



Menù

ANTIPASTO:

- Samosa veg, non veg, vegana. Triangoloni di pasta fritta, ripieni di verdure, carne a seconda della stagione - €4,50
1.7.9.12. Salsa tamarindo. 6.7.12.
- Veg pakora (vegana). Mix verdure di stagione fritte in pastella di farina di ceci e riso e le spezie) – €3,00.
9.11. Salsa tamarindo. 6.7.12
- Sformato di verdure con salsa di curcuma – €2,00
3.7.
- Flan di Topinambur con salsa alla bagna caoda - €2,50.
3.4.7.8.
- Crocchette di lenticchie - €3,50
1.3.7. salsa yogurt 7.
- Crocchette di melanzane - €2,00
1.3.7. salsa yogurt.7.
- Masala vitello tonnato – €5,00.
3.4.9.10.
- Involtini di zucchini al curry - €3,60.
1.3.7.

CONTORNI:

- Dal Makhani. Crema di lenticchie e fagioli - €5,50
7.
- Chole. Ceci, pomodoro e spezie. (vegana) - €5,00.
- Mataar Paneer *. Crema di piselli, pomodoro e primo sale - €6,00.
7.
- Mataar Tofù. Crema di piselli, pomodoro e Tofù (vegana) - €6,00
6.
- Verdure trifolate alla curcuma (vegana) - €2,50.
- Aloo gobi. Cavolfiori e patate (vegana) - €4,00.
- Bhindi (Okra) * (vegana) - €4,00.
- Verdure gratinate: peperone, zucchine, melanzane e cipolla - €1,00.
1.7.

ZUPPA:

- Sambhar. Tipico minestrone della tradizione indiana con misto di verdure e lenticchie gialle (vegana) - €4,00
10.

BIRYANI E DOSA:

- Biryani plain rice. Riso Basmati profumato con chiodi di garofano, cannella, cardamomo e alloro - €3,00.
- Chicken Biryani alle nocciole langharole. Riso Basmati con pollo, nocciole, anacardi - €5,50.
7.8
- Mutton Biryani. Riso basmati con agnello e masala - €7,50.
- Veg Biryani alle nocciole langharole. Riso Basmati con verdure e spezie - €4,00
7.8
- Ragù dosa. Involtini di pastella di riso e legumi con ragù, verza e formaggio - €5,50.
1.9.12.
- Masala dosa con patate. Involtini di pastella di riso e legumi, patate e verdure (vegana) - €3,50
1.7.9.12.

PASTA: su ordinazione; da 4,5 euro a 6 euro

- Sagne alla miciglianese
- Cannelloni al ragù masala
- Ravioli spinaci e ricotta pecora
- Gricia, Cacio pepe, Amatriciana, Carbonara
- Gnocchi (castelmagno , ragù di pecora , ragù misto, al curry)

1.3.6.7.8

SECONDI:

- Tandoori chicken. Pollo marinato in spezie, limone e yogurt - €5,60.
7.
- Chicken tikka con salsa di anacardi- €7,00.
7.8.
- Naga dish. Sfilaccino di carne con spezie - €7,50.
4.
- Fish Masala *. Merluzzo marinato e cotto con latte di cocco, yogurt, passato di pomodoro e spezie €8,00
4.7.
- Mutton Kebab o polpette in umido. Macinato di agnello cotto alla brace sullo spiedo con spezie e masala - €8,00.
9.
- Ribs di maiale in salsa di soia. Costine di maiale marinate e cotte al forno con spezie, zenzero, miele, salsa di soia e sesamo. - €6,00.
6.11.
- Agnello al cocco. - € 7,50
- Polpette della nonna Enza. - €6,00 1.3.7
- Chioccioline alla miciglianese. € 7,00 4

PANE:

- Tandoori Naan. Pane tradizionale con farina e yogurt - €1,50.
1.7.
- Masala Dosa. Involchini di pastella di riso e legumi (vegana) - €1,50.
1.
- Aloo parantha. Pane tradizionale indiano con ripieno di patate. (vegana) - €2,50.
1.
- Poori. Pane fritto - €1,50
1.
- Cheese Naan. Pane tradizionale con ripieno di formaggio - €2,50.
1.7.

DOLCI:

- Crostata di nonna Enza- €2,00/porz. 1.3.7.8.12
- Fiocchi di neve - € 2,5/porz. 1.3.7.12
- Bunet - € 2,00/porz. 1.3.7.8.12
- Torta di frutta - € 4,5 1.3.7.12
- Tiramisù - € 3,5 1.3.7.8.12
- Tartine di mele - € 2,50 porz. 1.3.7.8.12
- Palline di castagne al Rum – € 3,5 porz. 1.3.7.8.12
- Gulab Jamun. Palline di latte imbevute nel Rum. - € 4,00 1.7.8.12.
- Pizza di Pasqua. - € 3,00 1.3.7.8.12
- Dolci fatti in casa tradizionali delle festività. Bugie, Mostaccioli, Pastiera Napoletana, Torta di nocciole, Struffoli, Donats, Ciambelle fritte. – Da 2,5 a 4,00 €/porz. 1.3.7.8.12.

PINSA: al buffalina – €3,50 1.7.

- Pinsa special - €4,00. 1.

NORCINERIA:

Prelibatezze dalla zona di Amatrice a partire da 6 €/ **Schiacciata, salame di fegato, lonza, prosciutto crudo stagionato, guanciale e pancetta.**

*** Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o sottoposti a trattamento termico con la finalità di bonifica sanitaria.**

E ancorapiatti a richiesta su ordinazione e “DAILY SPECIAL”, tradizionali stagionali studiati dallo STAFF di Cotto con Karma.
