



BENVENUTO DELLO CHEF

Piccole creazioni che introducono profumi e consistenze del percorso.

PANI PURI TRILOGY

Soffici sfere croccanti ripiene con tre acque aromatizzate ispirate ai chaat indiani.

LAMB CHAPLI KEBAB

Kebab morbido di agnello speziato, servito con chutney alle erbe e lime affumicato.

SCALLOP & COCONUT MOILEE

Capesanta scottata, servita con salsa moilee al cocco e note delicate di curry.

TANDOORI CHICKEN SUPREME

Suprema di pollo marinata allo yogurt,
spezie tandoori e limone nero, cotta alla brace.

LOBSTER MASALA

Astice delicatamente arrostito con masala leggero,
servito con riso al limone e foglie di curry.

LENTIL KHICHDI "TRÈSIND"

Interpretazione moderna del classico khichdi con
lenticchie, ghee e aromi tostati.

PRE-DESSERT — RESPIRO D'INDIA

Sorbetto rinfrescante al mango e lime.

DARK CHOCOLATE & CHAI MASALA

Dessert al cioccolato fondente con note di chai,
cardamomo e spezie calde.



WELCOME BITES

Chef's opening bites introducing aromas and textures of the journey.

PANI PURI TRILOGY

Crisp puri filled with three aromatic waters inspired by Indian chaat culture.

LAMB CHAPLI KEBAB

Soft spiced lamb kebab served with herb chutney and smoked lime.

SCALLOP & COCONUT MOILEE

Seared scallop finished with coconut moilee and subtle curry notes.

TANDOORI CHICKEN SUPREME

Chicken supreme marinated in yogurt, tandoori spices and black lime, charcoal-grilled.

LOBSTER MASALA

Lightly roasted lobster with gentle masala, served with lemon rice and curry leaves.

LENTIL KHICHDI "TRÈSIND"

Modern interpretation of traditional lentil khichdi with ghee and roasted spices.

PRE-DESSERT — RESPIRO D'INDIA

Refreshing mango and lime sorbet.

DARK CHOCOLATE & CHAI MASALA

Dark chocolate dessert infused with chai masala, cardamom and warm spices



Menu

VEGETARIANO

BENVENUTO DELLO CHEF

Assaggi vegetariani che aprono il percorso
con equilibrio aromatico.

PANI PURI TRILOGY

Tre piccoli pani puri con acque speziate,
chutney e riempimenti freschi.

TANDOORI MUSHROOM

Funghi marinati allo yogurt, spezie tandoori e limone,
cotti lentamente alla brace.

PANEER TIKKA KORMA

Paneer grigliato con salsa korma leggera,
anacardi e zafferano.

BABY CORN SEEKH KEBAB

Kebab vegetariano di baby corn,
servito con chutney alla menta.

VEGETABLE KOFTA "ROYAL COURT"

Kofta morbido di verdure, servito
con salsa cremosa alle spezie dolci.

LENTIL KHICHI "TRÈSIND"

Versione vegetale del khichdi tradizionale
con lenticchie e ghee speziato.

PRE-DESSERT – RESPIRO D'INDIA

Sorbetto rinfrescante al mango e lime.

DARK CHOCOLATE & CHAI MASALA

Cioccolato fondente, aroma chai,
cardamomo e spezie calde.



Menu

VEGETARIAN TASTING JOURNEY

WELCOME BITES

Vegetarian bites introducing the aromatic balance of the journey.

PANI PURI TRILOGY

Three vegetarian pani puri with spiced waters, chutneys and refreshed fillings.

TANDOORI MUSHROOM

Mushrooms marinated in yogurt and tandoori spices, slow-charcoal roasted.

PANEER TIKKA KORMA

Grilled paneer served with a light saffron-cashew korma sauce.

BABY CORN SEEKH KEBAB

Baby corn vegetarian seekh kebab
served with mint chutney.

VEGETABLE KOFTA "ROYAL COURT"

Soft vegetable dumpling served with
a creamy mild-spice sauce.

LENTIL KHICHDI "TRÈSIND"

Vegetarian version of traditional
lentil khichdi with spiced ghee.

PRE-DESSERT — RESPIRO D'INDIA

Mango and lime sorbet.

DARK CHOCOLATE & CHAI MASALA

Dark chocolate infused with chai masala,
cardamom and warm spices.



Menu

ALLA CARTA

ANTIPASTI

Pani Puri Selection €30

Tris di pani puri ripieni con acque speziate, chutney e ripieni freschi della tradizione indiana.

Tandoori Chicken Tikka €34

Petto di pollo marinato in yogurt, spezie tandoori e limone nero, cotto alla brace per una texture morbida.

Scallops Moilee €38

Capesante scottate servite con salsa al cocco moilee e curry delicato.

Paneer Tikka "Royal Marinade" €28

Paneer grigliato marinato con yogurt, zafferano e spezie dolci.

Lamb Chapli Kebab €36

Kebab di agnello speziato con erbe e lime affumicato.

PRIMI PIATTI

Butter Chicken "Delhi Heritage" €45

Pollo in salsa cremosa al pomodoro, burro chiarificato e garam masala delicato.

Rogan Josh Kashmir €48

Agnello cotto lentamente con spezie del Kashmir e yogurt aromatico.

Lobster Masala €58

Astice in salsa masala leggera con foglie di curry, lime e riso al limone.

Tandoori Mushroom Supreme €42

Funghi marinati in yogurt speziato, cotti alla brace e serviti con crema al lime.

PIATTI VEGETARIANI

Vegetable Kofta Korma €42

Morbide polpette di verdure in salsa korma allo yogurt e anacardi.

Baby Corn Seekh Kebab €40

Kebab vegetariano speziato servito con chutney alla menta.

Paneer Butter Masala €45

Paneer morbido in salsa cremosa al pomodoro e burro chiarificato.

Dal Tadka "Grandmother's Style" €40

Lenticchie gialle temperate con ghee, cumino e peperoncino leggero.

BIRYANI & RISO

Hyderabadi Lamb Biryani €34

Riso basmati allo zafferano con agnello marinato, erbe fresche e cipolle croccanti.

Vegetable Biryani €28

Basmati aromatizzato con verdure, spezie morbide e menta fresca.

PIATTI DI MARE

King Prawn Tandoori €75

Gamberoni marinati allo yogurt, chili dolce e limone, cotti in tandoor.

Sea Bass Coconut Stew €70

Branzino al vapore in crema di cocco e lime del Kerala.

Lobster Moilee Gold Leaf €110

Astice in salsa moilee allo zafferano, finito con foglia oro alimentare.

PIATTI DI CARNE

Wagyu Rib Eye Tandoor €160

Rib eye Wagyu cotto nel tandoor con masala affumicato e ghee speziato.

Lamb Shank Nihari €95

Stinco d'agnello cotto lentamente in salsa nihari aromatica.

Chicken Supreme Tandoori €80

Suprema di pollo marinata in yogurt, limone nero e peperoncino dolce, grigliata alla brace.

CONTORNI

Garlic Naan €8

Pane soffice al forno tandoor con aglio fresco.

Butter Naan €8

Naan al burro chiarificato.

Steamed Rice €8

Riso basmati al vapore.

Cucumber Raita €10

Yogurt al cetriolo, cumino e menta.

Dal Makhani Lussuoso

Lenticchie nere e fagioli rossi cotti lentamente per ore, arricchiti con panna, burro e una finitura affumicata o speziata.

Baingan Bharta Affumicato

Melanzane affumicate e schiacciate, poi cucinate con pomodoro e cipolla, ma presentate in modo più elegante, magari come mousse o crema densa.

Palak Paneer con Paneer Artigianale

Spinaci freschi e ricchi con cubetti di paneer (formaggio fresco indiano) fatto in casa o di altissima qualità.

Kachumber Fresco

Un'insalata leggera di cetrioli, pomodori e cipolle, ma con un condimento di lime e spezie più sofisticato o una presentazione "a strati".

Papadam con Tipi Diversi di Farina

Papadum (gallette croccanti e sottili) fatti con farina di lenticchie, riso o ceci, serviti con le chutney di cui sopra.

Drinks

VINI - WINES

VINI ROSSI - RED WINES

Amarone della Valpolicella DOCG €140

Valpolicella Superiore DOC €60

Valpolicella Ripasso DOC Superiore €75

Recioto della Valpolicella DOCG €90

Bardolino Classico DOC €48

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Soave Classico DOC €45

Custoza DOC (Bianco di Custoza) €38

Lugana DOC €52

Bardolino Chiaretto Bianco €42

VINI MENU DEGUSTAZIONE - WINE TASTING MENU

Moët & Chandon Brut, Champagne

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc

Kanonkop, Pinotage

Kabir, Moscato

DESSERT

Dark Chocolate & Chai Masala €18

Cioccolato fondente, aroma chai e spezie calde.

Rose & Pistachio Kulfi €16

Gelato tradizionale indiano alla rosa e pistacchio.

Saffron Kheer "Signature" €18

Risolatte allo zafferano con cardamomo e petali di rosa.

VINI MENU DEGUSTAZIONE PREGIATI – FINE WINE PAIRING

Dom Pérignon Brut, Champagne
Henri Bourgeois, Sancerre
Louis Latour, Burgundy Pinot Noir
Pieve Santa, Brunello di Montalcino
Château Armajan des Ormes, Sauternes

DISTILLATI PREMIUM — PREMIUM SPIRITS

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy XO €38
Martell Cordon Bleu €32
Hennessy VSOP — €22
Courvoisier VS — €16

RUM

Zacapa 23 — €18
Diplomatico Reserva — €14
Bacardi Carta Blanca — €10

WHISKY – SINGLE MALT

Glenfiddich 18 — €26
Macallan 12 Double Cask — €24
Glenlivet 12 — €16

WHISKY – AMERICAN & IRISH

Jack Daniel's — €12
Maker's Mark — €14
Jameson — €10

GIN

Hendrick's — €14
Gin Mare — €16
Bombay Sapphire — €12

VODKA

Grey Goose — €14
Belvedere — €14
Absolut — €10
Jameson — €10

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Reposado — €16
Patrón Silver — €14
Mezcal Montelobos — €12

COCKTAIL SIGNATURA

Indian Negroni — €16
Masala Mule — €14
Kerala Sunset — €14
Saffron Martini — €16

COKTAIL CLASSICI — CLASSIC COCKTAILS

Negroni — €12
Margarita — €12
Mojito — €12
Old Fashioned — €14
Gin Tonic (premium) — €12–16

ANALCOLICI & MOCKTAILS — NON-ALCOHOLIC & MOCKTAILS

Rose Shikanji — €10
Mango Cooler — €10
Cucumber Breeze — €10
Soft Drinks — €5

TÈ, CAFFÈ & INFUSI — TEA, COFFEE & INFUSIONS

Masala Chai Tradizionale — €6
Tè Verde al Cardamomo — €5
Espresso — €3
Cappuccino — €4

ACQUE — WATER

Naturale / Frizzante (0,75 L) — €4
Still / Sparkling Water

BIRRE — BEERS

Kingfisher (India) — €7

Birra Artigianale Italiana — €8