



*Il cibo è visto come dono e benedizione da condividere con gli altri, infatti l'atto più sacro per un Indiano è l'ospitalità. Chiunque bussi alla porta è il benvenuto e per questo motivo il nostro nome è Aangan – cortile di casa. Chi viene non torna insoddisfatto*

### **Antipasti - Starters**

#### **Vegetable Samosa**

Pasta sfoglia triangolare fritta imbottita di verdure  
*Pastry stuffed with vegetables*

#### **Mix Pakora**

Impasto di lenticchie, farina di ceci & verdure miste fritte  
*Mix vegetable fritter*

#### **Antipasto Misto Vegetariano**

(Samosa, Pakora)

#### **Shammi Kebab**

Polpettine di agnello macinato con coriandolo, aglio & spezie varie  
*Lamb cutlet*

#### **Macchi Pakora**

Bocconcini di pesce marinato e fritto in padella  
*Fish Pakoras*

#### **Antipasto Misto**

(Chicken Tikka, Shammi Kebab, Samosa, Pakora & Ch.Naan)

#### **Onion Bhajji ( a richiesta speciale)**

Frittelle di cipolle con farina di ceci  
*Onion fritters*

*Poco Piccante (1) .Piccante Medio (2) Molto Piccante (3)*

*I Piatti possono essere preparati più o meno piccanti a secondo del gusto del cliente*

***Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati (agnello, pesce e gamberetti) \*\*\****

#### **COPERTO ( COVER CHARGES )**

***(include 1 porzione di paperdum & salse -includes 1 service of papad with chutnies)***

#### **Paperdums - Croccantini**

*(richieste extra – extra requests from coperto)*

# vaughan

## PIATTI CURRY NON VEGETARIANI



La cucina indiana ha origini antichissime ed è una combinazione di modi di cucinare di diverse etnie. Il risultato che ne deriva è un'arte che varia in virtù della religione, della ricchezza, del gusto e soprattutto del clima. Dal nord provengono i famosi piatti di carne tandoori, mentre sono originari del sud i curry più piccanti e speziati. La cucina indiana è molto flessibile ed ognuno può, secondo il proprio gusto, renderla più o meno speziata. E' buona regola preparare il curry con alcune ore di anticipo in modo che le spezie abbiano tempo sufficiente a sviluppare tutto il loro aroma. Il riscaldarlo lo rende dunque più appetitoso.

### 1) POLLO - CHICKEN

#### ***Murg Curry***

Classico curry di pollo  
*Chicken curry*

#### ***Shahi Murg Korma***

Bocconcini di pollo cotti in una delicata salsa di Anacardi e mandorle  
*Soft diced chicken with dry fruit gravy*

#### **Chicken Tikka Masala**

Bocconcini di pollo cotti nel tandoor preparati in salsa di panna e pomodoro  
*Hot diced chicken cooked in a special sauce*

#### **Murg Makhani specialità)**

Bocconcini di pollo insaporiti con una delicata salsa di burro, spezie & miele  
*Boneless tandoori chicken prepared with special butter sauce*

#### **Madras Curry (2)**

Pollo cotto in una salsa tipicamente sud Indiana  
*Hot south indian chicken curry*

#### **Murg Vindaloo (3)**

Pollo cotto e patate speziate nella piccante salsa Vindaloo  
*Chicken cooked with spiced potatoes*

### Saag Chicken

Pollo cotto in una combinazione di spinaci freschi, coriandolo e altre fragranti erbe  
*Chicken cooked with a combination of fresh spinach, green coriander leaves and other fragrant herbs*

### Saag Chicken Tikka

Chicken tikka tandoori preparati in una delicata salsa di spinaci  
*Chicken tikka cooked with a combination of fresh spinach, Green coriander leaves and other fragrant herbs*

### Murg Jalfrezzi

Bocconcini di pollo cotti in padella con peperoni e cipolle  
*Pan cooked chicken with capsicum & onion*



## 2) AGNELLO-LAMB\*\*\*

### Rogan josh

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti con pomodori e insaporiti con aglio  
*Tender diced lamb cooked with tomatoes and flavoured With garlic*

### Balti Gosht

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti in padella con panna e pomodori.  
*Pan Tender diced lamb cooked with tomatoes & Cream.*

### Saag Gosht

Agnello cotto con spinaci freschi, coriandolo e altre erbe aromatiche  
*Lamb cooked with fresh spinaci, coriander and other Herbs*

### Gosht Madras

Agnello con una piccante salsa sud Indiana  
*Lamb cooked in spicy south Indian sauce.*

### Mutton do Piazza (2)

Agnello cotto in padella con cipolle e peperoni  
*Pan cooked lamb with onions and capiscum*

### Gosht Vindaloo (3)

Agnello cotto con patate piccanti e salsa Vindaloo.  
*Lamb cooked with spiced potatoes*

### Shahi Mutton Korma

Agnello cotto con una delicata salsa di mandorle e anacardi  
*Lamb cooked in a dry fruit gravy*



**3) GAMBERETTI &  
PESCE – PRAWN &  
FISH.\*\*\***

**Saag Prawn**

Gamberetti e spi naci cotti con  
cipolle e peperoni  
*Prawns and spinach cooked with  
onions and capsicum*

**Prawn Curry**

*Gamberetti cotti in padella con  
panna, erbe e serviti con la salsa  
di pomodoro*

**Prawn Vindaloo (3)**

Gamberetti cotti in piccante salsa  
Vindaloo – Specialità di Goa  
*Prawns cooked with spiced  
potatoes*

**Prawn Korma**

Gamberetti cotti in una delicata  
salsa di frutta secca  
*Prawns cooked in a special dry fruit  
sauce*

**Macchi Curry ( Fish Curry)**

*Bocconcini di pesce cotte in padella  
con salsa speziata*

## TANDOORI DISHES



### **Tandoor oven; tandoori**

Questo è un "forno" usato in tutta l'India (si può trovare anche nei ristoranti indiani in tutto il mondo), il tandoor tradizionale ha un coperchio tondo ed è fatto di cotto e argilla. E' usato per cuocere gli alimenti al forno direttamente sulla fiamma. La pasta per i deliziosi Naan indiani viene appoggiata direttamente sulle pareti di argilla del tandoor e lasciata cuocere fino a che si gonfia e si abbrustolisce.

La carne cotta nella parte alta del piuttosto cilindrico tandoor, viene solitamente infilzata con degli spiedini e messa nel calore del forno, che è così intenso (solitamente più di 260°C) da cuocere una metà di pollo in meno di 5 minuti. Il pollo e altre carni cotte con questo metodo vengono identificate come piatti tandoori

### **Murgh Tandoori**

Cosce di pollo marinate con erbe aromatiche e cotte nel tandoor  
*Aromatic herb marinated chicken cooked in Tandoor*

### **Chicken Tikka**

Bocconcini di Pollo disossati fatti allo spiedo e marinati nella crema di yogurt & formaggio  
*Diced marinated chicken cooked in Tandoor*

### **Aangan Seekh Kebab\*\*\***

Agnello macinato con erbe e aglio fatti allo spiedo nel tandoor  
*Minced lamb meat cooked with herbs in tandoor*

### **Tandoori Salad**

Insalata di verdure & formaggio preparato nel tandoor

### **Kebab Roll**

Involtino di Aangan Seekh Kebab o Chicken Tikka con insalata e naan

### **Malai Tikka**

Teneri Bocconcini di pollo marinati in una delicata salsa di yogurt e panna  
*Boneless Diced chicken marinated in Sauce of yogurt and cream*



**Tandoori Jhinga\*\*\***

Gamberoni marinati con erbe nello yogurt e cotti nel tandoor.

*Tandoori Prawn*

**Fish Tikka \*\*\***

Bocconcini di pesce marinato cotto nel tandoor

**Hariali Kebab**

Spinaci e verdure miste allo spiedo

**Mix Tandoori Platter**

(Murg Tandoori, Chicken tikka, Aangan seekh Kebab, tandoori jhinga e Naan

The logo for 'Aangan' is written in a stylized Hindi font. The word 'आंगण' (Aangan) is rendered in a dark red or maroon color against a light beige background. The font is bold and has a traditional, slightly calligraphic feel.

## **SABHI – PIATTI VEGETARIANI**

### **Mattar Paneer**

Fettine di formaggio fresco con piselli immersi in una crema di pomodoro

*Indian fresh cream cheese and peas in curry*

### **Palak Paneer**

Fettine di formaggio immersi nella salsa di spinaci preparata con peperoni e purea di pomodori

*Spinach with Indian fresh cream cheese*

### **Kadai Paneer**

Fettine di formaggio fresco alla padella con peperoni

*Pan cooked Indian cheese*

### **Paneer Makhani**

Fettine di formaggio cotte delicatamente in una speciale salsa di panna, yogurt & pomodoro

*Butter sauce cooked Indian fresh cream cheese*

### **Aloo Baingan**

Un misto di melanzane e patate cotte saltate con pomodoro e strisce di zenzero

*Brinjal with potatoes*

### **Aloo Palak**

Patate e foglie di spinaci con menta, coriandolo e spezie

*Potatoes and spinach*

### **Baingan Bharta**

Melanzane macinate e cotte in padella

*Mashed Brinjals*

### **Khumb Matter**

Funghi cotti insieme ai piselli in salsa – Peas & Mushrooms  
Di pomodoro  
*Mushrooms and peas in curry*

### **Rajma**

Zuppa Fagioli Rossi cotti in padella.  
Kidney Beans

### **Dal**

Lenticchie cotte con spezie assortite  
*Lentils*

### **Aloo Gobhi**

Cuore di cavolfiore e patate a fette cotte lentamente con pomodoro e strisce di zenzero  
*Cauliflower and potatoes*

### **Masala Chole**

Ceci cotti in padella con cumino e pepe

### **Mix Vegetable**

Misto verdure cotte in padella

### **Malai Kofta**

Delicate polpettine di formaggio e spinaci con una cremosa salsa di anacardi e manderole.

### **Aloo Zeera**

Patate speziate cotte nella salsa di cumino



### **Dam Aloo**

Patate cotte in una salsa di yogurt e panna.

*Patatoes cooked in special sauce of yogurt & cream.*

### **Insalate/salad:**

Onion / cipolla

Misto

Yogurt

## **RISO – RICE DISHES**

### **Vegetable Biryani**

Un delicato misto di riso basmati e verdure fresche

### **Murg Biryani**

Riso basmati profumato allo zafferano, erbe e spezie con straccetti di pollo al curry

### **Gosht Biryani**

Riso Basmati e straccetti di agnello piccante con l'aggiunta di erbe fresche e zafferano

### **Prawn Biryani**

Mix di gamberetti al curry e riso basmati con l'aggiunta di erbe fresche e zafferano

### **Pulao**

Riso basmati con verdure fresche, frutta secca e zafferano

### **Plain Rice**

Riso Basmati cotto al vapore

### **Biryani**

**Il Biryani è un curry asciutto contenente carne, gamberi o verdure cotte con spezie e riso a formare il corpo principale del piatto**



## **PANE – BREAD (Cotti nel tandoor)**

### **Cheese Naan**

Focaccina di pane al formaggio

### **Keema naan**

Focaccina ripiene di carne d'agnello

### **Naan**

Focaccina semplice lievitata cotta nel tandoor

### **Onion Kulcha**

Focaccina con cipolle

### **Butter Naan**

Focaccina tandoori al burro

### **Gobhi Paratha**

Focaccina ripiene di Cavolfiore

### **Garlic Naan**

Focaccina condita con aglio

### **Stuffed Paratha**

Focaccina ripiene di patate

### **Hariyali Naan**

Focaccina con spinaci

### **Laccha Paratha**

Focaccina tandoori millefoglie

### **Pudhina Paratha**

Focaccina alla menta

### **Roti**

Focaccina integrale non lievitata



## **MENU' FISSI**

### **Menù Vegetariano** **(per 1 persona)**

*Papad , Chutney , Achar*  
*Antipasti misto*  
*Piatto a scelta fra VEGETABLE CURRY*  
*Pulao o Riso*  
*Naan*  
*Dolce*  
*Caffè*  
Coperto

### **Mènu Non Vegetariano** **(per 1 Persona)**

*Papad , Chutney , Achar*  
*Antipasti misto*  
*Un piatto a scelta fra CURRY NON*  
*VEGETARIANO*  
*Pulao o Riso bianco*  
*Naan*  
*Dolce*  
*Caffè*  
Coperto

### **MENU PESCE (per 1 persona)** **(Non sempre disponibile)**

*Papad roll*  
*Fish Pakora*  
*Tandoori Jhinga O Fish Curry O Orata*  
*tandoori O Prawn Vindaloo*  
*Dal*  
*Pulao*  
*Naan a scelta*  
*Dolce*  
*Caffè*  
Coperto

### **MENU TURISTICO – Thali** **(minimo 2 persone)**

*Papad*  
*Antipasto: Samosa e pakora*  
*Un Curry non vegetariano del giorno*  
*Un curry Vegetariano del giorno*  
*Dal*  
*Un piatto vegetariano scelto dallo chef*  
*Pulao/Riso*  
*Naan*  
*Dolce*  
*Caffè*  
Coperto