





# Sindia

RISTORANTE INDIANO

## Menù



# ANTIPASTI STARTERS

**Golgappe** €6,00

Panini tondi fritti e cavi, riempiti con patate, cipolla, ceci e miscela di acqua aromatizzata  
Panipuri or golgappe with potato, onion, chick peas with aromatic water  

**Dosa** €6,50

Crepes salata a base di riso e fagioli mungo con salsa di arachidi e ceci



Crepes of rice and moong dal with peanut and bengal gram sause  

**Sindia Pakora** €9,50


Antipasto misto vegetariano con samosa e pakora al cipolla, spinaci, panir e peperoni  
Mix vegetarian starters with samosa and pakora of onion, spinach, paneer and peppers

**Crispy Corn** €7,00



Mais fritto con farina di mais e saltato con cipolla e peperoni

Corn fried in corn flour and pan fried with onions and peppers  

**Murg Fry** €8,00

Pollo fritto al indiano  
Indian fried chicken 

**Jingha Fry** €9,00

Gamberi fritti al indiano  
Indian fried shrimps  

**NAN**  

**Nan** €2,00

Focaccia semplice di farina bianca  
Plain flat loaf

**Butter Nan** €2,50

Focaccia al burro  
Flat loaf with butter

**Garlic Nan** €3,00

Focaccia all'aglio  
Flat loaf with garlic

**Pudina Nan** €3,00

Focaccia con menta  
flat loaf with mint

**Tandoori Roti** €2,50

Focaccia di farina integrale  
Flat loaf with whole wheat flour

**RISO**  

**Riso Bianco** €3,50

Riso basmati in bianco  
White rice

**Riso Speziato** €4,00

Riso cotto con spezie delicate  
Rice cooked with delicate spices

**Jeera Rice** €4,00

Riso al cumino  
Rise with cumin

## BEVANDE DRINKS

Acqua	€2,50
Coca Cola	€3,50
Sprite	€3,50
Fanta	€3,50
Espresso	€2,00
Chai	€3,00
Birra Indiana 33cl	€4,50
Birra Moretti 33cl	€3,50
Birra Ichnusa 33cl	€3,50



Prodotti surgelati  
Frozen food



Crostacei  
Shellfish



Senza Lattosio  
Lactose free



Senza glutine  
Gluten free



Piccante  
Spicy



Glutine  
Gluten



Vegano  
Vegan



In presenza di allergie si prega di avvertire il personale, grazie!  
If you have any food allergies, please let the staff know, thank you!

Coperto

€2,50

## I SUGHI CURRIES

**Chicken Butter** €10,50

Pollo marinato e cotto in burro e spezie  
Chicken Marinated and cooked with butter and spices

**Chicken Tikka Masala**  €10,50

Pollo in salsa di erbe orientali fresche, pomodoro e spezie  
Chicken with oriental herbs, spices and tomato sauce


**Sindia Curry** €10,50

Bocconcini di pollo in salsa curry al anacardi e semi di melone  
Chicken pieces in curry sauce of cashew nuts and melon seeds

**Mutton Dalcha** €11,50

Bocconcini di agnello in salsa curry al lenticchie e spezie  
Mutton pieces in lentil curry sauce

**Goan Jingha** €11,50

Gamberi in salsa curry al pomodoro, tamarindo e spezie tipiche di goa  
Shrimps in curry sauce of tomato, tamarind and spices from goa 

**Konkani Salmon** €13,50

Trancio di salmone al latte di cocco e spezie indiane  
Salmon fish with coconut milk and indian spices

**Malai Kofta** €10,50

Formaggio indiano fritto in salse delicate al spezie indiane  
Fried cottage cheese in delicate sauce of indian spices

**Karahi veg** €8,50

Verdure miste in salsa delicate  
Mix vegetables in delicate sauce

**Dal Tadka** €7,50



Lenticchie gialle con spezie e cumino  
yellow lentils with spices and cumin

**Sambar** €7,50



Zuppa di lenticchie gialle con verdure e spezie  
Yellow lentils soup with vegetables and spices

## PRIMI FIRST COURSE



Chole bature €12,00

Tipico pane fritto indiano a base di farina. Accompagnato con ceci stufati in salsa curry  
Typical fried indian bread. Accompanied with chickpea curry sause  



Aloo Paratha €10,50

Piadina indiana ripieno di patate e piselli. Accompagnato con salsa Yogurt  
Indian flat bread stuffed with potato and green peas. Accompanied with yogurt sause  



Biryani €12,50

Riso basmati con pollo e spezie delicate  
Basmati rice cooked with chicken and delicate spices  

Coconut Rice €10,50



Riso al latte di cocco e semi di senape  
Rice with coconut milk and mustard seeds  

Dal Khichdi €10,50



Risotto indiano al lenticchie  
Indian risotto with lentils  

## SECONDI MAIN COURSE


Murg Tandoori €12,50

Pollo marinato allo yogurt e spezie indiane  
Marinated chicken in yogurt with indian spices  


Lamb Chops €13,50

Costine di agnello marinate con aglio, zenzero, olio di senape e spezie  
Lamb chops marinated in garlic, ginger, mustard oil and spices  

Sindia Tikka €12,50


Bocconcini di pollo marinate allo yogurt, cardomomo, anacardi e spezie delicate  
Chicken pieces marinated in yogurt, cardomom, cashew nuts and delicate spices 

Panir Tikka €11,50

Spiedino di formaggio indiano e le verdure marinato allo yogurt e spezie  
Cottage cheese skewer with vegetables marinated in yogurt and spices 

Sindia Tandoori Tawa €16,50

Piatto misto di secondi cotti al forno tandoori  
Mix of maincourse cooked in tandoori oven

Raita €3,00  
Yogurt con cipolla, carote, prezzemolo, menta 

Boondi Raita €4,00  
Yogurt con farina di ceci fritto 

## DOLCI DESSERT

Gulab Jamun al Rum €5,00

Lassi €5,00

Panna Cotta ai Semi di Loto €5,00

Shahi Tukda €5,00

Kheer €5,00

## MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

È la prima volta che mangiate indiano ?  
Affidatevi al nostro chef AKASH che vi farà gustare  
i sapori e sentire i profumi dell'india  
{ Anche menù vegetariano }

Antipato misto { 6 assaggi }

+

Primo { sughi + riso + nan }

+

Secondo { tandoori }

+

Acqua

+

Calice di vino

€30,00 per persona

# VINI WINE

## Bollicine Sparkling

**'B - Simple' prosecco doc extra dry** € 16,00  
Sopralerighe - Col San Martino (Tv) - Veneto  
Glera 100%

**'Grani Rosa di Nero' Brut rosè** € 22,00  
Merotto - Col San Martino (Tv) - Veneto  
Pinot Nero 100%

**Franciacorta brut docg** € 30,00  
Le Vedute - Corte Franca (Bs) - Lombardia  
Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

**'Carte d'or' Champagne Brut Aoc** € 60,00  
Drappier - Urville - Francia  
Chardonnay 15%, Pinot Nero 75%, Meunier 10%

## Vini Bianchi White Wine

'Tratturo' Pecorino terre di Chieti Igt € 16,00  
Spinelli - Atessa (Ch) - Abruzzo  
Pecorino 100%

'Fiumarantica' Grillo Sicilia Doc € 16,00  
Tenuta Camilleri - Naro (Ag) - Sicilia  
Grillo Sicilia 100%

'Capranera' Falanghina Campania Igp € 18,00  
San Salvatore - Giungano (Sa) - Campania  
Falanghina 100%

'Tera Alta' Pinot Grigio Trentino Doc € 18,00  
Roeno - Brentino Belluno (Vr) - Trentino Alto Adige  
Pinot Grigio 100%

Viogner di Toscana Igt € 20,00  
Fonte tinta - Scansano (Gr) - Toscana  
Viogner 100%

'San Michele' Soave Doc € 20,00  
Ca Rugate - Montecchia di Crosara (Vr) - Veneto  
Garganega 100%

Vermentino di Sardegna Doc € 20,00  
Audarya - Serdiana (Ca) - Sardegna  
Vermentino 100%

Vernaccia di San Gimignano Docg € 24,00  
La Lastra - San Gimignano (Si) - Toscana  
Vernaccia 100%



## Vini Rossi Red Wine

**'Centocamini' Toscana Igt** € 16,00  
Tenuta di Artimino - Carmignano (Po) - Toscana  
Sangiovese 85%, Gamay 15%

**'Tosca' Chianti Colli Senesi Docg** € 20,00  
Valdiplatta - Montepulciano (Si) - Toscana  
Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Malvasia 10%

**Rosso di Montepulciano doc** € 20,00  
Valdiplatta - Montepulciano (Si) - Toscana  
Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

**'Rio Albo' Valpolicella Doc** € 20,00  
Ca Rugate - Montecchia di Crosara (Vr) - Veneto  
Corvina 40%, Corvinone 45%, Rondinella 15%

**Chianti Classico docg** € 24,00  
Tenuta di Lilliano - Castellina in Chianti (Si) - Toscana  
Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%

**Rosso di Montalcino doc** € 26,00  
Ventolaio - Montalcino (Si) - Toscana  
Sangiovese Grosso 100%

**Pinot Nero Alto Adige Doc** € 26,00  
Aichholz - Rovere della Luna (Tn) - Trentino Alto Adige  
Pinot nero 100%

\*\*\*