoori oven

Shanti

Antipasti - Starters

Aperitivo

Samosa non vegetariano € 4,00

Fagottini di carne macinata e spezie,
serviti con delicate salse orientali
Pastry filled with spicy minced meat

Samosa vegetariano € 4,00

Fagottini di patate, piselli, cumino,
erbe esotiche, serviti con delicate salse
orientali

*Pastry filled with potatoes, peas, and cumin,
served with delicate oriental sauces*

Shami kebab € 4,00

Polpettine di patè di carne, con spezie
esotiche ed erbe orientali

*Finely ground meat mixed with spices and
herbs*

Antipasto misto di carne € 6,00

Mix meat starter

Antipasto misto di pesce € 6,50

Mix fish starter

Antipasto misto vegetariano € 5,00

Mix vegetarian starter



Antipasto misto di carne

Mix meat starter

Salse Orientali offerte dalla casa

Salsa di menta e yogurt

Salsa di banana e tamarindo

Salsa piccante, a base di peperoncino
e spezie esotiche

Mint sauce

Banana and tamarind sauce

Hot chili sauce



Antipasto misto vegetariano

Mix vegetarian starter

Aloo Pakora € 3,00

Fettine di patate fritte con erbe orientali

Fried potatoes with oriental herbs

Beigan Pakora € 3,00

Fettine di melanzane fritte con delicata
pastella di farina di ceci, erbe e spezie
orientali

Slices of aubergines fried with oriental herbs

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato

* For seasonal reasons, some products can be frozen or not available

Shante

Antipasti - Starters

Aperitivo

Chicken Pakora

Bocconcini di pollo fritti con farina di ceci
Fried Chicken pieces with chick pea flour

€ 4,00

Paneer Pakora

Soffritto di formaggio indiano
con origano ed erbe indiane

€ 4,00

Fresh indian cheese fried with indian herbs

Jhinga Pakora*

Fritto di gamberi marinati in salsa
di erbe e spezie ricoperto di sesamo
*Prawns marinated in a delicate sauce
of spices and sesame seed, deep fried*

€ 4,00

Papadams

Sfogliatine di riso e lenticchie servite
con una salsa piccante

€ 2,00

Spiced crispy wafers of rice flour, deep fried

Macheli Pakora*

Soffritto di pesce spada con origano
e spezie orientali
Fish filets of sword fish

€ 4,00

Zuppe - Soups

Daal soup

Zuppa di lenticchie, zenzero e spezie orientali
indiane

€ 5,00

Lentil soup with ginger and spices

Mirch Pakora

Fritto di peperoncino verde e spezie orientali,
servito con una deliziosa salsa di menta
Green chilli fried with indian spices

€ 3,50

Onions Bhaji

Anellini di cipolle fritte, passati in una
delicata pastella a base di farina di ceci
e serviti con una salsa di banana e tamarindo
*Onion rings fried in chick pea flour and
served with a sauce of banana and tamarind*

€ 3,50



Jhinga Pakora

Prawns fried

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato
* For seasonal reasons, some products can be frozen or not available

Shante

Specialità Tandoori Tandoori Specialities

Chicken tandoori

€ 9,00

Pollo marinato allo yogurt, con erbe e spezie indiane, grigliato nel forno tandoori
Chicken marinated in yogurt, with herbs and spices and grilled in tandoori

Chicken tikka

€ 9,00

Bocconcini di pollo marinati in una salsa di yogurt, spezie, e grigliato nel forno tandoori
Boneless chicken pieces marinated in yogurt and tandoori spices and grilled in tandoori

Fish tikka*

€ 12,00

Pesce spada marinato in una delicata salsa di spezie orientali, origano e cotto nel forno tandoori
Sword fish marinated in a delicate sauce with oriental spices and grilled in tandoori

Jhinga tandoori*

€ 13,00

Gamberoni grigliati nel forno tandoori con una delicata salsa di origano e spezie indiane
Prawns, grilled in oven tandoori with a delicate oregano sauce and indian spices

Mutton tikka

€ 10,00

Barbeque di agnello disossato marinato in una delicata salsa di yogurt, zenzero e spezie indiane, grigliato in tandoori
Boneless lamb marinated in yogurt, ginger, indian spices and grilled in tandoori

Paneer tikka

€ 9,00

Formaggio indiano marinato con spezie indiane e aglio grigliato in forno tandoori
Fresh indian cheese grilled in tandoori

Reshmi Kebab

€ 9,00

Spiedini di pollo macinato, erbe orientali, spezie, zenzero, mandorle e anacardi, servito con salsa di yogurt e menta
Minced chicken with ginger, spices and almonds served with fresh mint and yogurt sauce

Seekh kebab

€ 9,00

Spiedini di carne macinata con erbe orientali, spezie, zenzero, cipolle e grigliato nel tandoori, servito con una deliziosa salsa di menta fresca e yogurt
Minced lamb meat with onions, ginger, and cooked in oven tandoori, served with fresh mint and yogurt sauce

Shanti tandoori mix grilled

€ 13,00

Misto di pollo e carne, gamberoni*, con spezie orientali
Mix tandoori grill of chicken, meat, prawns with oriental spices



Chicken tandoori

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato
** For seasonal reasons, some products can be frozen or not available*

Shanti

Curries

Butter chicken

€ 9,00

Bocconcini di pollo disossato cotto in una speciale salsa al burro, con passato di pomodoro ed erbe indiane

Boneless chicken cooked with butter, tomatoes and indian herbs

Chicken Channa

€ 9,00

Pollo cotto con zenzero, spezie e ceci

Chicken cooked with ginger, coriandol, chick peas, and spices

Chicken curry

€ 9,00

Spezzatino di pollo piccante cotto con speciali spezie curry

Chicken curry hot cooked with indian spices



Chicken curry

Chicken Jalfrezy

€ 9,50

Pollo grigliato nel forno tandoori cotto con cumino, cipolle e spezie orientali

Chicken grilled in tandoori, cooked with cumin, tomatoes egg and oriental spices

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato

** For seasonal reasons, some products can be frozen or not available*

Chicken korma

€ 9,00

Spezzatino di pollo cotto in una delicata salsa di yogurt, mandorle, cardamomo, cannella e spezie indiane

Chicken pieces cooked in a delicate sauce of yogurt, almonds, cardamom and spices

Chicken Palak

€ 9,00

Bocconcini di pollo cotti con purè di spinaci* ed erbe orientali

Boneless chicken cooked with spinach and oriental herbs

Chicken tikka masala

€ 9,00

Pollo disossato grigliato nel forno tandoori e cotto con erbe del Kashmir, cipolle, pomodori freschi.

Chicken grilled in tandoori and cooked with kashmiri herbs, onion and fresh tomatoes



Chicken tikka masala

Chicken vindaloo

€ 9,00

Pollo al curry molto piccante cotto con salsa vindaloo e spezie indiane

Very hot chicken curry, cooked with special vindaloo sauce

Shanti

Curries

Churgh moghlai (special) € 22,00

Misto grigliato di carne e gamberi* nel forno tandoori servito con una speciale salsa "mughlai" (Minimo due persone)

Mix of meat and prawns, cooked in tandoori and served with "mughlai" spacial sauce

Mutton Korma € 10,00

Spezzatino di agnello cotto in una delicata salsa di yogurt, mandorle, cardamomo, cannella e spezie indiane

Lamb pieces cooked in a delicate sauce of yogurt, almonds, cardamom and spices



Mutton Korma

Daal Gosht € 9,00

Deliziosi bocconcini di agnello cotti con zenzero spezie indiane e lenticchie

Lamb cooked with ginger, indian spices and lentils

Fish curry* € 11,00

Curry di pesce con origano, erbe indiane, limone *Sword fish curry with indian spices and lemon*

Gobhi Gosht* € 9,00

Agnello cotto con cavolfiori e spezie indiane

Lamb cooked with cauliflower and indian spice

Jhinga curry* € 11,00

Curry di gamberi cotti con pomodori e peperoncino verde

Spicy prawns, curry cooked, with green chillies, tomatoes

Keema Mattar € 9,00

Carne macinata cotta con piselli e spezie indiane

Minced meat cooked with peas and indian spices

Mughal Kofta € 9,00

Polpettine di carne macinata, cotte con yogurt, pomodoro, erbe dell'Himalaya

Croquette of meat, cooked with yogurt, tomatoes, herbs of Himalaya



Mughal Kofta

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato

* For seasonal reasons, some products can be frozen or not available

Shante

Curries

Mutton Channa

Agnello cotto con zenzero, spezie e ceci
*Lamb cooket with ginger, coriandol,
chick peas, and spices*

€ 9,00

Mutton Tikka Masala

Spezzatino di agnello grigliato
nel tandoori cotto con cipolle
e spezie del Kashmir
*Succulent lamb grilled in tandoori
and cooked with onion, tomatoes,
Kashmiri spices*

€ 10,00

Mutton Curry

Deliziosi bocconcini di agnello
cotti con pomodoro, spezie orientali,
in una succulenta salsa piccante
Succulent lamb cooked with hot curry

€ 10,00

Palak Gosht*

Agnello cotto con erbe e spinaci
Lamb cooked with spinach and herbes

€ 9,00

Verdure - Vegetables

Aloo Gobhi

Cavolfiori e patate cotte con zenzero e spezie
*Cabbage and potatoes cooked with ginger
and spices*

€ 7,00

Daal

Lenticchie indiane cotte con zenzero,
coriandolo e pomodoro
*Spicy lentils cooked with ginger
and tomatoes*

€ 6,00

Beigan bartha

Puré di melanzane cotto nel forno
tandoori con erbe orientali
Aubergines cooked in tandoori with herbs

€ 7,00

Insalata fresca mista

Fresh mixed salad

€ 4,00

Bhinditori (Okra)*

Verdure indiane, cotte con pomodori freschi,
cipolle, aromatizzate con erbe del Pakistan
*Indian vegetables, cooked with fresh
tomatoes and Pakistani herbs*

€ 7,00

Malai kofta

Polpettine di patate, formaggio, zafferano,
anacardi, cocco, pistacchio
*Croquettes with cheese, potatoes, saffron,
pistacchio, day fruit and served
in a delicate sauce*

€ 6,00

Channa masaledar

Ceci bianchi stufati e cotti con spezie
indiane e pomodori
*Chickpeas cooked with indian spices
and tomatoes*

€ 6,00

Misto di verdure

Misto di verdure al curry
Mixed vegetables with curry

€ 6,00

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato
* For seasonal reasons, some products can be frozen or not available

Shante

Verdure Vegetables

Palak aloo

€ 6,00

Puré di spinaci cotto con patate ed erbe orientali

Spinach cooked with potatoes and herbs

Palak paneer

€ 6,00

Puré di spinaci, cotto con erbe orientali e formaggio fresco

Spinach cooked with fresh cheese and oriental herbs

Raita

€ 4,00

Salsa di yogurt con patate, verdure fresche e cumino

Fresh yogurt souce, with potatoes, fresh vegetables and cumin

Shanti kofta

€ 7,00

Polpettine di verdure miste macinate, con farina di ceci, spezie indiane

Croquettes of mix vegetables, chickpeas flour, almonds and indian spices

Shahi paneer

€ 6,00

Cubetti di formaggio fresco, cotto con pomodori, burro, erbe orientali, zenzero

Diced Indian cheese cooked with tomatoes, butter, oriental herbs, ginger

Masala dossa

€ 7,00

Involtino di farina di riso e lenticchie, farcito con patate speziate ed erbe esotiche

Puski made with rice flour, lentil and spiced potatos, indian erbs

Riso Basmati - Basmati rice

Chickeen Biryani

€ 9,00

Riso Basmati allo zafferano cotto con pollo, mandorle ed erbe orientali

Basmati rice saffron flavoured, with chicken almonds and oriental herbs

Jhinga Biryani

€ 11,00

Riso Basmati piccante, con gamberi*, zafferano, spezie indiane, frutta secca e saltato in padella

Chilly Basmati rice with prawns, saffron, dry fruit, indian spices

Mutton Biryani

€ 10,00

Riso Basmati allo zafferano con agnello, cannella, mandorle e spezie

Basmati rice saffron flavoured, with lamb almonds and spices

Plain rice

€ 5,00

Riso Basmati semplice bianco

Simple Basmati rice

Saada pulao

€ 5,00

Riso Basmati con zafferano

Basmati rice saffron flavoured

Jeera Rice

€ 6,00

Riso bianco con cumino tostato

White rice with cumin

Vegetarian pulao

€ 6,00

Riso Basmati servito con verdure e cardamomo

Basmati rice served with vegetables and cardamom

Shanti

Pane indiano e pakistano Indian and pakistan bread

Aloo Paratha

Pane indiano farcito con patate speziate e cotto nel forno tandoori *Indian bread with spice potatoes filling and cooked in tandoori*

€ 3,00

Keema naan

Pane indiano-pakistano farcito con carne macinata ed erbe orientali *Indian bread with meat and oriental herbs filling*

€ 3,50

Chapati

Pane integrale cotto nel tandoori
Wheat flour bread cooked in tandoori

€ 2,00

Naan

Pane indiano cotto nel forno tandoori
Indian bread cooked in tandoori

€ 2,00

Cheese naan

Pane indiano farcito con formaggio e sesamo
Indian bread with cheese and sesam filling

€ 3,00

Paratha

Pane integrale indiano-pakistano cotto con burro nel forno tandoori
Pakistani-indian wheat flour bread cooked in tandoori

€ 3,00

Garlic naan

Pane indiano-pakistano con aglio ed erbe orientali
Indian bread with garlic and oriental herbs filling

€ 3,00

Peshawari naan

Pane indiano-pakistano con pistacchio
Bread with pistacchio

€ 3,00

Bevande indiane - Indian drinks

Banana lassy

Frullato di yogurt con banana e zucchero
Sweetened yogurt with fresh banana

€ 4,00

Mango lassy

Frullato di yogurt con mango fresco e zucchero
Sweetened yogurt with fresh mango

€ 4,00

Cocco lassy

Frullato di yogurt con cocco e zucchero
Sweetened yogurt with cocco

€ 4,00

Mint nimbu pani

Limonata fresca con menta e zucchero
Refreshing lemon and mint indian drink

€ 3,00

Lassy salted

Yogurt fresco frullato con menta, cumino e sale
Fresh homemade salted yogurt with mint and cumin

€ 3,50

Nimbu pani

Limonata fresca indiana
Refreshing lemon thirst-quencher

€ 3,00

Sweet lassy

Frullato dolce di yogurt con acqua di rose, zucchero
Sweetened yogurt with rose water and sugar

€ 3,50

Mango Juice

Succo di mango

€ 3,50

Shante

Te - tea

Cardamom tea

Tè al cardamomo

Tea with cardamom

€ 2,50

Milk tea (Chay)

Tea indiano e pakistano con latte e cardamomo

Indian and pakistan tea with milk and cardamom

€ 3,00

Masala tea

Tè indiano con cardamomo, cannella, chiodi di garofano

Indian tea with cardamom, cinnamon and cloves

€ 2,50

Mint tea

Tè indiano alla menta fresca

Indian tea with fresh mint

€ 2,50

Dolci e frutta - Desserts and fruits

Gulab Jamun

Bigné aromatizzato con zafferano e servito nello sciroppo di zucchero

Sweet dumpling served with a syrup flavoured with saffron

€ 4,00

Pista Kulfi

Tipico gelato indiano al pistacchio

Typical indian ice cream with dryfruit flavour

€ 5,00

Halwa

Dolce indiano di farina di mais e burro

Indian Sweet made of maize flour and butter

€ 4,00

Aam Ras

Soffice mousse di mango fresco e cardamomo

Soft mango cream with cardamon

€ 5,00

Kheer

Dolce di latte e riso con uva passa, essenze indiane

Milky rice dessert with raisin and indian essences

€ 5,00

Ananas

Fettine di ananas fresco senza zucchero

Fresh slices of pineapple without sugar

€ 4,00

Mango

Piatto di mango fresco

Fresh mango

€ 5,00

Shante

€ 20,00

Menù vegetariano Vegetarian Menù

Antipasto misto

Verdure miste
Mix vegetarian starter

Verdure - Vegetables

2 verdure a scelta - 2 dish on choice

Daal

Lenticchie indiane cotte con zenzero,
coriandolo e pomodoro
*Spicy lentils cooked with ginger
and tomatoes*

Channa masaledar

Ceci bianchi stufati e cotti con spezie indiane
e pomodori
*Chickpeas cooked with indian spices
and tomatoes*

Malai kofta

Polpettine di patate, formaggio, zafferano,
anacardi, cocco, pistacchio servite in una
delicata salsa esotica
*Croquettes with cheese, potatoes, saffron,
cashewes, drayfruit and served in a delicate
sauce*

Palak aloo

Puré di spinaci cotto con patate ed erbe
orientali
Spinach cooked with potatoes and herbs

Riso - Rice

Pulao

Riso Basmati con zafferano
Basmati with saffron

Pane indiano - Indian bread

1 pane a scelta - 1 bread on choice

Naan

Pane indiano cotto nel forno tandoori
Indian bread cooked in tandoori

Cheese naan

Pane indiano farcito con formaggio e sesamo
Indian bread with cheese and sesame filling

Dolci - Dessert

1 dolce a scelta - 1 dessert on choice

Halwa

Dolce indiano di farina di mais e burro
Indian Sweet made of maize flour and butter

Gulab Jamun

Bigné aromatizzato con zafferano e
servito nello sciroppo di zucchero
*Sweet dumpling served with a syrup
flavoured with saffron*

Kheer

Dolce di latte e riso con uva passa, essenze
indiane
*Milky rice dessert with raisin and
indian essences*

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato
* For seasonal reasons, some products can be frozen or not available

Shante

€ 23,00

Menù di carne Meat Menù

Antipasto misto

Carne e verdure miste

Meat and vegetarian starter

Tandoori e curry

1 piatto a scelta - *1 dish on choice*

Chicken tandoori

Pollo marinato allo yogurt, con erbe e spezie indiane, grigliato nel forno tandoori

Chicken marinaded in yogurt, with herbs and spices and grilled in tandoori

Chicken tikka masala

Pollo disossato grigliato nel forno tandoori e cotto con erbe del Kashmir, cipolle, pomodori freschi *Chicken grilled in tandoori and cooked with Kashmiri herbs, onion and fresh tomatoes*

Mutton Curry

Deliziosi bocconcini di agnello cotti con pomodori, spezie orientali, con una succulenta salsa piccante *Succulent lamb cooked with hot curry*

Verdure - Vegetable

1 verdura a scelta - *1 dish on choice*

Daal

Lenticchie indiane cotte con zenzero, coriandolo e pomodoro *Spicy lentils cooked with ginger and tomatoes*

Channa masaledar

Ceci bianchi stufati e cotti con spezie indiane e pomodori *Chickpeas cooked with indian spices and tomatoes*

Beigan bartha

Puré di melanzane cotto nel forno tandoori con erbe orientali

Aubergines cooked in tandoori with herbs

Riso - Rice

Pulao

Riso Basmati con zafferano *Basmati with saffron*

Pane indiano - Indian bread

1 pane a scelta - *1 bread on choice*

Naan

Pane indiano cotto nel forno tandoori

Indian bread cooked in tandoori

Cheese naan

Pane indiano farcito con formaggio e sesamo

Indian bread with cheese and sesam filling

Dolci - Dessert

1 dolce a scelta - *1 dessert on choice*

Halwa

Dolce indiano di farina di mais e burro

Indian Sweet made of maize flour and butter

Gulab Jamun

Bigné aromatizzato con zafferano e servito nello sciroppo di zucchero *Sweet dumpling served with a syrup flavoured with saffron*

Kheer

Dolce di latte e riso con uva passa, essenze indiane *Milky rice dessert with raisin and indian essences*

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato

* For seasonal reasons, some products can be frozen or not available

Shante

€ 26,00

Menù di pesce Fish Menù

Antipasto misto

Pesce misto *Mix fish starter*

Tandoori e curry

1 piatto a scelta - *1 dish on choice*

Fish tikka

Pesce spada in una delicata salsa di spezie orientali, origano e cotto nel forno tandoori
Fresh fish marinaded in a delicate sauce with oriental spices and grilled in tandoori

Jhing curry

Curry di gamberi cotti con pomodori e peperoncino verde *Spicy prawns, curry cooked, with green chillies, tomatoes*

Verdure - Vegetable

1 verdura a scelta - *1 dish on choice*

Beigan bartha

Purè di melanzane cotto nel tandoori con erbe orientali *Aubergines cooked in tandoori with herbs*

Daal

Lenticchie indiane cotte con zenzero, coriandolo e pomodoro *Spicy lentils cooked with ginger and tomatoes*

Channa masaledar

Ceci bianchi stufati e cotti con spezie indiane e pomodori *Chickpeas cooked with indian spices and tomatoes*

Shanti kofta

Polpettine di verdure miste, con farina di ceci, spezie indiane *Croquettes of mix vegetables, chickpeas flour, almonds and indian spices*

Riso - Rice

Pulao

Riso Basmati con zafferano
Basmati with saffron

Pane indiano - Indian bread

1 pane a scelta - *1 bread on choice*

Naan

Pane indiano cotto nel forno tandoori
Indian bread cooked in tandoori

Cheese naan

Pane indiano farcito con formaggio e sesamo
Indian bread with cheese and sesam filling

Dolci - Dessert

1 dolce a scelta - *1 dessert on choice*

Halwa

Dolce indiano di farina di mais e burro
Indian Sweet made of maize flour and butter

Aam Ras

Soffice mousse di mango fresco e cardamomo
Soft mango cream with cardamom

Kheer

Dolce di latte e riso con uva passa, essenze indiane *Milky rice dessert with raisin and indian essences*

* In alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere surgelato
** For seasonal reasons, some products can be frozen or not available*

Shanti

