



Curry Lounge

PAKISTANI RESTAURANT





CURRY LOUNGE

RESTAURANT

ANTIPASTI

VEG PLATTER	10.00
Antipasti vegetariani misti (PER 1 PERSONA)	
VEG SAMOSA	6.50
PICCOLE PIRAMIDINE FRITTE RIPIENE DI PATATE SPEZiate (VEGAN)	
VEGETARIAN SPRING ROLL	7.50
INVOLTINI RIPIENI DI PATATE, VERDURE E SPEZIE (vegan)	
PALAK PAKORA	6.50
CIPOLLE, SPINACI E PATATE FRITTE CON PASTELLA DI FARINA DI CECI (vegan, gluten free)	
CHICKEN SAMOSA	7.50
PICCOLE PIRAMIDINE DI PASTA SFOGLIA FRITTE RIPIENE DI POLLO SPEZIATO	
PANEER PAKORA	8.50
FORMAGGIO INDIANO IMPASTATO CON FARINA DI CECI E SPEZIE,FRITTO (gluten free)	
PUNJABI TIKKI	7.00
POLPETTE FRITTE DI PATATE SPEZiate (gluten free)	
CHICKEN PAKORA	8.50
BOCCONCINI DI POLLO MARINATI E FRITTI CON PASTELLA DI FARINA DI CECI (gluten free)	
JHINGA PAKORA	9.00
GAMBERI FRITTI CON PASTELLA DI FARINA DI CECI (gluten free)	
NAAN	
Pane tipico cotto nel forno tandoor	
PLAIN NAAN	2.50
PANE SEMPLICE COTTO NEL FORNO DI TERRACOTTA	
TANDOORI ROTI	2.50
PANE DI FARINA INTEGRALE (Vegan)	
CHEESE NAAN	5.00
PANE RIPIENO DI FORMAGGIO	
ALOO NAAN	5.00
PANE RIPIENO DI PATATE E SPEZIE	
SESAME NAAN	4.00
PANE AI SEMI DI SESAMO	
GARLIC NAAN	3.50
PANE ALL'AGLIO	
BUTTER NAAN	3.50
PANE A STRATI AL BURRO	

TANDOORI SPECIALITÀ GRIGLIATE Gluten free

HARYALI TIKKA	15.00
BOCCONCINI DI POLLO MARINATI 24h ALLA MENTA, YOGURT E SPEZIE INDIANE COTTI NEL FORNO DI TERRACOTTA	
CHICKEN TIKKA TANDOORI	14.50
BOCCONCINI DI POLLO MARINATI 24h CON YOGURT E SPEZIE COTTI NEL FORNO DI TERRACOTTA	
MALAI TIKKA	15.00
BOCCONCINI DI POLLO MARINATI 24h CON SPEZIE DELICATE , YOGURT E ANACARDI COTTI NEL FORNO DI TERRACOTTA CON UN TOCCO DI FORMAGGIO SFUSO.	
SEEKH KEBAB	14.50
SPIEDINI DI CARNE (pollo)MACINATA ALLE ERBE E SPEZIE ,COTTO NEL FORNO DI TERRACOTTA (SPEZIATO)	
MIX CHICKEN PLATTER	24.00
SEEKH KEBAB, MALAI TIKKA, CHICKEN TANDOORI TIKKA, HARYALI TIKKA (PER 1 PERSONA)	
RICE	RISO BASMATI Gluten free
KESAR PULAO	8.00
RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO	
PLAIN RICE	5.00
RISO BASMATI BIANCO	
CHICKEN BIRYANI	15.00
RISO SALTATO CON POLLO E SPEZIE COTTO AL VAPORE(SERVITO CON LA SALSA DI YOGURT)	
LAMB BIRYANI	16.50
RISO SALTATO CON AGNELLO E SPEZIE COTTO AL VAPORE (SERVITO CON LA SALSA DI YOGURT)	
JHINGA BIRYANI	16.50
RISO SALTATO CON GAMBERI E SPEZIE COTTI AL VAPORE (SERVITO CON LA SALSA DI YOGURT)	
VEGETABLE BIRYANI	13.00
RISO SALTATO CON VERDURE E SPEZIE (SERVITO CON LA SALSA DI YOGURT) - VEGAN	
JIRA RICE	7.50
RISO CON CUMINO (DA ACCOMPAGNARE CON LE SPECIALITA' IN SALSA)	
LEMON RICE	8.00
RISO SALTATO CON LIMONE E SEMI DI SENAPE	



*PER ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE

CURRIES

SPECIALITA' IN SALSA

Gluten free

CHICKEN TIKKA MASALA	15.00
BOCCONCINI DI POLLO TANDOORI IN SALSA DI PEPERONI ,ERBE ORIENTALI E SPEZIE (SPEZIATO)	
CHICKEN CURRY	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA CURRY E SPEZIE	
CHICKEN MANGO	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA CREMOSA DI CURRY AL MANGO	
CHICKEN KARAHI	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA DI POMODORO,CIPOLLE E SPEZIE (MEDIO PICCANTE)	
CHICKEN MADRAS	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA CURRY PICCANTE E SPEZIE	
CHICKEN KORMA	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA CREMOSA DI SPEZIE DELICATE ,ANACARDI E COCCO	
BUTTER CHICKEN	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA CREMOSA DI POMODORO,ANACARDI, SPEZIE E FIENOGRECO	
CHICKEN VINDALOO	15.00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA VINDALOO AGRO-SPEZIATA (medio piccante)	
LAMB KORMA	16.50
BOCCONCINI DI AGNELLO IN SALSA CREMOSA DI ANACARDI, COCCO E SPEZIE DELICATE	
LAMB CURRY	16.50
BOCCONCINI DI AGNELLO IN SALSA DI CURRY	
LAMB MADRAS	16.50
BOCCONCINI DI AGNELLO IN SALSA CURRY PICCANTE E SPEZIE	
LAMB KARAHI	16.50
BOCCONCINI DI AGNELLO IN SALSA DI CIPOLLE E PEPERONI (MEDIO PICCANTE)	
JHINGA CURRY	16.50
GAMBERI IN SALSA CURRY	
JHINGA KORMA	16.50
GAMBERI IN SALSA CREMOSA DI ANACARDI, COCCO E SPEZIE DELICATE	
JHINGA MADRAS	16.50
GAMBERI IN SALSA CURRY PICCANTE E SPEZIE	

DRINKS

ACQUA NAT/FRIZZ. 75cl	3.00
ACQUA 50cl	2.00
COCACOLA 33cl	4.00
SPRITE 33cl	4.00
LIMONATA	5.00
INDIAN PREMIUM ICE TEA Pesca o Limone	4.50
BIRRA INDIANA 33cl Kamasutra, Cobra,	5.50
BIRRA INDIANA 66cl	11.00
KING COBRA 75cl Premium beer	15.00
•MANGO LASSI BEVANDA TIPICA A BASE DI YOGURT E MANGO	6.50
•ACQUA DI TAMARINDO Bevanda rinfrescante al Tamarido	6.00
•MANGO JUICE Succo al Mango	5.00
•GIN TONIC Bombay sapphire	8,50
•GINGER BEER	5.00

VEGETARIAN

Gluten free

PALAK PANEER	14.50
SPINACI COTTI CON CUBETTI DI FORMAGGIO FRESCO INDIANO E SPEZIE	
MIX VEGETABLE	13.00
VERDURE MISTE AL CURRY CON SPEZIE (VEGAN)	
MALAI KOFTA	14.50
POLPETTE DI PATATE IN SALSA CURRY CREMOSA DELICATA	
PANEER MAKHNI	14.50
CUBETTI DI FORMAGGIO INDIANO IN SALSA CREMOSA DI CIPOLLE E POMODORO, ANACARDI ED UN TOCCO DI BURRO	
ALOO PALAK	13.00
SPINACI E PATATE COTTE IN SPEZIE (VEGAN)	
BANGAN BARTHA	13.00
MELANZANE AFFUMICATE COTTE IN SALSA CREMOSA DI SPEZIE (VEGAN)	
DAL MAKHNI	13.00
LENTICCHIE NERE E FAGIOLI COTTI CON SPEZIE E SALSA CURRY CREMOSA DELICATA	
DAL TADKA	13.00
LENTICCHIE GIALLE COTTE CON SPEZIE E SALSA DI POMODORO E CIPOLLE (VEGAN)	
KARAHI PANEER	14.50
CUBETTI DI FORMAGGIO INDIANO COTTO IN SALSA DI CIPOLLE E PEPERONI (MEDIO PICCANTE)	
VEG KORMA	13.00
VERDURE MISTE IN SALSA CREMOSA DI ANACARDI,SPEZIE , COCCO E PANNA	
VEG VINDALOO	13.00
VERDURE IN SALSA VINDALOO SPEZIATA-PICCANTE (VEGAN)	
SHAHI CHANA	13.00
CECI IN SALSA CURRY DELICATA	
RAITA	5.00
SALSA DI YOGURT CREMOSO DELICATO E SPEZIE	
CHOPPED ONIONS & LEMON	2.00

WINES

RED

•KAMASUTRA SHIRAZ RED 75CL.	29
•KAMASUTRA CABERNET SAUVIG.	28
•MORELLINO DI SCANSANO. 75cl	28
•CHIANTI 75cl	29
•KAMASUTRA SHIRAZ RED 37cl	15

•KAMASUTRA ROSÈ shiraz	29
•CALICE VINO BIANCO O ROSSO	6.5

WHITE

•KAMASUTRA SAUVIGNON BLANC 75cl	29
•CHARDONNAY	29
•PINOT GRIGIO	28
•PROSECCO VALDOBBIADENE	29
•PROSECCO ROSÈ	29
•KAMASUTRA SAUVIGNON BLANC 37cl	15