

MENU INDIANO

ANTIPASTI MISTI

ALOO TIKKI & MISSAL CHAAT

classico street food di old delhi;
polpetta di patate speziata
servita su letto di
germogli di lenticchie
condita con chutney al tamarindo,
menta e yogurt

PANEER AJWAINI TIKKA

lingotto di ricotta indiana
fatta in casa, marinata e cotta nel
forno tandoor, chutney alle melanzane,
insalata di finocchio agropiccante

ACCHARI GOSHT

straccetti d'agnello in cinque spezie
serviti con pan brioche

SEABASS CAKES & THESA

polpette di branzino
in crosta di pane
con chutney piccante agli arachidi
e peperoncini



PIATTI PRINCIPALI

serviti con riso basmati
e raita

CHICKEN TIKKA MASALA

pollo marinato
e cotto nel forno tandoor
saltato in una salsa cremosa
di pomodoro

**CON
DAAL MAKHANI**
cremose lenticchie nere

PANE NAAN MISTO



DESSERT

KULFI
gelato artigianale
di pistacchi e mandorle

MENU VEGETARIANO

ANTIPASTI MISTI

ALOO TIKKI & MISSAL CHAAT

classico street food di old delhi;
polpetta di patate speziata
servita su letto di
germogli di lenticchie
condita con chutney al tamarindo,
menta e yogurt

PANEER AJWAINI TIKKA

lingotto di ricotta indiana
fatta in casa, marinata e cotta nel
forno tandoor, chutney alle melanzane,
insalata di finocchio agropiccante

PAV BHAAJI

mumbai style verdure miste
servite con pan brioche fatto in casa

SAMOSAS

raviolo ripieno di verdure miste
con chutney al pomodoro



PIATTI PRINCIPALI

serviti con riso basmati
e raita

DAAL MAKHANI & PANEER KOFTA PASANDA

cremose lenticchie nere e borlotti,
accompagnate da polpette di
ricotta indiana in salsa cremosa
di anacardi

PANE NAAN MISTO



DESSERT

KULFI
gelato artigianale
di pistacchi e mandorle

MENU TRADIZIONALE

ENTRATA

CEVICHE DE PESCADO

con pesce del giorno,
arance e mais mote

RAVIOLI

con melanzane
provola affumicata e coulis
di peperone rosso

PIATTI PRINCIPALI

ENTRECÔTE DI MANZO

con jus aromatizzato al timo,
rosmarino e salvia
servito con patate americane

DESSERT

SFORMATO AL CIOCCOLATO

con gelato alla vaniglia

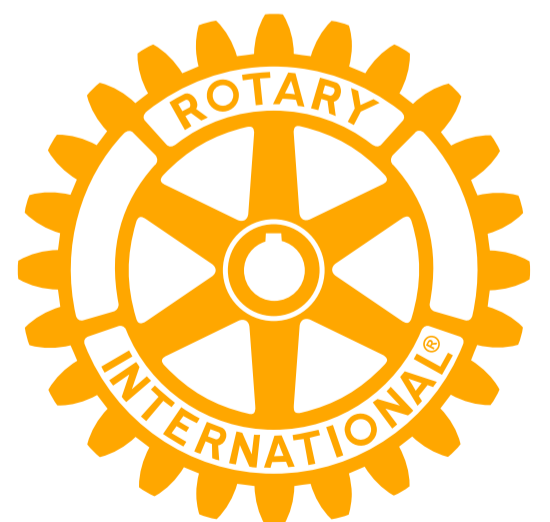
VINO

BIANCO FERMO:

CHARDONNAY
Antinori

ROSSO:

SIRICA 2014
CABERNET, AGLIANICO,
FEUDI DI SAN GREGORIO



TABLA

21 GIUGNO 2021

L U N E D Ì

internal note service & kitchen team:

please note that it's a big group so we may not be informed of any/all the allergies or intollerances. it is imperative that we pay personal attention to any indicated during the event and make sure the guests have an exceptional experience

Welcome back

