I piatti principali della cucina Indiana

I piatti conosciuti e apprezzati in Europa principalmente sono:
il riso pulao, il pollo al curry e il pollo tandoori.
Anche quelli che potremmo definire antipasti sono piuttosto comuni in India:
gli stuzzichini più famosi sono i samosa, ossia dei piccoli triangoli
di pasta di farina ripieni e fritti.
Non mancano , infine, il kebab indiano con carne di agnello, Dosa e Masala Dosa, simili a delle piadine farcite con patate, riso, lenticchie e spezie

L'uso delle spezie

Le spezie sono l'elemento essenziale di ogni piatto indiano, quello che insaporisce
e arricchisce ogni ingrediente. Tra quelle più importanti troviamo naturalmente
la curcuma, il coriandolo, il cumino e il peperoncino, tuttavia in molte ricette sono presenti anche
i chiodi di garofano, il cardamomo, l'aglio, la noce moscata,
la cannella e lo zafferano.
Con il termine curry si intendono inoltre degli stufati più o meno liquidi e ricchi
di spezie a base di verdure, carne e formaggi , oppure più semplicemente,
dei mix in polvere di 5/10 spezie utilizzate per condire le varie pietanze.
La parola Hindi che indica quest'ultima preparazione è "masala":
i famosi Garam Masala e Tandoori Masala, non sono altro che condimenti
speziati, di questi ne esistono di molte varietà.

gli Allergeni:



Leggenda: Piccante

Coperto € 2,00 - * prodotto surgelato

Menù Fissi

- Karmamasala
- Speciale dello Chef
- Goa
- Kerala
- Srìnagar
- Punjab
- Jodhpur
- Vegano

Menù Karmamasala

Portata di Assaggio 31,00

Roganjosh
Agnello*al pomodoro, cannella e garofano (il famoso piatto del Kashmir)

Machli Masala
Filetti di pesce* in una ricca e delicata crema al pomodoro

Murg Makhani Andaaz
Pollo al burro con curry e pomodoro, aromatizzato al fienogreco

Chicken Tikka
Bocconcini di pollo alla brace marinati con salsa di yogurt alle spezie

Jalfrezy Paneer
Cubetti di formaggio con pomodoro, peperoni e cumino

Aloo Palak
Patate in salsa di spinaci

Chana Jalandary
Curry di ceci in umido

Baigen Bhartha
Crema di melanzane cotte al tandoor, arricchita con pomodoro fresco e piselli*

Dal Makhani
Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna (specialità del Punjab)

Seconda Portata

Scegli le tre specialità che hai gradito di più.
Te le serviamo in abbondanza accompagnate dal pane tradizionale indiano.

Dolce incluso

Tutto in un piatto

Menù Speciale dello Chef

64,00
per 2 persone

Prima Portata

Madrasi Jhinga
Gamberoni* alla brace con spezie tradizionali

Mahi Anarkali
Bocconcini di pesce* alla brace marinati in yogurt e spezie

Chicken Tikka
Bocconcini di pollo alla brace marinati in yogurt e spezie

Paneer Pakora
Dorate crocchette di formaggio ripiene di menta fresca

Aloo Tikki
Crocchette di patate

Mix Raita
Patate in salsa di yogurt speziata

Cheese Naan
Pane tradizionale ripieno di formaggio

Seconda Portata

Jhinga Masala
Gamberi*al masala curry

Murg Makhani Andaaz
Pollo al burro in curry di pomodoro aromatizzato al fienogreco

Jalfrezy Paneer
Cubetti di formaggio con pomodoro, peperoni e cumino

Baigen Bhartha
Crema di melanzane cotte al tandoor, arricchita con pomodoro fresco e piselli*

Dal Makhani
Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna (specialità del Punjab)

Jeera Pulao
Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Dolce incluso a scelta

Menù di Goa

(gamberi)

€ 31,00

Prima Portata

Madrasi Jhinga

Gamberoni*alla brace con spezie tradizionali

Selected prawns in cream and cumin marination

Mix Raita

Patate in salsa di yogurt speziata

Potatoes and yogurt masala

Cheese Naan

Pane tradizionale ripieno di formaggio

Cheese stuffed traditional refined flour bread

Seconda Portata

Jhinga Masala

Gamberi* al masala curry

Masala curry prawns

Dal Makhani

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna

A black lentil preparation, with tomatoes, butter and cream flavouring

Jeera Pulao

Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Dolce incluso a scelta

Menù Kerala

(pesce)

€ 29,00

Prima Portata

Fish Pakora

Crocchette di pesce* speziate

Fish nuggets seasoned with spices

Mix Raita

Patate in salsa di yogurt speziata

Potatoes and yogurt masala

Cheese Naan

Pane tradizionale ripieno di formaggio

Cheese stuffed traditional refined flour bread

Seconda Portata

Fish Masala

Filetti di pesce* in una ricca e delicata crema di pomodoro

Seafish cooked in a thick tomato sauce

Baigen Bhartha

Crema di melanzane cotte al tandoor, arricchita con pomodoro fresco e piselli*

Tandoori cooked eggplants cream, enriched with fresh tomatoes and peas

Jeera Pulao

Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Dolce incluso a scelta

Menù Srìnagar

(agnello)

€ 27,00

Prima Portata

Lamb Seekh Kebab

Arrosticini di agnello* speziato con zenzero e coriandolo fresco

Lamb minces skewered rolls cooked on delicate charcoal

Mix Raita

Patate in salsa di yogurt speziata

Potatoes and yogurt masala

Cheese Naan

Pane tradizionale ripieno di formaggio

Cheese stuffed traditional refined flour bread

Seconda Portata

Roganjosh

Agnello*al pomodoro, cannella e garofano (il famoso piatto del Kashmir)

Tender lamb cooked with onion-tomato, cloves, cinnamon, cardamon. A Kashmir delight

Baigen Bhartha

Crema di melanzane cotte al tandoor, arricchita con pomodoro fresco e piselli*

Tandoori cooked eggplants cream, enriched with fresh tomatoes and peas

Jeera Pulao

Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Dolce incluso a scelta

Menù Punjab

(pollo) € 26,00

Prima Portata

Tandoori Chicken

Il famoso pollo alla brace marinato in salsa di yogurt con zenzero, zafferano e spezie tradizionali

The ever popular roasted spring chicken in a marinate of yogurt, ginger-garlic, saffron and traditional spices

Mix Raita

Patate in salsa di yogurt speziata

Potatoes and yogurt masala

Cheese Naan

Pane tradizionale ripieno di formaggio

Cheese stuffed traditional refined flour bread

Seconda Portata

Murg Makhani Andaaz

Pollo al burro in curry di pomodoro aromatizzato al fienogreco

Creamy butter chicken in tomato curry flavored with fenugreek gravy

Chana Jalandary

Curry di ceci in umido

Chick peas curry

Jeera Pulao

Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Dolce incluso a scelta

Menù di Jodhupur

(vegetariano) € 24,00

Prima Portata

Samosa, Sabji Pakora e Paneer Pakora

Fagottino di sfoglia friabile ripieno di piselli*, patate e coriandolo; verdure miste in pastella di farina di ceci; crocchette di formaggio ripiene di menta

Crumbly pastry filled with potatoes and peas; Fried mixed vegetables; Golden cheese nugget stuffed with fresh mint

Mix Raita

Patate in salsa di yogurt speziata

Potatoes and yogurt masala

Cheese Naan

Pane tradizionale ripieno di formaggio

Cheese stuffed traditional refined flour bread

Seconda Portata

Jal Frezy Paneer

Cubetti di formaggio con pomodoro, peperoni e cumino

Cheese pieces with tomato and red chilly

Dal Makhani

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna

A black lentil preparation with tomatoes, butter and cream flavoring

Jeera Pulao

Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Dolce incluso a scelta

Menù Vegano

Prima Portata

€ 24,00

Sabji Pakora

Verdure miste in pastella di farina di ceci

Fried mixed vegetables

Aloo Tikki

Crocchette di patate speziate

Deep fried potatoes

Somosa

Fagottino di sfoglia friabile ripieno di piselli*, patate e coriandolo

Crumbly pastry filled with potatoes and peas

Aloo Paratha

Focaccia tradizionale ripiena di patate

Baked bread stuffed with potatoes

Insalata Verde

Salad

Seconda Portata

Baigen Bhartha

Crema di melanzane cotto al tandoor, arricchita con pomodoro fresco e piselli*

Tandoori cooked eggplants cream, enriched with fresh tomatoes and peas

Chana Jalandary

Curry di ceci in umido

Chick peas curry

Jeera Pulao

Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Dolce

Sorbetto

Zenzero

Lime

Menù alla Carta

- Pane
- Antipasti
- Primi
- Secondi
- Piatti Vegetariani

Menù alla Carta

- Pane
- Antipasti
- Primi
- Secondi
- Piatti Vegetariani

Antipasti

Paneer Pakora — € 7,00
Dorate crocchette di formaggio ripiene di menta fresca

Golden cheese nugget stuffed with fresh mint

Somosa — € 5,00
Fagottino di sfoglia friabile ripieno di piselli*, patate e coriandolo

Crumbly pastry filled with potatoes and peas

Sabji Pakora — € 5,00
Verdure miste in pastella di farina di ceci

Fried mixed vegetables

Aloo Tikki — € 5,00
Crocchette di patate

Deep fried potatoes

Karmacola Special — € 10,00
Degustazione di Somosa, Sabji Pakora, Paneer Pakora e Aloo Tikki accompagnati con Cheese Naan

Somosa, Sabji Pakora, Paneer Pakora e Aloo Tikki served with Cheese Naan

Murg Pakora — € 8,00
Crocchette di pollo speziate con zenzero fresco in pastella di farina di ceci

Jingery spiced chicken nuggets

Fish Pakora — € 8,00
Crocchette di pesce* alle spezie

Fish nuggets seasoned with spieces

Primi Piatti

Zuppe

Vegetable Soup — € 5,00
Zuppa di verdure miste con coriandolo fresco

Mixed vegetable soup with fresh coriander

Riso Biryani

Hydrabadi Biryani — € 13,00
Riso basmati con pollo allo zafferano

Saffron flavored chicken pulao in basmati rice

Lucknavi Biryani — € 14,00
Riso e agnello* cucinati con peperoncino, zenzero e menta

Lamb and rice cooked with a hint of mint, chilli and ginger

Mandrasi Biryani — € 16,00
Gamberi* speziati cotti con riso, uvetta e anacardi

Spiced prawns cooked with rice, raisins and almonds

Jodhpury Biryani — € 11,00
Riso con verdure miste, uvetta e anacardi

Mixed vegetables rice with raisins and almonds

Riso Bianco

Jeera Pulao — € 4,00
Riso basmati saltato con cumino, cardamomo, cannella e garofano

Cumin, cardamom, cinnamon, cloves tempered basmati

Secondi Piatti

Pollo Tandoori

Tandori Chicken — € 13,00
Il famoso pollo alla brace con zenzero, zafferano e spezie tradizionali

The ever popular roasted spring chicken in a marinade of yogurt, ginger, saffron and traditional spieces

Chicken Tikka — € 13,00
Bocconcini di pollo alla brace marinati con salsa di yogurt e spezie

Yogurt marinated chicken chunks cooked in tandoori oven

Murg Hariyali — € 13,00
Petti di pollo al tandoor insaporiti con menta e coriandolo fresco

Tandoori chicken flavour with fresh mint and coriander

Malay Tikka — € 13,00
Petti di pollo al tandoor con salsa di yogurt, panna e spezie indiane

Tandoori chicken flavour with spices cheese and cashewnuts

Pollo al Curry

Murg Makhani Andaaz — € 13,00
Pollo al burro con curry e pomodoro, aromatizzato al fienogreco

Creamy butter chicken in tomato fenugreek gravy

Chicken Curry — € 13,00
Un raffinato curry di pollo del Punjab

A fine Punjab curry

Murg Shai Korma — € 13,00
Bocconcini di pollo serviti in salsa di panna e anacardi

Cashew and cream blended thick sauce to cook the tender chicken

Murg Tikka Masala — € 13,00
Bocconcini di pollo tandoori al masala curry

Tandoori chicken in curry sauce

Agnello Tandori

Lamb Seekh Kebab — € 15,00
Arrosticini di agnello* speziato con zenzero e coriandolo fresco
Lamb minces skewered rolls cooked on a delicate charcoal

Agnello al Curry

Lamb Vindaloo — € 15,00
Agnello* e patate in salsa piccante
Lamb and potatoes in hot sauce

Roganjosh — € 15,00
Agnello* al pomodoro, cannella e garofano (il più famoso piatto del Kashmir)
Tender lamb cooked with onion-tomato, cloves, cinnamon, cardamom. A Kashmir delight

Lamb Korma — € 15,00
Bocconcini di agnello* serviti in salsa di panna e anacardi
Cashew and cream blended thick sauce to cook the tender lamb

Pesce Tandoori

Mahai Anarkali — € 16,00
Bocconcini di pesce* marinati in spezie tradizionali cotti alla brace
Fish chunks marinated in caraway cooked on a mild charcoal fire

Madrasi Jhinga — € 18,00
Gamberoni* alla brace con spezie tradizionali
Selected prawns in cream and caraway marination

Pesce al Curry

Fish Masala — € 16,00
Filetti di pesce* in una ricca e delicata crema al pomodoro. Specialità del Punjab
Seafih cooked in a thick tomato sauce. A Punjab speciality

Coconut Fish Curry — € 16,00
Pesce* al curry di mostarda e cocco
Seefih cooked in mustard and coconut flovour curry

Jhinga Masala — € 16,00
Gamberi* al masala curry
Prawns in masala curry

Piatti Speciali

Karmatandoori Mix — € 20,00

Tutte le specialità di pollo, gamberi* e bocconcini di pesce* accompagnate da Cheese Naan

All meat specialties

Piatti Vegetariani

Vegetable Korma — € 8,00

Verdure miste servite in salsa di panna e anacardi

Mixed vegetables served in a cream sauce and cashew nuts

Aloo Palak — € 8,00

Dadini di patate in una densa salsa di spinaci

Potatoes dipped in a thick spinach sauce

Chana Jalandary — € 8,00

Curry di ceci in umido

Chick peas curry

Palak Paneer — € 8,00

Cubetti di formaggio in una densa salsa di spinaci

Cubes of cootage cheese in a rich blend of spinach

Jalfreji Paneer — € 8,00

Cubetti di formaggio, peperoni e cumino

Cheese pieces with tomato and red chilli

Makhani Paneer — € 8,00

Cubetti di formaggio in una ricca miscela di pomodoro aromatizzato al fienogreco

Cubes of cottage cheese in a rich blend of fenugreek

Baigen Bhartha — € 8,00

Crema di melanzane cotte al tandoor, arricchita con pomodoro fresco e piselli*

Tandoori cooked eggplants cream, enriched with fresh tomatoes and peas

Dal Makhani — € 8,00

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna

A black lentil preparation with tomatoes butter and cream flavouring

Aloo Gobbi — € 8,00

Cavolfiori e patate con spezie indiane e pomodoro fresco

Cauliflower and potatoes with Indian spices and fresh tomato

Sabji Baji — € 8,00

Verdure miste cotte con peperoncino, guarnite con coriandolo fresco

Mixed vegetables cooked with chilli, topped with fresh coriander

Menù Bevande

- Bevande Indiane
- Bevande italiane e internazionali

Karmafola

Carta dei vini

Vini Bianchi Italiani

Chardonnay Cortese Vivace Dgt	€ 15,00
Roero Arneis Doc	€ 17,00
Gavi Doc	€ 17,00
Muller Thurgau Doc	€ 22,00
Traminer Aromatico Dgt	€ 22,00
Falanghina Doc	€ 17,00
Greco di Tufo Dgt	€ 17,00

Vino Bianco Indiano

Kamasutra	€ 20,00

Spumanti e Champagne

Prosecco	€ 4,00

Karmafola

Carta dei vini

Vini della Casa in caraffa

Rosso- Bianco 1/4 lt	€ 4,00
Rosso- Bianco 1/2 lt	€ 7,00
Rosso- Bianco 1 lt	€ 12,00

Vini Rossi Italiani

Grignolino	€ 16,00
Freisa Doc	€ 15,00
Barbera d'Alba	€ 17,00
Dolcetto Doc	€ 17,00
Nebbiolo Doc	€ 22,00
Primitivo	€ 20,00
Nero d'Avola	€ 17,00

Vino Rosso Indiano

Kamasutra	€ 20,00

Acqua 75 cl	€ 3,00

Birre

Kamasutra 66 cl	€ 7,50
King Fisher 66 cl	€ 7,50
Cobra 66 cl	€ 7,50
King Fisher 33 cl	€ 5,00

Bevande Indiane

Aam Ras € 4,00
Rinfrescante bevanda al mango
Refreshing mango drink

Lassi € 4,00
Bevanda a base di yogurt nei gusti:
mango, rosa, cardamomo, speziato e salato
Yogurt-based drink in flavors:
mango, rose, cardamom, spicy and salty

Bibite

Coca Cola	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50

Caffè

Espresso	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00

Liquori Indiani

Karmagingerello	€ 4,00
Cardamomo	€ 4,00
Pan	€ 4,00
Mango	€ 4,00
Rosa	€ 4,00
Grappa al Mango	€ 4,00
Grappa al Cocco	€ 4,00
Rum	€ 4,00

Amari

Amari vari	€ 4,00

Whisky

Whisky vari	€ 5,00

Grappe

Grappe varie	€ 4,00

Altri Liquori

Limoncello	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00

The Indiani

Masala Tea € 3,00
The indiano speziato con o senza latte
Indian spiced tea with or without milk

Kashmiri Tea € 3,00
The verde con cardamomo e cannella
Green tea with cardamom and cinnamon

Kahwa € 3,00
The verde con anacardi e zafferano
Green tea with cashews and saffron

Ginger Tea € 3,00
The indiano con zenzero
Indian tea with ginger

Karmafola

Dolci Jndiani

Mango Kulfi € 4,50
Gelato indiano al mango con panna e anacardi
Mango indian ice cream

Pistacchio Kulfi € 4,50
Gelato indiano al pistacchio e anacardi
Pistacchio indian ice cream

Kasari Kulfi € 4,50
Gelato indiano allo zafferano con anacardi
Saffron ice cream with cashew nuts and almond

Gulab Jamum € 4,50
Palline di latte in polvere in sciroppo di miele
Milk powder in honey syrup

Coconut Barfi al cioccolato € 4,50
Tradizionale tortino di cocco e cioccolato
Coconut and chocolate budding

Dolci Karmacola

Karmamango Cream € 4,50
Budino di Mango
Mango pudding

Karmahug € 4,50
Mousse di cioccolato bianco in salsa di cioccolato fondente
White chocolate mousse

Sorbetti € 4,50
Zenzero
Lime