

A large, ornate arch frame in a light gold color, centered on a dark green background. The arch has a scalloped, multi-tiered top edge.

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