



# अतिथि देवो भवः

Ad Haveli, crediamo che i nostri ospiti siano la nostra più grande benedizione. Benvenuti in un viaggio culinario che celebra le ricche tradizioni e i sapori dell'India.

Per gli ospiti con intolleranze o allergie alimentari, siamo lieti di adattare i piatti ove possibile.

Vi preghiamo di informarci sulle vostre esigenze.

Coperto: €2,00

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità stagionale e al mercato.

# MENU

Un viaggio indimenticabile attraverso i sapori audaci e vibranti del Nord e del Sud India!

## The Chaat Bazaar

Esplosione di sapori, croccantezza e spezie – la vera esperienza dello street food indiano!

### Basket Chaat (7)

€7.90

Cestino croccante commestibile riempito con chutney agrodolci, patate speziate, ceci, yogurt, sev e chicchi di melograno

### Papdi Chaat (7)

€7.50

Sfoglie croccanti condite con patate speziate, ceci, yogurt, chutney, sev e coriandolo fresco

### Katori Chaat (7)

€7.90

Ciotolina fritta ripiena di patate, ceci, chutney dolci e piccanti, e yogurt

### Samosa Chaat (7)

€7.90

Samosa sbriciolata con ceci speziati, chutney agrodolci, yogurt e sev.

### Veg Aloo Tikki Chaat (7)

€7.90

Croccanti polpette di patate servite con chutney speziati, yogurt fresco, ceci e sev croccante



# Antipasti e Piccoli Assaggi

Perfettamente croccanti, irresistibilmente speziati e il modo migliore per iniziare il vostro banchetto!



## Idli (2 pezzi)



€5

Soffici tortini di riso al vapore, serviti con chutney di cocco e sambhar bollente.

## Idli Sambhar Vada (3 pezzi)



€7

Il combo definitivo del Sud India—soffici idli, croccanti vada e una cucchiata di sambhar aromatico!



## Medu Vada (2 pezzi)



€5

Ciambelle di lenticchie fritte, croccanti fuori e morbide e soffici dentro, servite con fresca chutney di cocco



## Sambhar Vada (2 pezzi)



€6.50

Medu vada morbidi immersi in una ciotola fumante di sambhar piccante e saporito



## Paneer Pakora (7)



€7

Frittelle di formaggio fresco fritte dorate, marinate in una pastella speziata di farina di ceci, croccanti fuori e morbide dentro



## Veg Samosa (2 pezzi)



€6

La classica pasta croccante ripiena di un mix robusto di patate, piselli e spezie aromatiche—ogni morso è un'esplosione di nostalgia

## Chinese Samosa (2 pezzi,6)



€6

Un audace twist fusion! Samosa croccanti ripiene di un mix di verdure e spezie in stile Indo-Cinese



## Chicken Samosa (2 pezzi)



€7.50

Una delizia saporita e sfogliata! Pollo tritato speziato avvolto in un guscio dorato e croccante



## Fish Cutlets (4 pezzi)



€7.50

Sapori costieri incontrano la perfezione croccante—pesce sfaldato mescolato con erbe, spezie e pangrattato, fritto fino a doratura



## Mountain Rolls (2 pezzi)



€8

Carne di montone tritata piccante, avvolta in un rotolo sfogliato e croccante—un preferito dello street food!



# Zuppe e Bowl Caldi

Un confortevole abbraccio in una ciotola—leggero,  
saporito e soddisfacente per l'anima!

## Veg Manchow Soup (6)

€5

Un brodo piccante Indo-Cinese pieno di verdure croccanti, guarnito con noodles fritti croccanti per il perfetto sorso

## Hot & Sour Soup (Indo-Chinese Style) (6)

€5

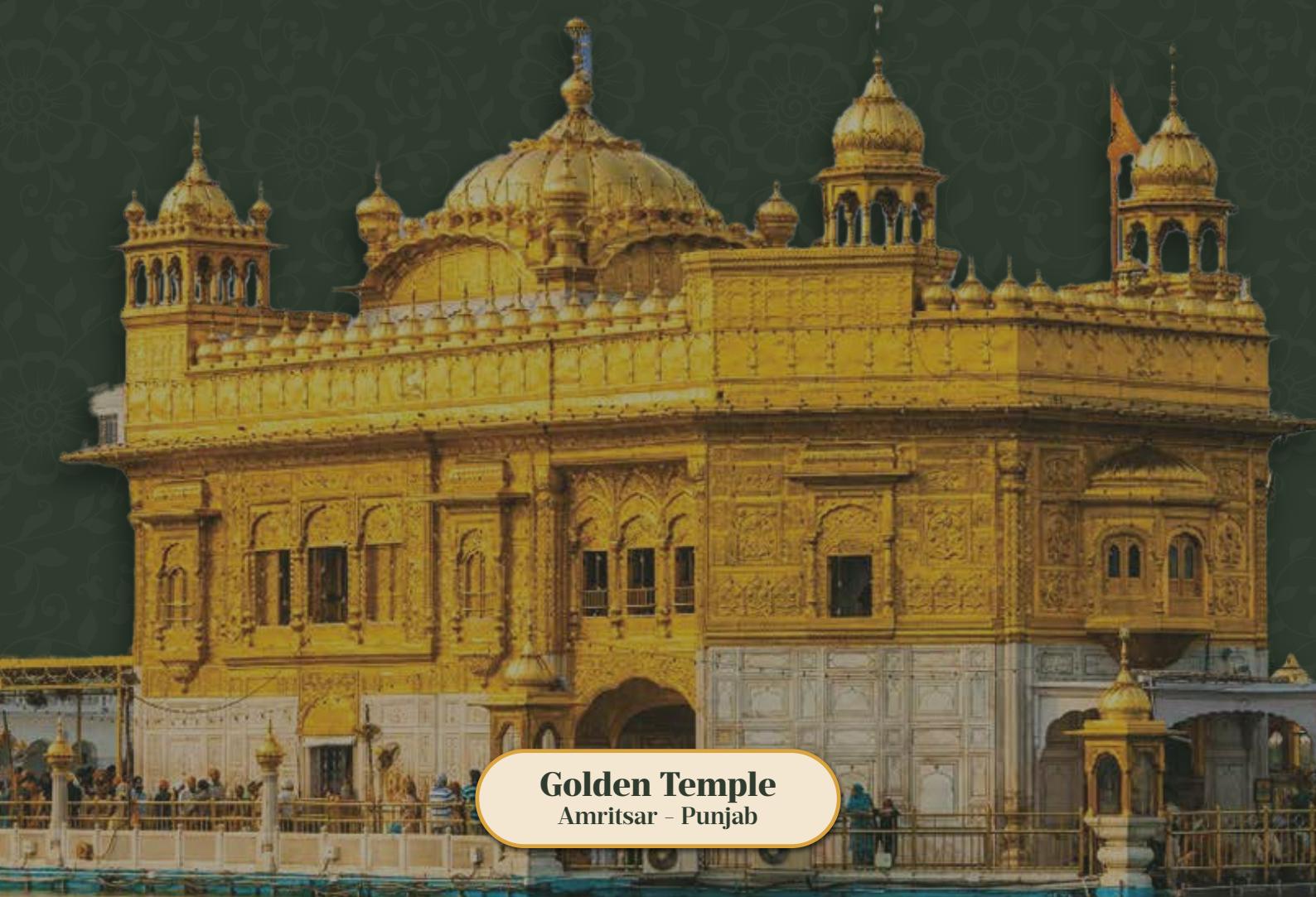
Un mix piccante e aspro di verdure fresche e sapori audaci, con un tocco vivace in ogni cucchiainata

## Rasam

€5

A bold and tangy South Indian soup infused with tamarind, black pepper, garlic, and a hint of fiery red chilies

**Golden Temple**  
Amritsar – Punjab



# Indian Wok – Fusione Indo-Cinese

Un'esplosione sizzling di spezie, calore e bontà umami!



## Chicken 65 (6)



€15

Un classico del Sud India—bocconcini di pollo succosi marinati in masala rosso piccante, fritti e saltati con foglie di curry e peperoncini verdi.



## Veg Manchurian (6)



€12

Polpette di verdure croccanti immerse in una ricca salsa di soia piccante—una delizia di strada Indo-Cinese

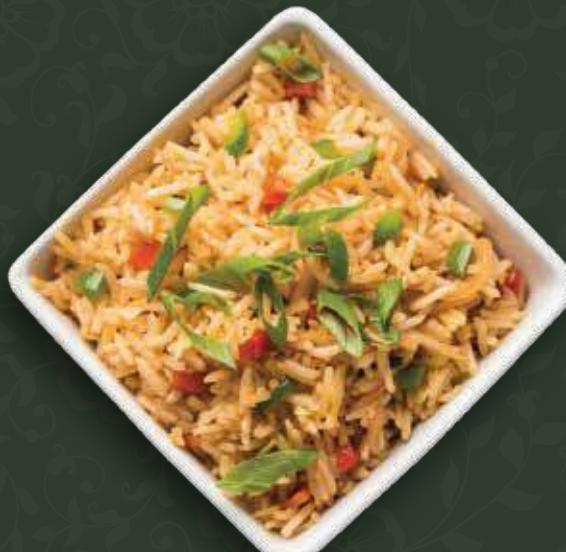


## Chicken Chilli Garlic Noodles (6)



€15

Noodles saltati con pollo tenero, aglio, verdure fresche e una salsa piccante al peperoncino per un sapore audace e saporito



## Veg Fried Rice (6)



€12

Riso fragrante saltato con verdure fresche, salsa di soia e spezie per un piatto saporito e soddisfacente



## Gobi Manchurian (6)



€12

Cimette di cavolfiore croccanti ricoperte di una salsa piccante e asciutta.



## Chicken Manchurian (6,3)



€14

Pollo succoso saltato in una salsa affumicata e audace, infusa con sapori Indo-Cinesi.



## Manchurian Fried Rice (11,6)



€11

Riso fragrante saltato con verdure e una salsa Manchurian per un tocco audace



## Hakka Noodles (11,6)



€11

Noodles sottili saltati in un wok affumicato con verdure, salsa di soia e un tocco di spezie.



## Manchurian Noodles (11,6)



€13

Noodles Hakka piccanti fusi con i sapori profondi della salsa Manchurian.

# Uttapams – Il Gusto del Tamil Nadu

Piatto autentico del Sud India preparato con una pastella di riso e lenticchie naturalmente fermentata, cotta su una piastra calda e guarnita con ingredienti freschi e saporiti. Servito con chutney di cocco e sambar.



## Plain Uttapam (1,7)

€8

Uttapam morbido e soffice senza condimenti – semplice e soddisfacente.



## Vegetable Uttapam (1,7)

€9

Guarnito con una miscela colorata di verdure fresche di stagione – vivace e sostanzioso



## Onion Uttapam (1,7)

€9

Generosamente guarnito con cipolle tritate – dolce, leggermente croccante e aromatico.



## Tomato Uttapam (1,7)

€7.90

Fette di pomodoro fresco e spezie delicate – tangy e saporito



## Onion & Chilli Uttapam (1,7)

€9

Guarnito con cipolle e peperoncini verdi – per un sapore piccante e audace.



## Onion & Peas Uttapam (1,7)

€7.90

Cipolle dolci e teneri piselli verdi – un'opzione delicata e confortante.



# Speciali Dosa Fusion dello Chef

Deliziosi dosa del Sud India, farciti e aromatizzati con ingredienti ispirati ai sapori di tutto il mondo. Serviti con la tradizionale zuppa speziata di lenticchie (sambar) e tre chutney saporiti: cocco, pomodoro e coriandolo fresco



## Green Gotala Dosa (7)



€11.50

Una delizia fusion carica di chutney verde piccante e un mix di sapori audaci.

## Jini Dosa (7)



€11.50

La famosa dosa di strada di Mumbai, carica di formaggio, verdure e una miscela di spezie esotiche.



## Garlic Masala Dosa (7)



€11.50

Un upgrade all'aglio della classica masala dosa, con un tocco robusto di aglio fresco.



## Cheese Paner Masala Dosa (7)



€12

Una versione cremosa e formaggiosa della masala dosa, ripiena di paneer speziato



## Paneer Baby Corn Cheese Dosa (7)



€11.50

Un combo unico di baby corn, paneer e formaggio filante avvolto in una dosa croccante



## Cheese Masala Dosa (7)



€11.50

Una fusione di ripieno di patate speziate e formaggio fuso in un guscio di dosa croccante



## Ghee Roast Masala Dosa (7)



€11.50

Una versione burrosa e croccante della tradizionale masala dosa

## Mysore Masala Dosa (7)



€12

Un twist piccante! Dosa spalmata con chutney rosso Mysore e ripiena di patate saporite



## Rava Masala Dosa (7)



€11.50

Una rava dosa croccante ripiena di purè di patate speziato.

# House of Dosa – Preferiti del Sud India

Sottili e crocanti crêpes salate preparate con pastella fermentata di riso e lenticchie.  
Servite con sambar (zuppa speziata di lenticchie) e tre tipi di chutney: cocco, pomodoro e coriandolo.

## Plain Crispy Dosa (7) €7

La classica crêpe del Sud India—leggera, croccante e servita con sambhar e chutney di cocco

## Paneer Roast Dosa (7) €11

Una deliziosa dosa ripiena di paneer speziato, croccante fuori e piena di sapore dentro.

## Ghee Roast Dosa (7) €8.50

Una dosa ricca e burrosa con bordi dorati e croccanti, che lascia un retrogusto di puro ghee.

## Cheese Paper Dosa (7) €9

Dosa sottile come carta, croccante e delicata, carica di formaggio fuso.

## Masala Dosa (7) €8

L'immortale preferita—dosa sottile e croccante avvolta intorno a un ripieno caldo e speziato di patate

## Mysore Dosa (7) €9.50

Dosa croccante spalmata con chutney Mysore piccante—un'esplosione di sapore dal Sud India

## Podi Dosa (7) €8

Una dosa cosparsa con i sapori aromatici e nocciolati del masala "polvere da sparo" del Sud India

## Onion Dosa (7) €8.50

La classica crêpe del Sud India—leggera, croccante e servita con sambhar e chutney di cocco

## Onion Masala Dosa (7)



€9.50

Il meglio di entrambi i mondi—masala dosa con un tocco extra di cipolle caramellate

## Rava Dosa (7)



€8.50

Dosa sottile, croccante e traforata fatta con semola per una croccantezza imbattibile

## Chocolate Dosa (7)



€8.50

Una dolce sorpresa! Dosa croccante glassata con cioccolato fuso.

**Thillai Nataraja Temple**  
Chidambaram, Tamil Nadu

# Tandoor – La Magia del Carbone

Ogni capolavoro tandoori è servito su una piastra sizzling bollente.  
Affumicato, carbonizzato e pieno di sapori profondi e ricchi – cucinato  
alla perfezione in un forno di argilla tradizionale!

## Chicken Specialties

**Royal Chicken Tikka** (7,9)   €15

Pollo disossato in yogurt speziato, grigliato.

**Classic Tandoori Chicken** (7,9)    €14

Pollo con osso marinato in yogurt, limone e aglio.

**Creamy Malai Chicken Tikka** (7,8,9)   €16

Pollo in crema di formaggio, panna ed erbe.

**Hariyali Chicken Tikka** (7,9)   €16

Pollo con menta, coriandolo, aglio e peperoncino verde

**Kali Mirch Chicken Tikka** (7,9)    €16

Pollo al pepe nero con aglio e spezie

**Afghani Chicken Supreme** (7,8,9)   €16

Tikka cremoso con formaggio, panna e anacardi.

**Chicken Seekh Kebab** (7,9)   €16

Pollo macinato con aglio e spezie su spiedini



# Lamb Favorites

**Lamb Tikka Royale** (7,9) €17

Agnello marinato con yogurt, aglio e spezie

**Afghani Lamb Delight** (7,8,9) €17

Agnello disossato cremoso con anacardi e yogurt.

**Lamb Seekh Kebab** (7,9) €17

Agnello macinato speziato su spiedini

# Seafood Selection

**Masala Fish Tikka** (4,7,9) €14

Pesce con limone, aglio e spezie.

**Jhinga Tandoori (Tandoori Prawns)** (2,7,9) €15

Gamberoni marinati in spezie piccanti.

# Paneer Perfection

**Pahadi Paneer Tikka** (7,9) €14

Paneer con menta, coriandolo e spezie verdi.

**Malai Paneer Tikka** (7,8,9) €15

Paneer tenero in crema di formaggio.

**Classic Paneer Tikka** (7,9) €14

Paneer marinato con cipolle, peperoni e spezie



# Vegetarian Tandoori

## Nawabi Veg Kebab (9)



€14

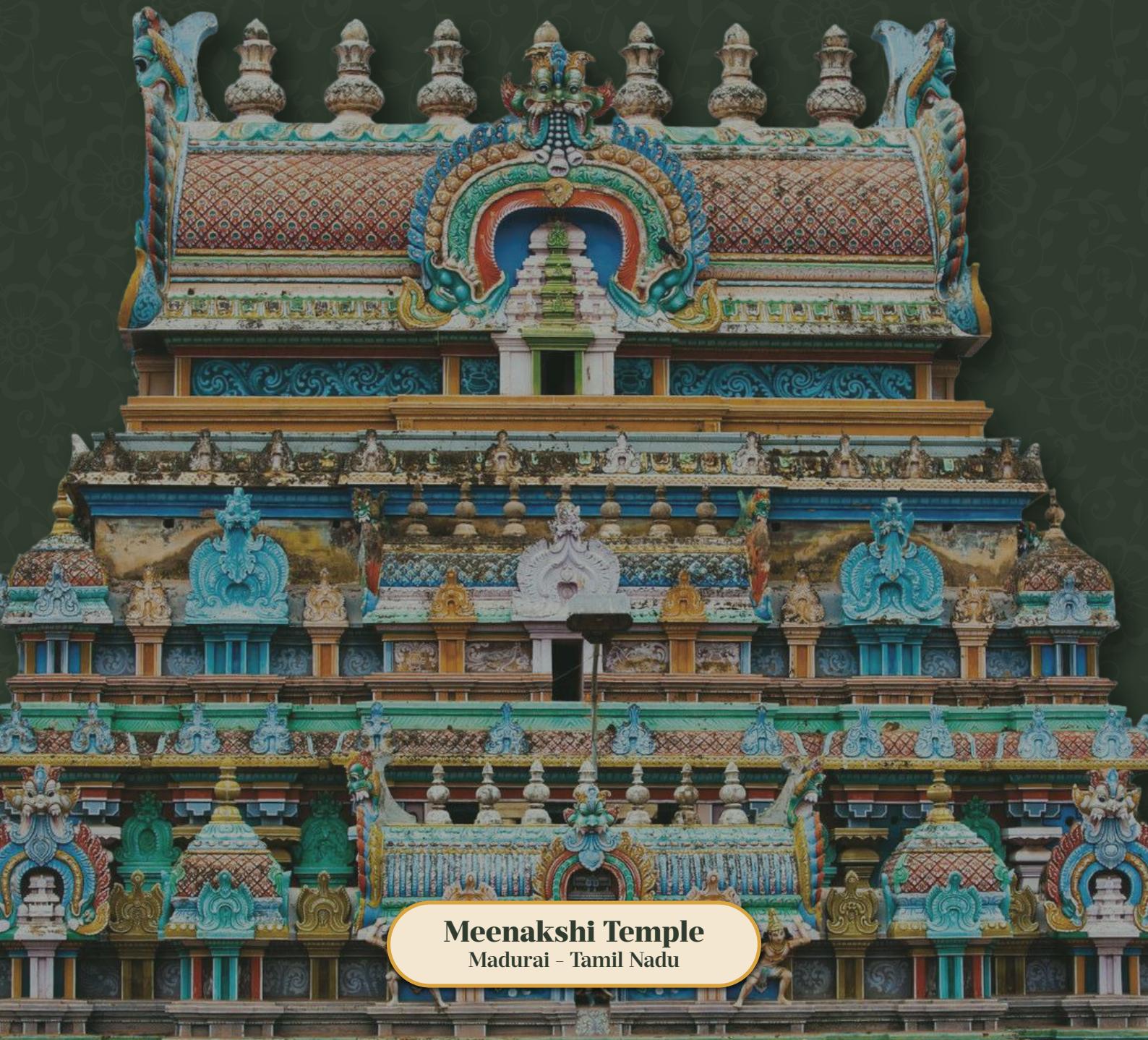
Kebab vegani con patate e spezie

## Aloo Nazakat (7,8,9)



€13

Patate ripiene di paneer e frutta secca



**Meenakshi Temple**  
Madurai - Tamil Nadu

# Flavors of Rice

## Plain Rice



€4

Riso basmati al vapore soffice, il contorno perfetto per tutti i curry indiani.

## Jeera Rice



€4.50

Riso basmati leggermente temperato con semi di cumino e ghee per un sapore sottile e fragrante.

## Veg Dum Biryani (7,8)



€14

Riso basmati fragrante stratificato con verdure speziate, cotto lentamente alla perfezione.

## Chicken Dum Biryani (7,8)



€16

Pollo tenero stratificato con riso infuso di zafferano, cotto lentamente con la tecnica tradizionale dum.

## Lamb Dum Biryani



€18

Un biryani reale, dove agnello e riso fragrante sono cotti insieme in spezie aromatiche e sigillati con pasta per bloccare i sapori.

# Freshly Baked Breads

Soft, fluffy, and perfect for scooping up flavorful curries!

## Plain Naan (1,7)



€3

Il classico pane piatto indiano, morbido e soffice, perfetto per qualsiasi curry.

## Butter Naan (1,7)



€3.50

Naan tradizionale spennellato con burro fuso per una ricchezza extra.

## Garlic Naa (1,7)



€3.50

Naan soffice infuso con aglio fresco tritato e coriandolo.

## Cheese Naan (1,7)



€4

Una delizia formaggiosa! Naan ripieno di formaggio fuso per un twist indulgente.

## Roghani Naan (1,7,11)



€3.50

Spennellato con burro e cosparsa di semi di sesamo – morbido, sfogliato e profumato.

## Afghani Naan (1,7)



€4.50

Pane in stile rustico, leggermente più spesso e leggermente croccante – un tocco tradizionale afghano.

## Peshwari Naan (1,7,8)



€4.50

Naan dolce e ricco di noci, cocco, frutta secca – una prelibatezza regale.

## Keema Naan (1,7)



€5.50

Ripieno di agnello macinato speziato, cotto nel tandoor – audace e sostanzioso.

## Royal Stuffed Kulcha (1,7)



€4.50

Pane indiano soffice farcito con un ripieno ricco di patate speziate, paneer e formaggio fuso – dorato, fragrante e irresistibilmente cremoso

## Tandoori Roti (1,7)



€3

Pane piatto di grano integrale, croccante e affumicato dal tandoor – una scelta rustica e sana.

## Malabari Paratha (1,7)



€4.50

Pane piatto indiano meridionale, cotto in padella con ghee – morbido, sfogliato e ricco.

**Brihadeeswarar Temple**  
Thanjavur, Tamil Nadu

# Delizie Vegetariane

Ricche, sostanziose e piene di autentiche spezie indiane!

**Paneer Makhani** (7,8)   €11

Un curry cremoso a base di pomodoro con cubetti di paneer morbidi, finito con burro e panna fresca

**Paneer Angara** (7)   €12

Cubetti di paneer affumicati e piccanti cotti in una salsa ricca e piccante con spezie tostate e una base cremosa di pomodoro e cipolla

**Paneer Punjabi** (7)  €12

Cubetti di paneer morbidi cotti in una salsa ricca e saporita in stile Punjabi, con pomodori, cipolle e spezie tradizionali.

**Paneer Malabari Masala** (7,8)   €12

Un curry di paneer ricco di cocco e leggermente speziato del Kerala.

**Paneer Butter Masala** (7,8)   €12

Paneer morbido cotto in una salsa cremosa e burrosa al pomodoro.

**Palak Paneer** (7)  €11

Un mix salutare di cubetti di paneer e spinaci cremosi, conditi con spezie profumate.

**Taj Mahal Kofta** (7,8)   €12

Polpette di paneer fritte ripiene di noci, cotte in un curry cremoso al profumo di zafferano

**Amritsari Chana Masala** (7)  €9.50

Un curry sostanzioso di ceci cotto lentamente con spezie in stile Punjabi

**Amchi Baingan Masala** (7)   €10

Un curry piccante di melanzane in stile Maharashtrian con spezie tostate

## Dal Makhani (7)



€9

Un piatto di lenticchie nere cotto lentamente, arricchito con panna e spezie aromatiche.

## Bhindi Masala (7)



€9.50

Okra fresca saltata con cipolle, pomodori e spezie tradizionali per una delizia saporita.

**Tirumala Venkateswara Temple**  
Tirupati district of Andhra Pradesh



# Delicatezze di Pollo

Succose, speziate e cotte lentamente alla perfezione!

## Chicken Curry



€14.50

Un classico senza tempo! Pezzi di pollo teneri cotti in una salsa fragrante di pomodoro e cipolla, infusa con spezie calde

## Tawa Chicken (7)



€16

Un piatto di pollo piccante e affumicato cotto su una piastra calda con spezie aromatiche, erbe e un ricco masala di pomodoro e cipolla. Esplosione di sapori audaci e rustici.

## Butter Chicken (7,8)



€16

La leggendaria delizia del Nord India! Pollo tandoori cotto in una salsa setosa al pomodoro e burro con un tocco di panna.

## Spicy Royal Chicken (7)



€16

Pezzi di pollo succosi cotti in una salsa piccante e audace, infusa con spezie regali, erbe e un tocco di panna per un'esperienza lussuosa e saporita.

## Mango Chicken (7)



€15

Pollo succoso cotto in una vivace salsa di mango, speziato con aromi indiani e finito con un tocco cremoso e aspro

## Bombay Chicken Masala (7,8)



€15

Un curry di pollo audace e piccante ispirato alle vivaci strade di Mumbai, pieno di aromi profumati.

## Chicken Malabari Masala (7,8)



€16

Una specialità del Kerala con latte di cocco, foglie di curry e spezie costiere leggere ma ricche.

## Goa Chicken Masala (8)



€15.50

Una prelibatezza costiera fatta con cocco fresco, tamarindo e un tocco di peperoncini rossi piccanti.

## Chicken Madras (8)



€15

Il curry di pollo piccante e al cocco del Sud India con sapori audaci e un pugno piccante.

## Chicken Korma (7.8)



€15

Un piatto reale Mughlai – pollo cotto in una salsa cremosa di anacardi e mandorle con spezie intere aromatiche

## Sri Lankan Chicken Curry (8)



€15

Un curry di pollo ricco e piccante in stile isolano, cotto lentamente con latte di cocco, tamarindo e foglie di curry profumate



**Sri Ranganathaswamy Temple**  
Srirangam, Tamil Nadu



# Specialità di Agnello



Agnello tenero, che si stacca dall'osso, cotto in spezie indiane profondamente aromatiche.

## Lamb Curry

€18

Agnello cotto lentamente in una salsa ricca e casalinga—sostanzioso, riscaldante e pieno di profondità.

## Kolhapuri Mutton Masala (7,8)

€18

Un curry di agnello piccante e audace del Maharashtra, speziato con masala Kolhapuri appena macinato

## Lamb Korma (7,8)

€18

Un piatto lussuoso Mughlai, dove l'agnello è cotto delicatamente in una salsa ricca di yogurt e anacardi.

## Palak Gosht (7,8)

€18

Un mix saporito e nutriente di agnello e spinaci, cotto lentamente con spezie riscaldanti.

## Lamb Kerala (8)

€18

Curry di montone in stile Kerala cotto con cocco tostato, pepe nero e foglie di curry fresche

## Lamb Madaras (8)

€18

Un curry di agnello in stile Sud India con una ricca base di pomodoro e cocco, finito con spezie audaci

## Goa Lamb Masala

€18

Un piatto di agnello piccante e aspro in stile Goan, infuso con sapori costieri.

## Sri Lankan Lamb Curry (8)

€18

Agnello cotto lentamente in un mix intenso e piccante di spezie dello Sri Lanka, con note di cocco e tamarindo

# Delizie di Mare

Direttamente dalla costa—fresche, aromatiche e piene di sapori audaci!

**Salmon Butter Masala** (2,7)  **€20**

Salmone grigliato in una salsa lussuosa e burrosa al pomodoro con un tocco piccante.

**Goa Salmon Masala** (2,7)  **€21**

Un curry ricco di cocco in stile Goan con salmone cotto in una salsa speziata e asprigna.

**Fish Madras Curry** (2)  **€18**

Un curry di pesce piccante in stile Sud India con un mix di semi di senape, foglie di curry e latte di cocco.

**Salmon Fish Kerala** (2,7)  **€20**

Una specialità del Kerala con filetto di salmone in una salsa di cocco leggermente speziata

**Prawn Curry Kerala** (2,7)  **€18**

Gamberi succosi cotti in una salsa a base di cocco, speziati con foglie di curry profumate e semi di senape

**Mango Fish Curry** (8)  **€18**

Una deliziosa combinazione di pesce fresco, mango maturi, cocco cremoso e spezie aromatiche. Questo piatto offre un perfetto equilibrio di sapori aspri, dolci e piccanti.

# Thali

Nella cucina indiana, un Thali si riferisce a un pasto composto da vari piatti regionali.

Tutti i piatti sono serviti in piccole ciotole su un vassoio rotondo, il Thali. Riso e naan sono consumati insieme al Thali.



## Kerala Bounty Thali



€24

Idli, medu vada, sambhar, masala dosa e tre tipi di chutney, dessert.

## Chicken Delight Thali



€26

Due diversi curry di pollo, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.



## Vegetarian Thali



€24

Tre diversi curry vegetariani, riso, naan, raita, papad e dessert.



## Waves of Flavor Thali

€32

Due diversi curry di mare, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.

