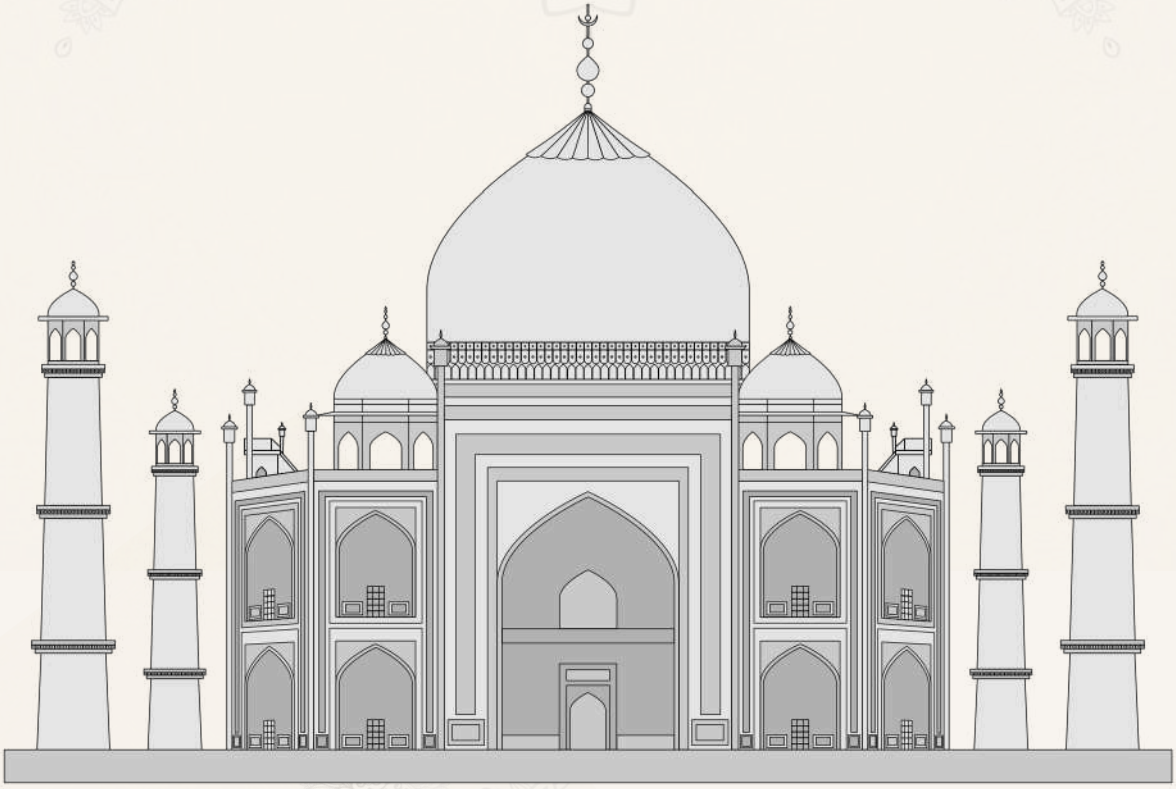
VeroINDIA



ANTIPASTI
STARTERS

CHEESE FINGERS €5.00 (7)
Bastoncini di formaggio fritti
Fried cheese sticks

MUSHROOM DUPLEX €5.00 (7)
Funghi ripieni di formaggio e spinaci
Mushrooms stuffed with cheese and spinach

ALOO TIKKI €4.00
disco di patate aromatizzate
Spiced potato patties

ALOO TIKKI CHAT €7.00 (7)
disco di patate aromatizzate condite con salsa yogurt, al tamarindo e menta, guarniti con insalata fresca

PANEER PAKORA €5.00 (7)
Formaggio fresco pastellato con farina di ceci
Fresh cheese battered with chickpea flour

MIX PAKORA €4.00
Mix di verdure pastellate con farina di ceci
Mixed vegetables fritters in chickpea batter

FISH PAKORA €7.00 (4)
Pesce pastellato con spezie
Battered fish with spices

CHICKEN PAKORA €6.00
Bocconcini di pollo fritti con farina di ceci
Fried chicken bites coated in chickpea flour

CRISPY PRAWNS €7.00 (2,3)
Gamberi pastellati
Battered prawns

GRIGLIATA

NEL FORNO TANDOOR

TANDOORI CHICKEN € 13.00 (7)
Fusi di pollo marinati
Marinated chicken drumsticks

CHICKEN TIKKA €13.00 (7)
Bocconcini di pollo in marinatura speziata
Chicken pieces in a spiced marinade

CHICKEN MALAI TIKKA €13.00 (7,8)
Bocconcini di pollo marinato allo yogurt
Chicken pieces marinated in yogurt

CHICKEN HARYALI TIKKA €13.00 (7)
Bocconcini di pollo marinati con coriandolo e menta
Chicken pieces marinated with mint and coriander

CHICKEN SEEKH KABAB €14.00 (7)
Spiedino di pollo macinato speziato
Spiced minced chicken skewer

LAMB SEEKH KABAB €18.00 (7)
Spiedino di agnello macinato speziato
Spiced minced lamb skewer

FISH TIKKA €17.00 (4,7)
Salmone con marinatura speziata
Salmon in a spiced marinade

MIX GRILL (7)
Un mix di chicken seekh kebab, chicken tikka, chiken malai tikka, chiken haryali tikka e lamb seekh kebab
PER 2 PERSONE 25€
PER 4 PERSONE 48€

MIX GRILL JUMBO (2,4,7)
Un mix di chicken seekh kebab, chicken tikka, chiken malai tikka, chiken haryali tikka, lamb seekh kebab, fish tikka e gamberi
PER 2 PERSONE 29€
PER 4 PERSONE 55€

Il tempo di attesa per questi piatti è di almeno 20 minuti
The waiting time for these dishes is at least 20 minutes

VEGETARIANO/VEGETARIAN

PANEER TIKKA €12.00 (7)
Cubetti di formaggio fresco e verdure con marinatura speziata
Spiced marinated fresh cheese and vegetables

PANEER MALAI TIKKA €12.00 (7,8)
Cubetti di formaggio fresco marinati allo yogurt
Fresh cheese cubes marinated in a creamy yogurt sauce

PANEER HARYALI TIKKA €12.00 (7)
Cubetti di formaggio fresco e verdure marinati con menta e coriandolo
Fresh cheese cubes and vegetables marinated with mint and coriander

VEG SEEKH KABAB €12.00 (7)
Spiedino di verdure miste speziate
Spiced mixed vegetable skewer

VEG MIX GRILL €14.00 (7,8)
Un mix di paneer tikka, paneer malai tikka, paneer haryali tikka e seekh kabab

Il tempo di attesa per questi piatti è di almeno 20 minuti
The waiting time for these dishes is at least 20 minutes

SPECIALITA'/ SPECIALTY

MASALA DOSA €12.00 (7)
Crepe di riso e lenticchie farcita con patate, accompagata con zuppa di verdure e chutney al cocco
Rice and lentil crepe stuffed with potatoes, served with vegetable soup and coconut chutney

CHEESE CHILLY €12.00 (7)
Cubetti di formaggio, peperoni, cipolla in salsa agrodolce
Fresh cheese cubes, peppers, onion in tangy sauce

CHICKEN CHILLY €13.00
Bocconcini di pollo, peperoni, cipolla in salsa agrodolce
Chicken pieces, peppers, onion in tangy sauce

GARLIC CHICKEN €13.00
Bocconcini di pollo, aglio, cipolla in salsa
Chicken pieces, garlic, onion in sauce

MAIN COURSE

BUTTER CHICKEN €14.00 (7,8)
Bocconcini di pollo marinati cotti in una vellutata salsa di pomodoro, burro e anacardi
Marinated chicken cooked in a rich, velvety tomato, butter, and cashew nut sauce.

CHICKEN TIKKA MASALA €14.00 (7,8)
Bocconcini di pollo in marinatura speziata nella salsa di pomodoro
Chicken pieces marinated in spicy tomato sauce

RARA CHICKEN €14.00 (7)
Pollo macinato (Keema) e bocconcini in salsa speziata
Minced chicken (keema) and chicken pieces in a spiced sauce

CHICKEN KORMA €14.00 (7,8)
Bocconcini di pollo cotti in una delicata e cremosa salsa agli anacardi.
Tender chicken chunks simmered in a mild, creamy cashew nut sauce.

LAMB CURRY €17.00 (7)
Bocconcini di agnello al curry
Lamb pieces cooked in curry sauce

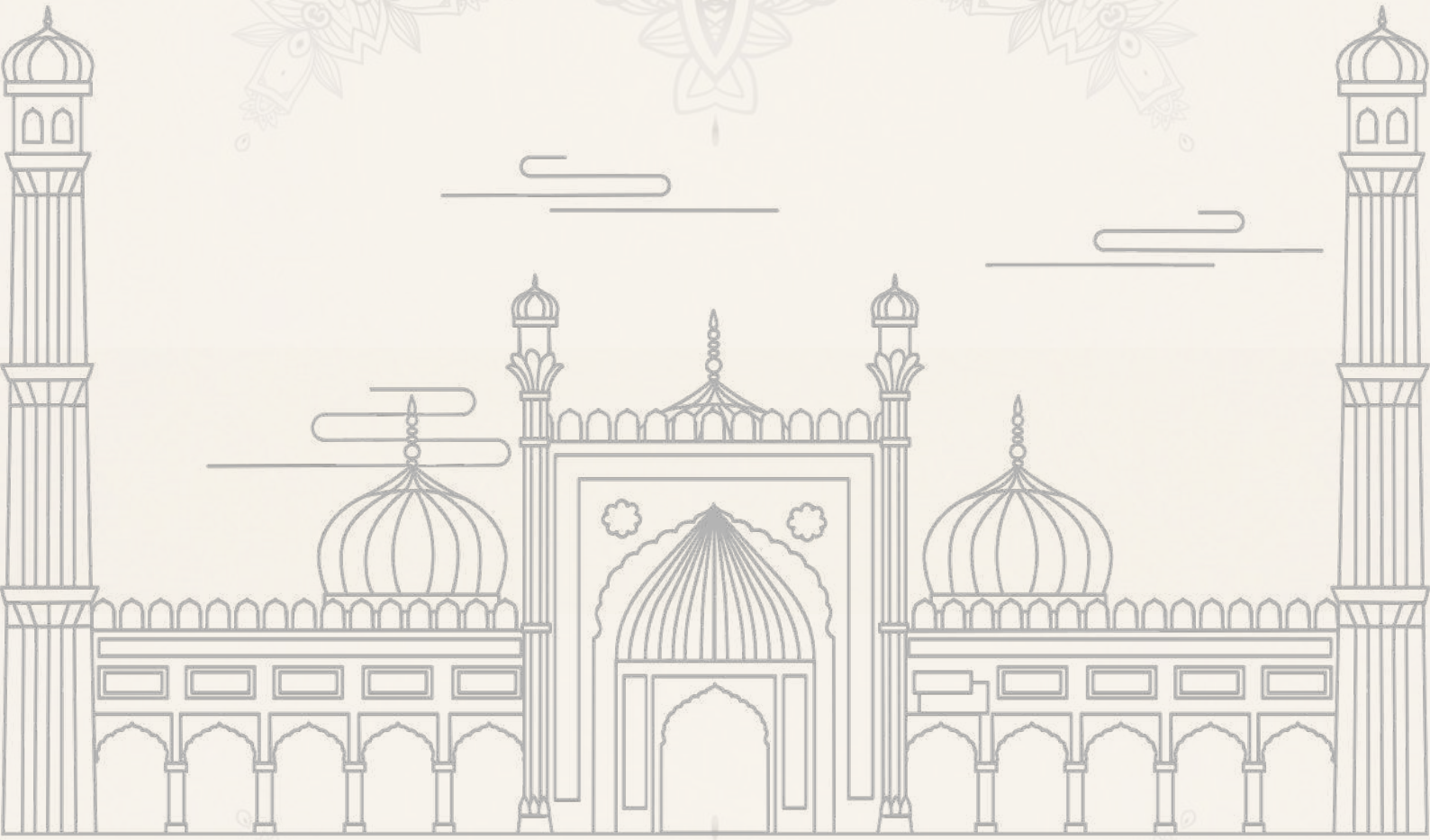
RARA LAMB €17.00 (7)
Agnello macinato (Keema) e bocconcini in salsa spezziata
Minced lamb (Keema) and lamb pieces in a spicy sauce

FISH CURRY €18.00 (4,7,8)
Bocconcini di salmone in salsa curry
Salmon chunks in curry sauce

PRAWN CURRY €17.00 (2,7,8)
Gamberi in salsa curry
Prawns in curry sauce

Si consiglia di accompagnare questi piatti con il nostro riso bianco (Plain Rice) o con i nostri pani tradizionali.

We highly recommend pairing these dishes with our plain rice or traditional breads.



VEGETARIAN

DAAL MAKHANI €9.00 (7)
Lenticchie cotte lentamente in una cremosa salsa di pomodoro e guarnite al burro
Mixed lentils slow-cooked in a rich, creamy tomato sauce and finished with a touch of butter

MIX VEG €10.00 (7)
Mix di verdure cotte speziate
Mixed spiced vegetables

MUSHROOM DO PIYAZA €11.00 (7)
Funghi e cipolle in una salsa al pomodoro ristretta
Mushrooms and onions cooked in a rich, reduced tomato sauce

SHAHI PANEER €12.00 (7,8)
Cubetti di formaggio fresco in una vellutata salsa di pomodoro, anacardi e burro
Fresh cheese cubes in a rich, velvety tomato, cashew nut, and butter sauce

PANEER TIKKA MASALA €12.00 (7,8)
Cubetti di formaggio fresco in marinatura speziata nella salsa di pomodoro
Fresh cheese cubes marinated in spicy tomato sauce

PALAK PANEER €12.00 (7)
Cubetti di formaggio fresco cotti in crema di spinaci
Fresh cheese cubes cooked in creamy spinach sauce

MALAI KOFTA €12.00 (7,8)
Polpette di formaggio fresco fritte e servite in una vellutata salsa di panna e frutta secca
Fresh cheese balls fried and served in a rich, creamy dried fruits sauce

CHANA MASALA€12.00 (7,8)
Ceci cotti lentamente in salsa di pomodoro ristretta
Chickpeas slow-simmered in reduced tomato sauce

Si consiglia di accompagnare questi piatti con il nostro riso bianco(Plain Rice) o con i nostri pani tradizionali.

We highly recommend pairing these dishes with our plain rice or traditional breads.

BIRYANI AND RICE

CHICKEN DUM BIRYANI €14.00 (7)
Riso basmati e pollo marinato con spezie aromatiche e un tocco di piccante
Basmati rice with marinated chicken with spices and a touch of heat

PRAWN BIRYANI €17.00 (7)
Riso basmati e gamberi marinati con spezie aromatiche e un tocco di piccante
Basmati rice with prawn marinated in spicy herbs and spices

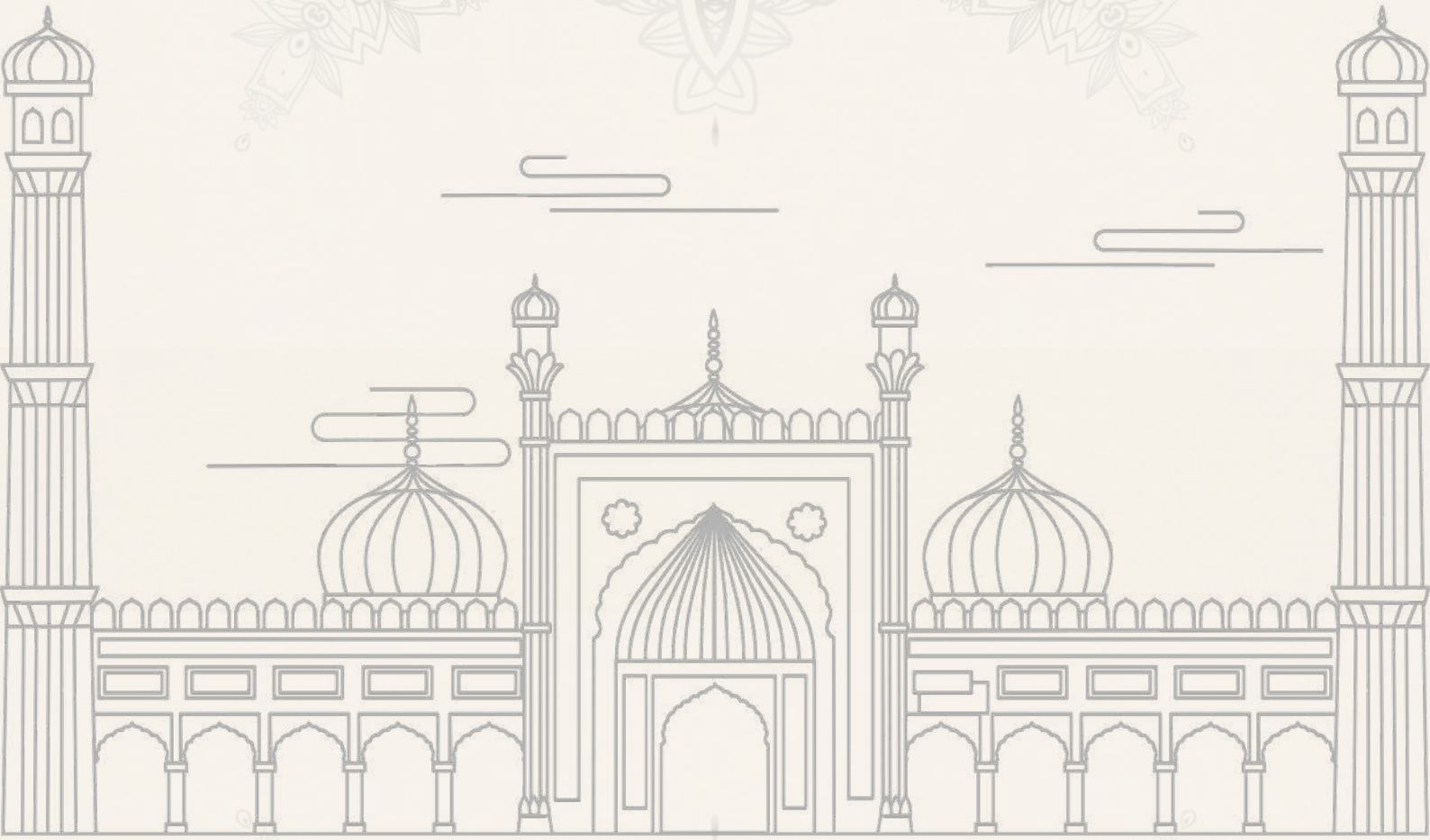
LAMB DUM BIRYANI €18.00 (7)
Riso basmati e agnello marinato con spezie aromatiche e un tocco di piccante
Basmati rice with lamb marinated with spices and a touch of heat

VEG DUM BIRYANI €12.00 (7)
Riso basmati, cubetti di formaggio fresco e verdure con spezie aromatiche e un tocco di piccante
Basmati rice, fresh cheese cubes with spicy mixed vegetables and a touch of heat

VEG PULAO €9.00 (7)
Riso basmati, cubetti di formaggio fresco e verdure cotte in crema di burro
Basmati rice, fresh cheese cubes cooked with mixed vegetables in a buttery sauce

FRIED RICE €14.00 (3)
Riso basmati saltato in padella con uova, bocconcini di pollo e verdure in salsa
Basmati rice wok-tossed with eggs, chicken pieces and vegetables in sauce

PLAIN RICE €3.00 (da Acc.)
Riso bianco d'accompagnamento
Steamed white rice



IL NOSTRO PANE

COTTO NEL FORNO TANDOOR

INTEGRALE

TANDOORI ROTI €2.00 (1)
Pane indiano di farina integrale
Indian whole wheat bread

TANDOORI BUTTER ROTI €2.50 (1,7)
Pane di farina integrale con burro
Whole wheat bread with butter

LACCHA PARATHA €3,50 (1,7)
Rotolo di pane di farina integrale
Layered whole wheat bread

FARINA 0

PLAIN NAAN €2.50 (1,7)
Pane di farina bianca
White flour bread

BUTTER NAAN €3.00 (1,3,7)
Pane di farina bianca con burro
White flour bread with butter

GARLIC NAAN €3.00 (1,3,7)
Pane di farina bianca con crema d'aglio
White flour bread with garlic cream

CHEESE NAAN €4,50 (1,3,7)
Pane di farina bianca con crema di formaggio
White flour bread with cheese cream

RAITA (YOGURT)

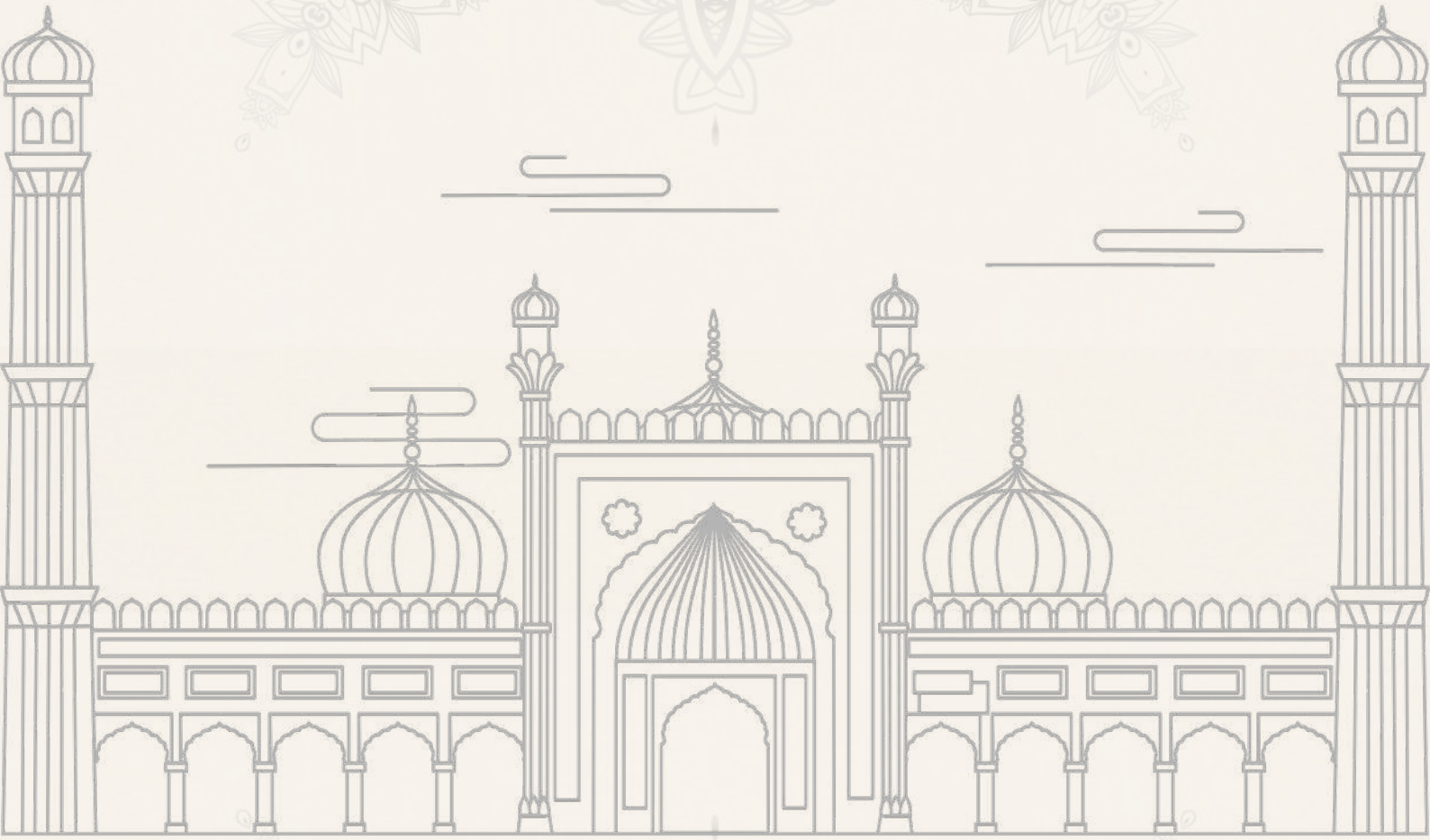
PLAIN CURD €3.00 (7)
Yogurt naturale liscio
Plain yogurt

BOONDI RAITA €4.00 (7)
Yogurt con palline di pastella di farina di ceci
Yogurt with crispy chickpea flour pearls

MIX RAITA €4.00 (7)
Yogurt con verdure tritate ed erbe Yogurt
with chopped vegetables and herbs

PINEAPPLE RAITA €4.00 (7)
Yogurt con ananas e miele Yogurt
with pineapple and honey

MIX SALAD €4.00 (7)
Insalata di stagione
Seasonal Salad



SOFT DRINKS

Acqua naturale 75 cl	3,50€	Estathe alla pesca	4,00€
Acqua frizzante 75 cl	3,50€	Estathe al limone	4,00€
Coca Cola 33 cl	4,00€	The nero	4,00€
Coca Cola Zero 33cl	4,00€	Acqua tonica	4,00€
Fanta 33cl	4,00€	Schweppes al limone	4,00€
Sprite33cl	4,00€	Succhi di frutta	4,00€

FRESH SOFT DRINKS

Lassi (7)

Bevanda tradizionale a base di yogurt fresco

Mango lassi	6,00€
Sweet lassi	6,00€
Salt lassi	5,00€

Shake (7)

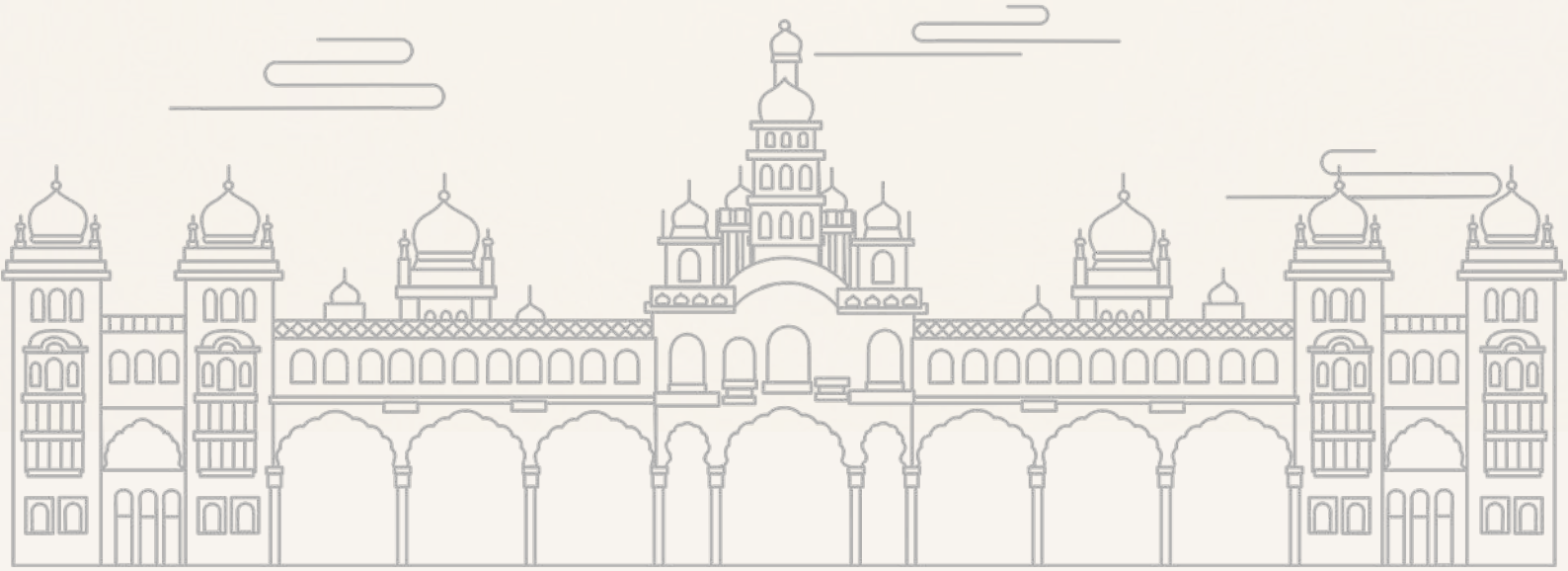
Strawberry milkshake	6,00€
Banana milkshake	6,00€
Chocolate milkshake	6,00€
Rooh afza milkshake	5,00€

Lemonade

Nimbu Pani	4,00€

Gli allergeni sono indicati accanto a ciascun piatto secondo la legenda a seguire

1. GLUTINE/GLUTEN
2. CROSTACEI/CRUSTACEANS
3. UOVA/EGGS
4. PESCE/FISH
5. ARACHIDI/PEANUTS
6. SOIA/SOY
7. LATTICINI/DAIRYPRODUCTS
8. FRUTTA A GUSCIO/NUTS
9. SEDANO/CELERY
10. SENAPE/MUSTARD
11. SEMI DI SESANO/SESAME SEEDS
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFIT/ SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
13. LUPINI/LUPIN BEANS
14. MOLLUSCHI/MOLLUSCS



BIRRE INDIANE

Cobra	33cl	5,00€
Cobra	66cl	9,00€
Kamasutra	33cl	5,00€
Kamasutra	66cl	9,00€
Kingfisher	33cl	6,00€
Kingfisher	66cl	10,00€

BIRRE

Menebrea	33cl	4,00€
Inchnusa	50cl	6,00€
Mullerbrau	33cl	5,00€
Helles	33cl	5,00€

BIRRE ALLA SPINA

Menebrea chiara	piccola	20cl	4,00€
Menebrea chiara	media	40cl	6,00€
Menebrea ambrata	piccola	20cl	4,50€
Menebrea ambrata	media	40cl	6,50€

BIRRE ANALCOLICA

Heineken 00	33cl	5,00€
Moretti zero	33cl	5,00€

DESSERT

RAS MALAI €6.00 (7,8)
Morbide palline di formaggio fresco, immerse in un latte cremoso aromattizato allo zafferano e condito con cardamomo e frutta secca
Soft balls of fresh cheese, immersed in a creamy milk flavoured with saffron and seasoned with cardamom and dried fruit

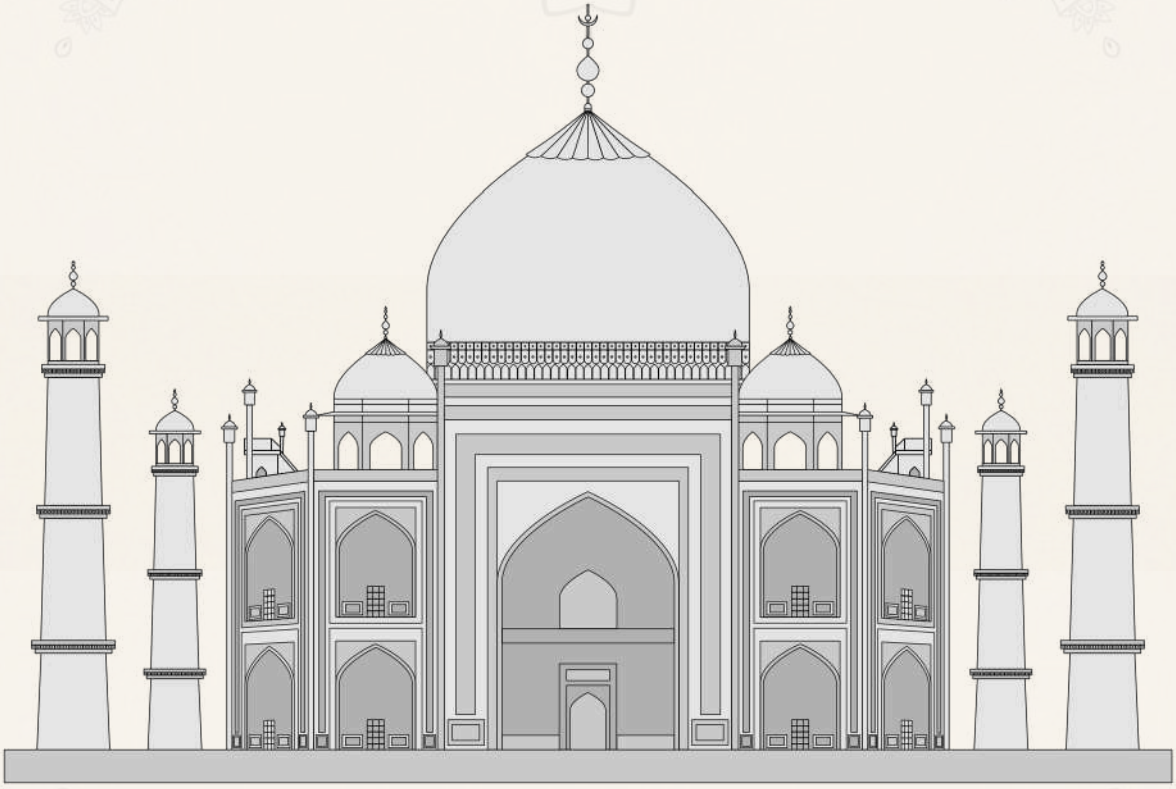
GAJAR KA HALWA €6.00 (7,8)
Carote grattugiate cotte a lungo con zucchero, cardamomo e latte condite con cardamomo e frutta secca
Grated carrots cooked for a long time with sugar, cardamom and milk, seasoned with cardamom and dried fruit

CHEESECAKE AL MANGO €7.00 (7,8)

TIRAMISU AL THE NERO €7.00 (7,8)

CAFFETERIA

Espresso	**2€**	**Ginseng**	**3,5€**
Doppio	**3,5€**	**Deca**	**2€**
Americano	**2€**	**Orzo**	**3,5€**
Cappucino	**3,5€**	**Indian Masala Chai**	**3€**

DIGESTIVI

Rum	**6€**	**Sambuca**	**4€**
Grappa	**5€**	**Amari Indiani**	**4€**
Whisky	**6€**	**Liquori**	**4€**