Aangan

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

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.

glossario

- ***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) ******
- ***Allergeni (segnalati con * e il numero riportato nella legenda)***

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari Ti preghiamo di segnalarle al personale e chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Dear Customer, please inform our staff if any food allergy or intolerance issue and ask whatever information/clarification relevant to our food and drinks.

Coperto/Cover charges: 3 Euro pp

TAKE AWAY/D'ASPORTO – SCONTO 15% PER ORDINI SUPERIORE A 30 EURO

ANTIPASTI – STARTERS

Vegetable Samosa(*1) — € 4,50
Pasta sfoglia triangolare fritta imbottita di verdure

Pastry stuffed with vegetables

Mix Pakora — € 4,00
Impasto di lenticchie, farina di ceci & verdure miste fritte

Mix vegetable fritter

Antipasto Misto Vegetariano(*1) — € 6,00
(Samosa, Pakora)

Shammi Kebab — € 9,00
Polpettine di agnello macinato con coriandolo, aglio

& spezie varie

Lamb cutlet

Antipasto Misto(*1) — € 9,50
(Chicken Tikka, Shammi Kebab, Samosa, Pakora & Ch.Naan)

Onion Bhajji) — € 4,00
Frittelle di cipolle con farina di ceci

Onion fritters

PIATTI CURRY NON VEGETARIANI – NON VEG CURRY DISHES

PIATTI CURRY A BASE DI POLLO – CHICHEN CURRY DISHES

Murg Curry

€ 12,50

Classico curry di pollo
Chicken curry

*Shai Murg Korma(*7&8)*

€ 14,50

Bocconcini di pollo cotti in una delicata salsa di Anacardi e mandorle

Soft diced chicken with dry fruit gravy

*Chicken Tikka Masala(*7)*

€ 13,80

Bocconcini di pollo cotti nel tandoor preparati in salsa di panna e pomodoro

Hot diced chicken cooked in a special sauce

*Murg Makhani specialità (*7)*

€ 13,80

Bocconcini di pollo insaporiti con una delicata salsa di burro, spezie & miele

Boneless tandoori chicken prepared with special butter sauce

Madras Curry

€ 12,80

Pollo cotto in una salsa tipicamente sud Indiana

Hot south indian chicken curry

Murg Vindaloo

€ 12,50

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

*Saag Chicken(*7)*

€ 12,90

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(*7)*

€ 13,70

Chicken tikka tandoori preparati in una delicata salsa di spinaci

Chicken tikka cooked with a combination of fresh spinach,

Green coriande leaves and other fragrant herbs

Murg Jalfrezzi

€ 12,90

Bocconcini di pollo cotti in padella con peperoni e cipolle

Pan cooked chicken with capsicum & onion

aangan

PIATTI CURRY A BASE DI AGNELLO – LAMB CURRY DISHES

Rogan josh

€ 14,50

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti con pomodori e insaporiti con aglio

Tender diced lamb cooked with tomatoes and flavoured

With garlic

Balti Gosht

€ 14,50

Teneri Bocconcini d'Agnello cotti in padella con panna e pomodori.

Pan Tender diced lamb cooked with tomatoes & Cream.

*Saag Gosht(*7)*

€ 14,50

Agnello cotto con spinaci freschi, coriandolo e altre erbe aromatiche

Lamb cooked with fresh spinaci, coriander and other

Herbs

Gosht Madras

€ 14,50

Agnello con una piccante salsa sud Indiana

Lamb cooked in spicy south Indian sauce

Mutton do Piaza

€ 14,50

Agnello cotto in padella con cipolle e peperoni

Pan cooked lamb with onions and capiscum

Gosht Vindaloo

€ 13,90

Agnello cotto con patate piccanti e salsa Vindaloo.

Lamb cooked with spiced potatoes

*Shahi Mutton Korma(*7&8)*

€ 14,80

Agnello cotto con una delicata salsa di mandorle e anacardi

Lamb cooked in a dry fruit gravy

aangan

PIATTI CURRY VEGETARIANI – SABHJI - VEGETERIAN DISHES

Aloo Baingaan **€ 8,50**
Un misto di melanzane e patate cotte saltate con pomodoro e strisce di zenzero

Brinjal with potatoes

Aloo Palak(*7) **€ 8,50**
Patate e foglie di spinaci con menta, coriandolo e spezie

Potatoes and spinach

Baingan Bharta(*7) **€ 9,50**
Crema di Melanzane affumicate cotte in padella

Mashed Brinjals

Khumb Matter(*7) **€ 9,50**
Funghi cotti insieme ai piselli in salsa – Peas & Mushrooms

Di pomodoro

Mushrooms and peas in curry

Rajma **€ 8,50**
Zuppa Fagioli Rossi cotti in padella.
Kidney Beans

Dal (*7) **€ 7,00**
Zuppa di Lenticchie cotte con spezie assortite

Lentils

Aloo Gobhi € 8,50

Cuore di cavolfiore e patate a fette cotte lentamente con pomodoro e strisce di zenzero

Cauliflower and patatoes

Masala Chole € 8,50

Ceci cotti in padella con cumino e pepe

Chickpeas

Mix Vegetable € 8,00

Misto verdure cotte in padella

Aloo Zeera € 7,50

Patate speziate cotte nella salsa di cumino

Potatoes with cumin seeds

*Dam Aloo(*7)* € 8,50

Patate cotte in una salsa di yogurt e panna.

Patatoes cooked in special sauce of yogurt & cream.

aangan

PANEER DISHES – INDIAN COTTAGE CHEESE DISHES

Palak Paneer(*7) € 12,50

Formaggio Paneer in una denso purè di spinaci in salsa di spinaci condito con spezio, zenzero e spezie varie.

Indian cottage cheese cooked in dense spinach purè.

Mattar Paneer(*7) € 11,50

Formaggio Paneer e piselli cotti in una saporita salsa di pomodoro

Indian cottage cheese cooked with in a tasty sauce.

Kadai Paneer(*7) € 12,50

Formaggio Paneer cotto in padella con salsa di pomodoro e peperoni.

Indian cottage cheese cooked in spicy tomato sauce and capsicums.

Shai Paneer(*7, 8) € 12,50

Formaggio Paneer cotto in padella con una delicata salsa di pomodoro, burro & frutta secca.

Indian cottage cheese cooked in spicy tomato sauce , butter & Dry fruits.

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 Tandoor *(*7)* **€ 11,50**

Cosce di pollo marinate con erbe aromatiche e cotte nel tandoor

Aromatic herb marinated chicken cooked in Tandoor

Chicken Tikka *(*7)* **€ 13,50**

Bocconcini di Pollo disossati, marinati nella crema di yogurt, formaggio, spezie e cotti allo spiedo nel tandoor

Diced marinated chicken cooked in Tandoor

Rumali Roll *(*7)* **€ 15,00**

Squisito Roll di bocconcini di pollo cotte insieme alle salse

Malai Tikka *(*7)* **€ 13,50**

Teneri Bocconcini di pollo marinati in una delicata salsa di yogurt e panna e cotti allo spiedo nel tandoor.

Boneless Diced chicken marinated in Sauce of yogurt and cream

PIATTI CON RISO BASMATI – RICE DISHES

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

Vegetable Biryani *(*8)* **€ 11,50**
Un delicato misto di riso basmati e verdure fresche

Murg Biryani *(*8)* **€ 13,00**
Riso basmati profumato allo zafferano, erbe e spezie con straccetti di pollo al curry

Gosht Biryani *(*8)* **€ 14,50**
Riso Basmati e straccetti di agnello piccante con l'aggiunta di erbe fresche e zafferano

Pulao *(*8)* **€ 5,00**
Riso basmati con verdure fresche, frutta secca e zafferano

Plain Rice **€ 4,00**
Riso Basmati cotto al vapore

PANE TANDOORI – NAAN BREADS

Cheese Naan *(*1&7)* **€ 3,70**
Focaccina di pane al formaggio

Naan *(*1)* **€ 1,80**
Focaccina semplice lievitata cotta nel tandoor

Butter Naan *(*1&7)* **€ 2,50**
Focaccina tandoori al burro

Garlic Naan *(*1&7)* **€ 2,50**
Focaccina condita con aglio

Stuffed Paratha *(*1&7)* **€ 3,50**
Focaccina ripiene di patate

Hariyali Naan *(*1&7)* **€ 3,00**
Foccacina con spinaci

Onion Kulcha *(*1&7)* **€ 3,00**
Focaccina con cipolle

Gobhi Paratha *(*1&7)* **€ 3,50**
Focaccina ripiene di Cavolfiore

Laccha Paratha *(*1&7)* **€ 2,50**
Focaccina tandoori millefoglie

Pudhina Paratha *(*1&7)* **€ 2,50**
Focaccina alla menta

Roti *(*1)* **€ 1,80**
Focaccina integrale non lievitata

DOLCI – DESSERT

Coconut Barfi *(*7, 8)* **€ 3,90**

Torta di cocco

Kulfi *(*7)* **€ 4,50**

Gelato Indiano (mango o Pistacchio)

Gulaab Jamun *(*7)* **€ 4,00**

Dolce di formaggio

Aangan

MENU FISSI – FIXED MENUS

*L'opzione menu fisso deve essere accettato da tutti i commensali del tavolo sopra i 12 anni.

Menù Vegetariano

Paperdum con salse
Assortimento di Antipasti misti vegetariani

Cheese Naan

Un piatto a scelta dalla lista dei piatti curry Vegetariani

Riso Pulao o Riso Basmati Bianco

Naan

Dolce

Caffè

€ 22,50 PP

Menù Non Vegetariano

Paperdum con salse
Assortimento di Antipasti misti vegetariani e non vegetariani

Cheese Naan

Un piatto a scelta dalla lista dei piatti curry Non Vegetariani di Pollo o Agnello

Riso Pulao o Riso Basmati Bianco

Naan

Dolce

Caffè

€ 27,00 PP

BEVANDE - DRINKS

BEVANDE ANALCOLICHE:

ACQUA NATURALE	€3,00
ACQUA GASSATA	€3,00
COCA-COLA, FANTA, SPRITE	€3,50
LASSI	€ 5,00
BEVANDA DI YOGURT, DOLCE O SALATO	
MANGO SHAKE	€5.00
LASSI AL MANGO	

CAFFÈ/TE':

(DECAFF.. ECC.)	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO:	€2,00
TÈ INDIANO/MASALA TEA	€2,50

BEVANDE ALCOLICHE:

BIRRE INDIANE:

COBRA / KINGFISHER / KAMASUTRA	**€ 4,50**
33CL	

BIRRE NAZIONALI:

MESSINA METODO CLASSICO	**€4,00**
33CL	
ICHNUSA	**€4,00**
33CL	

AMARI INDIANI:

Kamasutra	**€ 3,80**
Cardamom	**€ 3,50**
Rosè	**€ 3,50**
Ginger	**€ 3,50**
Amari nazionali	**€ 3.50**
Grappe	**€ 3.00**
Rum Indiano	**€ 5,00**
Whiskey/Vodka/Gin **:**	
Regular	**€ 6.50**
9Premium Brand	**€ 9,00**

LISTA VINI – WINE LIST

VINI ROSSI:

Chianti – Toscana	€ 17,00
Montepulciano – Abruzzo	€ 21,00
Marzemino – Trentino	€ 18,00
Malvasia Nera - Puglia	€ 18,00
Valpolicella Classico – Veneto	€ 21,00
Boscarel – Veneto	€ 23,00
Nebbiolo Langhe – Piemonte	€ 22,00
Cannonau – Sardegna	€ 18.00
Primitivo – Puglia	€ 19,00
Dolcetto D'Alba – Piemonte	€ 19,00
San Giovese – Emilia Romagna	€ 17,00
Kamasutra Rosso Shiraz - India	€27,00

VINI BIANCHI:

Chardonnay	€ 18.50
Pinot grigio - Garda	€ 17,00
Sauvignon	€ 19,50
Gewurztraminer - Trentino	€ 20.00
Muller Thurgau - Alto Adige	€ 18.50
Pinot Nero - Oltrepò Pavese (frizzante)	€ 17.50
Soave - Veneto	€ 20,00
Vermentino – Sardegna	€ 19,00
Kamasutra – Sauvignon (India)	€ 27,00

PROSECCO: € 27.00

VINO DELLA CASA (sfuso) – Bianco/Rosso

1lt. € 12.00 ½ lt. € 7.50 ¼ lt. € 4.50

Allergeni

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PRODOTTI E NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI SOSTANZE ALLERGENICHE.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi