



Indian  House

I N D I A N R E S T A U R A N T

Via Vittorio Veneto, 175, 32100 Belluno BL

# NAMASTE,

benvenuti nel nostro ristorante, luogo in cui intraprenderete un viaggio culinario che vi porterà in India, paese dalle mille sfaccettature.

La cucina indiana è nota soprattutto per il grande uso che fa di spezie, latte e latticini.

Si differenzia in numerose varietà regionali, comunque riferibili a due grandi gruppi: la cucina dell'India del nord, che fa uso di carni ed è meno speziata, e quella del sud, vegetariana e più speziata.

Di seguito gli allergeni presenti nei nostri piatti, qualora abbiate particolari esigenze rivolgetevi pure al nostro personale.



Legumi



Latticini



Molluschi



Soia



Frutta a guscio



Crostacei



Pesce



Zucchero



Mais



Glutine



Uova



Sedano



Frutta e Verdura



Pollame



Maiale

## COME GUSTARE UN PIATTO INDIANO

Un piatto indiano è formato da due componenti: la salsa ed il riso. I piatti principali sono accompagnati da del riso. La salsa può essere a base di carne, vegetale o di legumi. La salsa può essere versata sopra il riso e ad esso mescolata, in modo che si formi un'amalgama omogeneo.

Un piatto indiano (composto dalla porzione di riso e dalla salsa) è sufficiente per saziare una persona.

Vi consigliamo di aggiungere al piatto principale degli antipasti come samosa (frittelle di patate e piselli) o come contorno il delizioso naan, un pane non lievitato che si cucina nel tipico forno tandoor, per accompagnare la portata principale.

Coperto: 2,00 €





## ANTIPASTI

**01. Samosa di verdure** € 8,00

Fagottini fritti croccanti con un ripieno di patate e piselli

**02. Ring Pakora** € 7,00

Cipolle fritte in pastella di farina di ceci

**03. Chicken Pakora** € 10,00

Spezzatino di pollo fritto in pastella di farina di ceci (10 pz)

**04. Jheenga Pakora** € 10,00

Code di gamberi fritto in pastella di farina di ceci (10 pz)

**05. Paneer Pakora** € 10,00

Cubetti di formaggio con pastella di farina di ceci (10 pz).

**06. Vegetable Pakora** € 8,00

Assaggio di verdure fritte miste

**07. Misto Pakora** € 10,00

Antipasto di fritti misti

**08. Delhi Chat** € 8,00

Polpette di patate croccanti servite con salsa dolce al tamarindo e salsa agrodolce

**09. Spring Rolls** € 8,00

Involtini fritti di pasta croccante ripieni di verdure alla julienne, saltate e speziate

**10. Mix antipasti (per 2 persone)** € 15,00

Samosa, chicken, paneer pakora, verdure miste, code di gamberi



## PIATTI A BASE DI POLLO

### 11. Chicken Afghani € 14,00

È un piatto ricco, classico e saporito a base di pollo, yogurt, anacardi e salsa verde alla menta. Riso basmati.

### 12. Chicken Kolhapuri € 14,00

È un popolare curry piccante della cucina Kolhapuri. Il pollo viene preparato in un curry a base di spezie aromatiche e peperoncini. Riso basmati.

### 13. Chicken Mango € 14,00

Pollo al curry con mango fresco come base. L'aggiunta di latte di cocco intero rende il piatto ricco e cremoso. Riso basmati.

### 14. Chana Chicken € 14,00

Il pollo al curry viene cotto nel modo consueto e i ceci vengono lessati separatamente. Il tutto viene unito per conferirgli una consistenza cremosa. Riso basmati.

### 15. Chicken Tikka Butter Masala € 14,00

Piatto indiano originario della regione indiana del Punjab. È un piatto ricco e cremoso a base di pomodoro, burro, panna e spezie. Il piatto è tradizionalmente preparato con pollo disossato, marinato in yogurt e spezie, quindi arrostito in un forno tandoor. Riso basmati.

### 16. Chicken Jahangir Tikka € 14,00

Pollo, burro, garam masala intero, passata di pomodoro, pasta di aglio e zenzero. Riso basmati.

### 17. Chicken Nilgiri € 14,00

Spezzatino di pollo con salsa curry allo yogurt e menta. Riso basmati.

### 18. Chicken Curry € 13,00

Spezzatino di pollo in salsa curry con riso basmati.

### 19. Butter Chicken € 14,00

Spezzatino di pollo in salsa curry e spezie "methi" (crema di anacardi), burro e pomodori freschi. Riso basmati.

**20. Chicken Peshawari € 14,00**

Petto di pollo con erbe fresche, panna, peperoni, cipolle e pomodoro. Riso basmati.

**21. Chicken Tikka Masala € 14,00**

Pollo preparato in salsa orientale e spezie "methi", foglie di fieno greco con riso basmati.

**22. Chicken Tikka Sagwala € 14,00**

Spezzatino di pollo in crema di spinaci con riso basmati.

**23. Chicken Karahi € 14,00**

Pollo alle verdure cotte in salsa curry con riso basmati.

**24. Chicken Passande € 14,00**

Filetti di pollo alle mandorle e cocco con riso basmati.

**25. Murgh Mughlai € 14,00**

Pollo preparato all'antica ricetta mahraja in salsa curry cremosa alle mandorle e anacardi con riso basmati.

**26. Chicken Chilli € 15,00**

Straccetti di pollo in salsa chilli piccante, peperoni, cipolle con riso basmati.

**27. Murgh "Lababdar" € 14,00**

Petto di pollo marinato con spezie "tandoori masala" e cotto in forno. Riso basmati.





## PIATTI A BASE DI MANZO

**28. Beef Mango** € 14,00

Carne di manzo preparata con l'aggiunta di mango e latte intero di cocco per un piatto gustoso, ricco e cremoso. Riso basmati.

**29. Beef Afghani Curry** € 13,00

È un piatto ricco, classico e saporito a base di manzo, yogurt, anacardi e salsa verde.

**30. Beef Curry** € 13,00

Spezzatino di vitello in salsa curry con riso basmati.

**31. Beef Bhunna** € 14,00

Spezzatino di vitello rosolato con cipolle e spezie del "kashmir" con riso basmati.

**32. Beef Vindalu** € 14,00

Carne di vitello in salsa vindalu (agrodolce), cipolle e peperoni con riso basmati.

**33. Beef Mughlai** € 14,00

Carne di vitello all'antica ricetta maharaja in salsa curry cremosa alle mandorle con riso basmati.

## PIATTI A BASE DI MAIALE

**34. Pork Curry** € 13,00

Spezzatino di maiale in salsa curry con riso basmati.

**35. Pork Chilli** € 15,00

Filetti di maiale in salsa chilli piccante peperoni e cipolle con riso basmati.

**36. Pork Zinger** € 13,00

Filetti di maiale in salsa orientale e spezie "methi" (foglie di fieno greco) e crema di zenzero con riso basmati.

**37. Pork Bhunna** € 13,00

Straccetti di maiale rosolati con cipolle e spezie del "kashmir" con riso basmati.



## PIATTI A BASE DI AGNELLO

### 38. Moton Kolhapuri € 15,00

È un popolare curry piccante della cucina Kolhapuri. Viene preparato in un curry a base di spezie aromatiche e peperoncini. Questo piatto è noto per la sua piccantezza, provalo se ami il piccante! Riso basmati.

### 39. Moton Mango Lamb € 15,00

Mango fresco e carne di manzo preparato con l'aggiunta di latte intero di cocco per un piatto gustoso, ricco e cremoso. Riso basmati.

### 40. Moton Afghani € 15,00

È un piatto ricco, classico e saporito a base di agnello, yogurt, anacardi, salsa verde e riso.

### 41. Lamb Masala € 15,00

Bocconcini di agnello saltato con cipolle, peperoni e pomodoro fresco. Riso basmati.

### 42. Moton Nilgiri € 15,00

Spezzatino di pollo con salsa curry allo yogurt e menta. Riso basmati.

### 43. Lamm Curry € 15,00

Spezzatino d'agnello in salsa curry con riso basmati.

### 44. Rogan Josh € 15,00

Spezzatino d'agnello in salsa curry orientale, aglio, zenzero e riso basmati.

### 45. Mutton Karahi € 15,00

Agnello alle verdure fresche in salsa curry con riso basmati.

### 46. Mutton Jaipuri € 15,00

Carne d'agnello con champignon. Riso basmati.



## PIATTI A BASE DI PESCE

### 47. Jheenga Goa € 14,00

Curry di gamberi\* cotti nel latte di cocco con un sugo piccante a base di curcuma, pepe nero e aceto. Cremoso e delizioso. Con riso.

### 48. Jheenga Krahi € 13,50

Code di gamberi\* preparato in salsa con verdure fresche con riso basmati.

### 49. Jheenga Vindalu € 14,00

Code di gamberi\* preparate in salsa vindalu (agrodolce) cipolle, peperoni e riso basmati.

### 50. Jheenga Chilli € 15,00

Code di gamberi\* fritti in salsa chilli piccante peperoni e cipolle con riso basmati.

### 51. Jheenga Mughlai € 14,00

Code di gamberi\* preparato in salsa cremosa alle mandorle con riso basmati.



\*Nel caso in cui non sia disponibile il prodotto fresco, verrà utilizzato il prodotto surgelato.



## RISOTTO BASMATI BIRYANI

### 52. Kashmiri Pullao € 12,00

Risotto di verdure di stagione speziate in stile nord indiano e frutta secca.

### 53. Chicken Biryani € 14,00

Risotto con pollo speziato allo zafferano, uvetta e mandorle.

### 54. Taj Biryani € 15,00

Risotto con carne d'agnello allo zafferano, uvetta, mandorle e spezie del kashmir.

### 55. Jheenga Biryani € 14,00

Risotto cotto con il metodo dum con gamberi, curry, zafferano, spezie e frutta secca.



## PIATTI VEGETARIANI

### 56. Paneer Makhani € 13,00

Formaggio indiano cotto in una delicata salsa di pomodoro, burro e cardamomo. Riso basmati.

### 57. Baingan Ka Barta € 12,00

Melanzane cotte nel forno tandoor e saltate con pomodoro e cipolla. Riso basmati. Piatto vegano.

### 58. Kadai Paneer € 13,00

Bocconcini di formaggio cotto con spezie e peperoni morbidi. Riso basmati.

### 59. Dal Tadka Indian House € 11,00

Lenticchie gialle cotte con spezie assortite, mix di cipolle, aglio, cumino. Riso basmati. Piatto vegano.

### 60. Paneer Afghani Curry € 13,00

Contorno ricco, classico, saporito a base di paneer, yogurt, anacardi e salsa verde. Riso basmati.

### 61. Paneer Labadar € 13,00

I cubetti di formaggio indiano, morbidi e setosi, cotti in un sugo piccante di pomodoro e panna fresca. Riso basmati.

### 62. Paneer Butter Masala € 13,00

È una ricetta tradizionale del Punjabi in cui morbidi pezzi di formaggio indiano vengono cotti in un ricco burro cremoso e una salsa di pomodoro. Riso basmati.

### 63. Paneer Peshawari € 13,00

È una preparazione ricca, robusta e deliziosa. I cubetti di formaggio vengono bolliti in un sugo di anacardi e cipolle e rifiniti con kasuri methi. Riso basmati.

**64. Paneer passande** € 13,00

Piatto ricco e delizioso. Formaggio indiano fritto e servito in un sugo liscio e cremoso a base di cipolla e pomodoro. Riso basmati.

**65. Dal Makhani** € 12,00

Lenticchie nere cotte con spezie, cipolla, aglio e cumino. Riso basmati.  
Piatto vegano.

**66. Punjabi Kala Chana** € 12,00

È una ricetta di curry indiano semplice, sana e ricca di proteine, realizzata cuocendo i ceci neri in un saporito sugo di cipolla e pomodoro insieme ad alcune spezie. Riso basmati. Piatto vegano e senza glutine.

**67. Dum Aloo Kashmiri** € 14,00

Patate intere ripiene di formaggio fatto in casa in salsa curry con riso basmati. Specialità esclusiva Indian House.

**68. Mixed Vegetable** € 10,00

Verdure miste in salsa curry con riso basmati. Piatto vegano.

**69. Paneer Chilli** € 14,00

Cubetti di formaggio fritto in salsa chilli piccante, peperoni, cipolle con riso basmati.

**70. Malai kofta** € 13,00

Polpettine di verdure in salsa cremosa al curry con riso basmati.

**71. Aloo Chana Masala** € 12,00

Ceci, patate al curry con pomodori freschi e zenzero con riso basmati. Piatto vegano.

**72. Matar Paneer** € 12,00

Cubetti di formaggio fatto in casa preparato con piselli in salsa orientale e spezie "methi" con riso basmati.

## CONTORNI

**73. Riso basmati** € 3,00

Riso basmati, cottura indiana.

**74. Naan** € 3,00

Tipico pane indiano allo yogurt.

**75. Garlic Naan** € 3,00

Tipico pane indiano con aglio.

**76. Butter Naan** € 3,00

Pane tipico indiano coperto di burro.

**77. Aloo Naan** € 4,00

Pane tipico indiano ripieno di patate.

**78. Papadum** € 3,00

Focaccia croccante indiana a base di farina di legumi.

**79. Mixraita** € 3,00

Yogurt bianco, cetrioli, carote, pomodoro fresco e spezie.

**80. Nann integrale** € 3,50

Tipico pane indiano con farina integrale.



# BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	
Bottiglia di vetro 0,75 lt	€ 3,00
Bottiglia di plastica 0,50 lt	€ 1,70
Brocca di acqua naturale 1 lt	€ 1,00

Bibite in lattina € 2,50

Birra alla spina 20 cl	€ 2,50
Birra alla spina 40 cl	€ 4,50

Birra Kamasutra	
Bottiglia 33 cl	€ 4,00
Bottiglia 66 cl	€ 6,50

Birra Cobra	
Bottiglia 33 cl	€ 4,00
Bottiglia 66 cl	€ 6,50

Birra Moretti bionda o rossa	
Bottiglia 33 cl	€ 3,50

Birra Weisen non filtrata	
Bottiglia 50 cl	€ 5,50



Vino alla spina (rosso, bianco, frizzante)	
Quartino	€ 3,00
Mezzo litro	€ 5,50
Un litro	€ 11,00

Vino indiano bianco Kamasutra Sauvignon	
Bottiglia 0,75 lt	€ 25,00

Vino indiano rosso Kamasutra Shiraz	
Bottiglia 0,75 lt	€ 25,00

Vini in bottiglia:	
Cabernet	€ 25,00
Marzemino	€ 25,00
Pinot nero	€ 25,00
Muller turgau	€ 25,00
Pinot grigio	€ 25,00
Chardonnay	€ 25,00
Prosecco	€ 25,00
Villa Sandi	€ 25,00
Villa sandi superiore	€ 30,00

Calice di vino da € 3,50

The indiano	€ 3,00
Te masala	€ 3,00

Amari indiani (cardamomo, zenzero, mango)	€ 3,00
--	--------

Amari	€ 3,00
Grappe	€ 4,00

Caffé	€ 1,30
Caffé corretto	€ 1,70
Caffé e gingseng	€ 2,00
Orzo	€ 1,70

Mango lassi 4,50 €



Indian  House

I N D I A N R E S T A U R A N T

Via Vittorio Veneto, 175, 32100 Belluno BL