



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
- **Chiocciole alla miciglianese.** € 7,00 4

PANE:

- **Tandoori Naan.** Pane tradizionale con farina e yogurt - €1,50.
1.7.
- **Masala Dosa.** Involtini 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.