



TANDOORI BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

MENÙ



WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

COPERTO € 2.5

TANDOORI
BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

TANDOORI
MARINATO E COTTO IN FORNO

Murg Cheese Tikka	€ 15
Chicken Tikka	€ 14
Tandoori Chicken	€ 13
Lamb Tikka	€ 15
Tandoori Sea beam	€ 16

TANDOORI BITES SPECIAL	
Kaaju Broccoli	€ 15
Mix Tandoori	€ 16
Prawn Tandoori	€ 16
Paneer Tikka	€ 15
Tandoori Cauliflower	€ 13

NON VEG CURRIES
CURRY DI CARNE E PESCE

TANDOORI BITES SPECIAL	
Chicken Tikka Masala	€ 15
Pollo in salsa speziata di pomodoro e anacardi <i>Chicken in a spicy tomato sauce and cashew sauce</i>	
Butter Chicken (also available with tandoor chicken)	€ 15
Pollo in salsa curry burrosa <i>Chicken in buttery curry sauce</i>	
Murg Korma	€ 15
Pollo in salsa di yogurt,panna e anacardi <i>Chicken in yogurt,cream and cashew sauce</i>	
Dopiaza	€ 15
Curry con cipolle fritte <i>Curry sauce with fried onions</i>	
Rogan Josh	€ 15
Agnello in curry piccante <i>Lamb in spicy curry</i>	
Coconut Fish	€ 16
Baccalà al curry di cocco <i>Cod fish in coconut curry sauce</i>	

Curry	€ 14
Pollo/agnello in salsa curry <i>Chicken /lamb in curry sauce</i>	
Lemon	€ 14
Salsa curry al limone <i>lemon curry sacuce</i>	
Palak	€ 15
Spinaci con spezie <i>Spinach with spice</i>	
Mushroom	€ 15
Curry con i funghi <i>Curry sauce with mushroom</i>	

Coconut	€ 15
Curry al cocco <i>Coconut curry</i>	
Black Pepper	€ 14
Pepe nero in salsa curry <i>Black pepper curry sauce</i>	
Pudina	€ 14
Salsa curry alla menta <i>Mint curry sauce</i>	
Mango	€ 13
Curry di mango (per bambini) <i>Mango curry(for kids)</i>	
Keema	€ 15
Macinato con spezie <i>Minced with spices</i>	
Jalfrezi	€ 13
Curry con verdure <i>Curry with vegetables</i>	
Kadhai	€ 15
Peperoni in salsa curry <i>Peppers in curry sauce</i>	
Prawn Malai	€ 15
Gamberi in salsa curry cremosa <i>Shrimp ina creamy cury sauce</i>	
Achari	€ 15
Curry con salsa Achaar piccante <i>Spicy Achari curry</i>	
Vindaloo	€ 15
Curry con patate <i>Curry with potatoes</i>	

Se hai allergie alimentari o particolari esigenze dietetiche, ti preghiamo di informare un membro del team di accoglienza prima di effettuare l'ordine. Dhanyavaad.
If you have food allergy or a specific dietary requirement please inform a member of the hospitality team before placing your order. Dhanyavaad.

SPICY

VEGAN

FROZEN

GLUTEN FREE

COPERTO € 2.5

TANDOORI BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

VEG CURRIES

TANDOORI BITES SPECIAL

TANDOORI BITES SPECIAL	
Daal Bukhara (vegan option available)	€ 10,5
Lenticchie nere con spezie <i>Black lentis with spices</i>	
Malai Kofta	€ 10,5
Polpette di patate e paneer con curry di anacardi e pomodoro <i>Fried potato and paneer kofta with tomato and cashew-based curry</i>	
Bhartha ✓	€ 10,5
Crema di melanzane con le spezie <i>Roasted eggplant mashed and cooked with spices</i>	
Bhindi Masala ✓	€ 10,5
Okra con spezie <i>Okra with spices</i>	
Paneer Makhni	€ 10,5
Paneer in curry di pomodoro e anacardi <i>Paneer with tomato and cashew-based curry</i>	
Navratan Korma	€ 10,5
Curry di verdure miste con frutta secca <i>Mix vegetable curry with dry fruits</i>	

Kheema Gobhi ✓	€ 10,5
Cavolfiore tritati con spezie <i>Chopped cauliflower with spices</i>	
Daal Tarkha ✓	€ 9,5
Lenticchie gialle con spezie <i>Yellow lentils with spices</i>	
Mutter Mushroom ✓	€ 10,5
Funghi e piselli al curry <i>Mushroom and peas curry</i>	
Veg Curry ✓	€ 10,5
Verdure miste al curry <i>Mixed vegetable curry</i>	
Chana Masala ✓	€ 9,5
Ceci al curry <i>Chickpeas curry</i>	
Aloo Gobi ✓	€ 10,5
Cavolfiori e patate speziate <i>Cauliflower and potatoes</i>	
Rajma ✓	€ 10,5
Fagioli rossi al curry <i>Kidney beans curry</i>	
Soya Keema ✓	€ 10,5
Soia tritata con spezie <i>Chopped soy with spices</i>	
Aloo Palak ✓	€ 9,5
Spinaci e patate al curry <i>Spinach and potatoes in curry sauce</i>	
Jeera Aloo ✓	€ 9
Patate con semi di cumino <i>Potatoes with cumin seeds</i>	
Aloo Curry ✓	€ 9
Patate al curry <i>Potatoes in curry</i>	
Tori ✓	€ 9
Zucchini speziati <i>Spicy zucchini</i>	

Chana Paneer	€ 10,5
Ceci e Paneer al curry <i>Chickpeas and paneer curry</i>	
Mutter Paneer	€ 10,5
Paneer e piselli al curry <i>Paneer and peas in curry</i>	
Kadhai Paneer 🌶️	€ 10,5
Paneer e peperoni al curry <i>Paneer and peppers in curry</i>	
Palak Paneer	€ 10,5
Formaggio e spinaci al curry <i>Paneer and spinach in curry</i>	
Paneer Dopiazza	€ 10,5
Formaggio in salsa curry con le cipolle caramellate <i>Paneer in curry sauce with caramelized onions</i>	

Se hai allergie alimentari o particolari esigenze dietetiche, ti preghiamo di informare un membro del team di accoglienza prima di effettuare l'ordine. Dhanyavaad.
If you have food allergy or a specific dietary requirement please inform a member of the hospitality team before placing your order. Dhanyavaad.



SPICY



VEGAN



FROZEN



GLUTEN FREE

COPERTO € 2.5

TANDOORI
BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

ROTI

Naan Pane semplice <i>Plain bread</i>	€ 2,5
Roti ✓ Pane di farina integrale <i>Whole wheat bread</i>	€ 2,5
Cheese Naan Pane ripieno di formaggio <i>Cheese filled bread</i>	€ 4
Masala Kulcha 🍴 Pane ripieno di verdure speziate <i>Masala vegetable stuffed bread</i>	€ 5
Butter Naan Pane con burro <i>Bread with butter</i>	€ 3,5
Garlic Naan (vegan option available) Pane all'aglio <i>Garlic bread</i>	€ 4
Cheese Garlic Naan Pane con aglio ripieno di formaggio <i>Garlic bread stuffed with cheese</i>	€ 5
Pudina Naan Pane con la menta <i>Bread with mint</i>	€ 3,5
Ajwain Naan Pane con semi di ajwain <i>Bread with carom seeds</i>	€ 3,5
Bhatura Pane fritto <i>Fried bread</i>	€ 4
Peshwari Naan Naan dolce con frutta secca e cocco <i>Naan with dry fruits and coconut</i>	€ 6
Golden Naan Naan con la curcuma <i>Turmeric naan</i>	€ 4

RISO

Jeera rice Riso con semi di cumino <i>Rice with cumin seeds</i>	€ 4,5
Pulao Riso con curcuma e spezie <i>Rice with turmeric and spices</i>	€ 5
White Rice Riso bianco <i>Steamed white rice</i>	€ 4,5

BIRYANI

Chicken Biryani Riso con pollo e spezie <i>Rice with chicken and spices</i>	€ 11,5
Lamb Biryani Riso con agnello e spezie <i>Rice with lamb and spices</i>	€ 12
Prawn Biryani Riso con gamberetti e spezie <i>Rice with shrimp and spice</i>	€ 13,5
Veg Pulao Riso con verdure e spezie <i>Rice with vegetables and spices</i>	€ 11,5

Se hai allergie alimentari o particolari esigenze dietetiche, ti preghiamo di informare un membro del team di accoglienza prima di effettuare l'ordine. Dhanyavaad.
If you have food allergy or a specific dietary requirement please inform a member of the hospitality team before placing your order. Dhanyavaad.



SPICY



VEGAN



FROZEN



GLUTEN FREE

COPERTO € 2.5

TANDOORI
BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

I NOSTRI MENÙ

Menu Vegetariano

€ 25

- Mix plate
- Daal Bukhara
- Veg Korma
- Pulao
- Masala Kulcha
- Dolce a Scelta

Menu Carne

€ 25

- Mix plate
- Chicken Tandoori (2pc)
- Chicken/Lamb Curry
- Pulao
- Naan
- Dolce a Scelta

Menu Pesce

€ 30

- Mix plate
- Kadhai Prawn
- Fish Curry
- Pulao
- Cheese Naan
- Dolce a Scelta

Chef's Non Veg Menu

€ 30

- Mix plate
- Tandoori Mix
- Curry a scelta
- Pulao
- Cheese Naan
- Dolce a Scelta

Chef's Veg Menu

€ 29

- Mix plate
- Tandoori Gobi
- Curry a scelta
- Pulao
- Cheese Naan
- Dolce a Scelta

Chef's Vegan Menu

€ 29

- Mix plate
- Kaaju broccoli
- Curry a scelta
- White rice
- Galic chapati
- Mango ice creama

SIDES

CONTORNI

Dahi

Yogurt bianco
Plain yogurt

€ 3

Rayta

Yogurt con cetrioli e menta
Yogurt with cucumber and mint

€ 4

Onion Salad

Cipolle crude
Raw onions

€ 1.5

Desi Salad

Cipolla, pomodoro, cetrioli e carote
Onion, tomato, cucumber and carrot

€ 4

DOLCI E GELATI

Gulab Jamun (try with vanilla ice cream)

Palline di latte con sciroppo al cardamomo
Milk balls with cardamon flavoured syrup

€ 5

Mango&Coconut Barfi

Fudge al cocco e mango
Coconut and mango fudge

€ 5

Kheer (try with gulab jamun 6€)

Budino di latte e riso con cardamomo
Milk pudding and cardamom rice

€ 5

Ice Cream and Sorbet

Mango, pistacchio, vaniglia
Mango, pistachio, vanilla

€ 5

(Laddu and Jalebi available on minimum order 9€/kg)

Se hai allergie alimentari o particolari esigenze dietetiche, ti preghiamo di informare un membro del team di accoglienza prima di effettuare l'ordine. Dhanyavaad.

If you have food allergy or a specific dietary requirement please inform a member of the hospitality team before placing your order. Dhanyavaad.



SPICY



VEGAN



FROZEN



GLUTEN FREE

COPERTO € 2.5

TANDOORI BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

DRINKS

Acqua	€ 2,5
Bevande	€ 3,5

LASSI

Mango Lassi	30 cl. € 4	50 cl. € 6
Yogurt fermentato e Mango <i>Fermented yogurt and mango</i>		
Sweet Lassi	30 cl. € 4	50 cl. € 6
Yogurt fermentato dolce <i>Fermented sweet yogurt</i>		
Jeera Lassi	30 cl. € 4	50 cl. € 6
Yogurt fermentato salato con semi di cumino <i>Fermented salted yogurt with caraway seeds</i>		
Chilli Pudina Lassi	30 cl. € 4	50 cl. € 6
Bevanda a base di menta, peperoncino e yogurt <i>Mint, chilli and yogurt based drink</i>		

CHAI, TEA & COFFEE

Masala Chai	€ 3,5
Golden Milk	€ 4,5
Tisane	€ 3,0
Caffè	€ 1,5

BIRRE INDIANE

Cobra	33 cl. € 4	66 cl. € 7
Kingfisher	33 cl. € 4	66 cl. € 7
Kamasutra	33 cl. € 4	66 cl. € 7

COCKTAILS

Masala Nimbu Vodka	€ 10
Vodka, lemon juice, black salt, chaat masala, soda water, mint leaves	
Dirty Mango Lassi	€ 10
Mango lassi, Coconut rum, Baileys	
Mumbai mule	€ 10
Gin al cardamom, ginger beer	
Chai Martini	€ 10
Vodka, chai mix, spezie	
Spritz	€ 8
Limoncello - Hugo - Aperol - Campari - Roohafza	



Se hai allergie alimentari o particolari esigenze dietetiche, ti preghiamo di informare un membro del team di accoglienza prima di effettuare l'ordine. Dhanyavaad.
If you have food allergy or a specific dietary requirement please inform a member of the hospitality team before placing your order. Dhanyavaad.



SPICY



VEGAN



FROZEN



GLUTEN FREE

COPERTO € 2.5

TANDOORI

BITES

WHERE EVERY BITE TELLS A STORY

DRINKS

VINI

CALICE

Pinot grigio	€ 7
Prosecco Frattina	€ 7
Refosco	€ 7

VINI INDIANI

BOTTIGLIA

Sauvignon Blan (Kamasutra 12,5 - Bianco)	€ 24
Shiraz (Kamasutra 12,5 - Rosso)	€ 24

VINI ITALIANI

BIANCO

Prosecco Millesimato (Dogarina, Treviso 11)	€ 25
Prosecco (Frattina, Veneto 11)	€ 25
Gewürztraminer (Meran, Alto Adige 14)	€ 30
Müller Thurgau DOC (Meran, Alto Adige 14)	€ 27
Falanghina (Janae, Campana 13,5)	€ 29
Sauvignon DOC (Terre Serena, Veneto, 12)	€ 26
Coccociola IGP (Tenute Ulisse, Abruzzo 11,5)	€ 30
Ribolla gialla (Anselmi, Friuli Venezia Giulia 12,5)	€ 24

ROSSO

Chianti (Gineprone, Toscana 13,5)	€ 26
Merlot (Terre Serena, Veneto, 13)	€ 26
Cabarnet (Terre Serena, Veneto, 13,5)	€ 26
Lacrima di Morro d'alba (Podere Santa Lucia, Marche 13)	€ 30
Montepulciano (Tenute Ulisse, Abruzzo 12,5)	€ 29
Dolcetto D'abla (Vallebelbo, Piemonte 12,5)	€ 24

ROSATO

Marche Rosate (Podere Santa Lucia, Marche 13)	€ 25
Brut Rosè (Podere Santa Lucia, Marche 11,5)	€ 26

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	€ 10
Johnnie Walker RedLabel	€ 8
Jack Daniel	€ 8
Chivas Regal	€ 11
Vat 69	€ 7
J&B	€ 7
Glen Grand	€ 9
The Glenlivet	€ 9
Glenfiddich	€ 14
Talisker Skye	€ 15
Oban	€ 17
Hennessy Cognac	€ 11

AMARI

Montenegro	€ 5
Averna	€ 5
Braulio	€ 5
Amaretto di Saronno	€ 5
Amaro del Capo	€ 5
Jägermeister	€ 5
Grappa	€ 5

Liquore Indiano	€ 5
-----------------	-----

Se hai allergie alimentari o particolari esigenze dietetiche, ti preghiamo di informare un membro del team di accoglienza prima di effettuare l'ordine. Dhanyavaad.

If you have food allergy or a specific dietary requirement please inform a member of the hospitality team before placing your order. Dhanyavaad.



COPERTO € 2.5