

# RISTORANTE INDIANO

---



*Menu*



## Appetizers- Antipasti

Papadum- croccantini di lenticchie	:	1.00
Masala Papadum - croccantini di lenticchie con pomodoro, cipolle e coriandolo fresco	:	2.00
Pakoraa- Frittelle		
Chicken - pollo	:	6.00
Vegetable - Verdure	:	5.00
Cheese - formaggio	:	6.00
Fish - pesce	:	7.00
Onion Bhaji - frittelle di cipolle	:	5.00
Chicken 65- pollo65 (su prenotazione)	:	9.00
Samosa (2) - ripieno di verdure (2 pezzi)	:	4.50
Antipasto misto (Vegetarian or Non -Veg. Starters)	:	8.00
Cutlets- cotolette		
Vegetarian (su prenotazione)	:	5.00
Non- Vegetarian	:	6.00
Kebabs- carne macinata (su prenotazione)		
Seekh kebab- tacchino macinato allo spiedo	:	9.00
Reshmi kebab- bocconcini di pollo con farina di ceci	:	8.00
Tikka- bocconcini allo spiedo		
Chicken- pollo	:	8.50
Fish- pesce (su prenotazione)	:	10.50
Paneer- ricotta	:	8.50

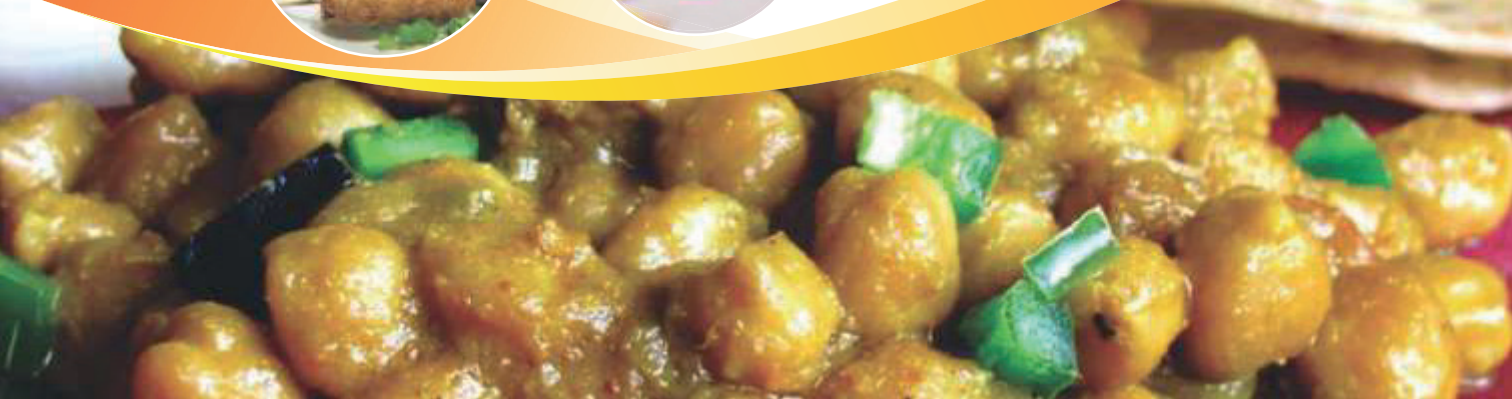


## Vegetable's Verdure

Mixed Vegetables- verdure miste	:	7.00
Chilli Gobi- cavolfiore con peperoni e cipolle	:	8.00
Mutter Paneer- ricotta e piselli	:	8.00
Bharta- melanzane affumicate	:	7.50
Palak Paneer- ricotta e spinaci	:	7.50
Aaloo Mutter- patate e piselli	:	7.00
Aaloo Gobi- cavolfiore e patate	:	7.50
Dal Makhni- lenticchie con un tocco di burro	:	7.50
Dal Fry- lenticchie leggermente fritte	:	7.00
Chana Masala- ceci al curry	:	7.00
ShahiPaneer- ricotta con sugo	:	8.00
Kashmiri Dum Aaloo- patate con curry tipico di Kashmir	:	8.00
PaneerPasand-ricotta con farina di ceci al curry	:	8.00
Kofta Vegetable - polpette di verdure	:	8.00
Plain Basmati Rice - Riso basmati semplice	:	4.50

### Biryanis- Pulav

Veg. Biryani- riso con salsa e verdure	:	8.50
Jeera Rice- riso con cumino	:	7.00
Vegetable Pulav- pulav con verdure miste	:	7.50
Vegetable Fried Rice -riso saltato con verdure	:	8.50
Egg Biryani- riso con uova sode	:	8.50
Mutton Biryani- pulav con abbacchio	:	10.50
Chicken Biryani- pulav con pollo	:	9.50
Fish Biryani- pulav con pesce	:	12.50
Shrimp Biryani- pilaf con gamberetti	:	12.50



## Breads - pane indiano

Naans- pane cotto nel tandoor		
Plain Naan- naan semplice	:	3.00
Pudina Naan - naan allamenta	:	3.50
Butter Naan - naan al burro	:	3.50
Keema Naan- naan alla carne macinata	:	3.50
Aaloo Naan -naan alle patate	:	3.50
Paneer Naan -naan alle ricotta	:	3.50
Jeera Naan - naan al cumino	:	3.50
Onion Naan -naan alla cipolla	:	3.50
Puri- pane fritto		
Plain- pane fritto semplice	:	2.50
Spicy - pane fritto speziato	:	3.00
Methi- pane fritto con foglie di mostarda	:	3.00
Besan- pane fritto (l'impasto e' di farina di ceci )	:	3.00
Roti - pane integrale		
Cooked on Tawa- cotto sulla piastra tipica indiana	:	3.00
Tandoori- cotto nel tandoor	:	3.00
Kerala Paratha - pane cotto in stile Kerala (su prenotazione)		
Cooked on Tawa- cotto sulla piastra	:	3.50
Aaloo Paratha - cotto con patate	:	3.50
Paneer Paratha- cotto con la ricotta	:	3.50
Vegetable Mixed Paratha - cotto con verdure miste	:	3.50
Laccha Paratha - pane stile Kerala	:	3.50



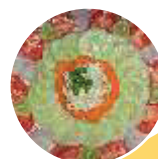
## Desserts- Drinks

### Desserts- dolci

Kheer- dolce di riso e latte cremoso	:	3.50
Kulfi- gelato tipico indiano (mango)	:	3.50
Halva - dolce di farina e semolino (su prenotazione)	:	3.00
Gulaab Jamun- polpette di latte' (su prenotazione) cotte e bagnate nello sciroppo dello zucchero	:	3.50

### Drinks

Lassi- frullato di yogurt ( Sweet Plain, Salty, Mango)	:	4.00
Mineral Water - acqua minerale	:	2.50
Coca Cola/Fanta/Sprite	:	2.00
Juices- succhi di frutta	:	2.00
Tea/coffee-te'/caffè	:	1.50
Indian Beer (Small/large)- birre indiane (piccolo/grande)	:	3.50/6.00
Indian Wine- vino indiano (bianco o rosso) (piccolo/grande)	:	6.50/12.00
Indian rum -rum indiano	:	3.00
ginseng con frutta della passione o vodka	:	3.00



## Chef's Specialities - Le specialita' dello chef

Chicken - Pollo		
Butter Chicken - pollo al burro	:	9.50
Tandoori Chicken-pollo tandoori (forno tipico indiano)	:	9.50
Chicken Curry- pollo al curry	:	8.50
Chicken masala- pollo con spezie varie	:	8.50
Chicken Tikka Masala- bocconcini di pollo con curry	:	9.50
Chicken Saag- pollo con Spinaci	:	8.50
Chicken Do Piazza- pollo con cipolle	:	8.50
Chicken Korma- bocconcini di pollo	:	9.00
Chili Chicken- pollopiccante con peperoni e cipolle	:	9.00
Chicken Vindaloo- pollo piccante, tipico di Goa	:	8.50
Egg Curry- uova al curry	:	6.50
Mutton abbacchio		
Mutton Masala- abbacchio con spezie varie	:	9.50
Mutton Roast Curry- abbacchio al curry stile Kerala	:	9.50
Mutton Korma- bocconcini di abbacchio	:	9.00
Mutton Do Piazza- abbacchio con cipolle	:	9.50
Mutton Kofta- polpette di abbacchio	:	9.00
Mutton Rogan Josh- abbacchiocotto in salsa di midollo	:	9.50
Keema Mutton- abbacchio macinato con piselli o patate	:	9.00
Mutton Vindaloo- abbacchio piccante, tipico di Goa	:	9.50
Saag Mutton - abbacchio con spinaci	:	9.00
(Chicken and Mutton is generally on the bone expect for few dishes)		
Fish -pesce		
Fish Curry- pesce al curry	:	12.00
Kerala Fish Curry- pesce al curry stile Kerala	:	12.50
Shrimp Curry- gamberetti al curry	:	12.50
Fried Fish- pesce fritto	:	10.00
Orata frita stile Kerala (su prenotazione)	:	16.50



## IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI POLLO € 18,00

First course - prima portata

Chicken pakora - fritelli di pollo

Mint raita - salsa di yogurt e menta

Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Basmati rice - riso basmati

Chana masala - ceci al curry

Third course - terza portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor

Pollo al curry

Dessert

Kheer - dolce di riso al latte

½ l di acqua e coperto incluso.



## IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI AGNELLO € 25,00

First course - prima portata

Mutton cutlet - cotolette di agnello  
Mint raita - salsa di yogurt e menta  
Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Basmati rice - riso basmati  
Kashmiri dum aloo - patate al curry (tipico del kashmir.)

Third course - terza portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor.  
Mutton roast curry - agnello al curry (tipico di kerala)

Dessert

Kulfi - gelato tipico indiano al gusto di mango

½ l di acqua e coperto incluso.





## IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI PESCE SPADA € 24,00

First course - prima portata

Fish pakora - frittelle di pesce spada  
Mint raita - salsa di yogurt e menta  
Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Chana masala - ceci al curry  
Fish Gubby - bocconcini di pesce spada al curry con le spezie

Third course - terza portata

Basmati rice - riso basmati  
Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor

Dessert

Kulfi - gelato tipico indiano al gusto di mango

½ l di acqua e coperto incluso



## IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI GAMBERI € 24,00

First course - prima portata

Prawns pakora - frittelle di gamberi  
Mint raita - salsa di yogurt e menta  
Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Mixed vegetable - verdure miste  
Prawns curry - gamberi al curry

Third course - terza portata

Basmati rice - riso basmati  
Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor

Dessert

Kulfi - gelato tipico indiano al gusto di mango ½ l di acqua e coperto incluso.



## IL MENU CONSIGLIATA DALLO CHEF A BASE DI VERDURE € 18,00

First course - prima portata

Samosa - ripieno di verdure

Mint raita - salsa di yogurt e menta

Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Basmati rice - riso basmati

Dhal makhni - lenticchie con un tocco di burro

Third course - terza portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor

Palak paneer - spinaci con classico formaggio indiano

Dessert

Kheer - dolce di riso al latte ½ l di acqua e coperto incluso.





Via Giulio Claro, 5  
15121 Alessandria

Circonvallazione Gianicolense, 43  
00152 Roma

Tel. 338 4525786 - 328 9613913 - 329 0127452

[www.tomeannristorante.com](http://www.tomeannristorante.com)