



RISTORANTE INDIANO GANDHI

L'India nel cuore di Ostia

Un'esperienza di 15 anni nel settore unita a un'intensa passione per le tradizioni indiane e al desiderio di trasmetterle ha portato a distinguerci per la nostra elevata qualità e autenticità.

Il nostro Chef Singh Parwinder vi delizierà con i suoi aromi delicatamente speziati, proponendovi specialità a base di carne e pesce freschi cotti nel tradizionale forno Tandoor.

Troverete inoltre un'ampia scelta di squisite pientanze vegetariane e vegane di prima qualità da accompagnare con i nostri vini squisiti.

Il nostro ristorante non si accontenta di conquistare il palato dei clienti ma vuole... toccarne l'anima.

Buon Appetito!

**Ristorante Indiano Gandhi
Corso Duca di Genova 10 B/C
Tel. : +39 392 868 2794**

Per celiaci e per intolleranti è possibile richiedere modifiche ai piatti del menú.

Coperto € 2,00

*** Prodotti surgelati/ Frozen products**





MENÙ AYURVEDICO

€ 25,00

Vegetariano/Vegetarian

Prima Portata/ Appetizer

Methi Tikki (7)

Frittella di patate e piselli, farina, spinaci e formaggio
Deep fried potatoes and peas, flour, spinach and cheese

Raita (7)

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

Aloo Paratha (1)

Pane Indiano di farina integrale non lievitata ripiene con patate e piselli
Whole wheat Indian bread stuffed with potatoes and peas

Seconda portata/Main Course

Began Bharta (7)

Melanzane cotte al forno e tritate, con pomodoro, panna, cipolla e spezie
Eggplant with tomato, cream, onion and spices

Novratan Korma (7, 8)

Verdure miste in salsa cremosa con panna, cipolla, mandorle, anacardi,
mandorle, cardamomo, anice stellato e miele

Mixed vegetables in a creamy sauce with onion, almonds, cashews,
cardamom, star-anise and honey

Dal Tarka

Lenticchie di ceci e lenticchie rosso con salsa di pomodoro, cipolla, zenzero e
spezie

Bengal gram and Red lentil in tomato sauce, onion, Ginger and spices

Riso Basmati

cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e Bevande escluse

A scelta fnon piccante, piccante e piccantissimo





MENÙ CHENNAI

€ 30,00

Non vegetariano/Non veg

Prima Portata/ Appetizer

Jinga Prawn Tandoori (2)

**Mazzancolle* marinati con yogurt, aglio, zenzero e spezie cotti nel forno
Tandoori**

**Tiger Shrimps marinated in a spicy sauce with onion, garlic and cooked in
the Tandoor Raita**

Salsa di yogurt con patate e spezie (7)

Yogurt with potatoes and spices

Cheese Naan (1,7)

**Il classico pane Indiano ripieno di formaggio
Classic Indian bread stuffed with cheese**

Seconda portata/Main Course

Jinga Balciao (2,10)

**Mazzancolle* in salsa di pomodoro, cipolla, zenzero, aglio con spezie
Shrimps in tomato sauce, onion, ginger, garlic with rich spices**

Contorno/ Side dish

Palak (7)

**Spinaci* leggermente speziati nel caratteristico sapore indiano
Lightly spiced spinach with the characteristic Indian flavour**

Riso Basmati

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e Bevande escluse

A scelta fnon piccante, piccante e piccantissimo





MENÙ PUNJAB

€ 27,00

Non vegetariano/Non veg

Prima Portata/ Appetizer

Murgh Tikka (7)

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie e zenzero, menta ed erbe verdi

Chicken chunks marinated in yogurt, spices, mint, and green herbs

Salsa di yogurt con patate e spezie

Yogurt with potatoes and spices

Raita (7)

Salsa di yogurt con patate e spezie

Yogurt with potatoes and spices

Seconda portata/Main Course

Chicken Tikka Masala (7)

Bocconcini di pollo cotti nel Tandoor e ripassati in padella con pomodori, cipolle, zenzero e spezie

Chicken cocker in Tandoor and sauted with tomato, onions, ginger and spices

Contorno/ Side dish

Dal Makhani (7)

Denso curry di lenticchie nere in una cremosa salsa di pomodoro, burro e spezie

Thick black lentil curry in a creamy gravy with tomato, butter and spices

Riso Basmati

Riso basmati profumato e cotto al vapore/Steamed Basmati Rice

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e Bevande escluse

A scelta fnon piccante, piccante e piccantissimo





MENÙ DI AGNELLO

€ 30,00

Prima Portata/ Appetizer

Seek Kebab

Delizioso Agnello* alla brace aromatizzato con zenzero, menta e spezie

Delicious grilled Lamb flavoured with ginger, moni and spices

Raita (7)

Salsa di yogurt con patate e spezie

Yogurt with potatoes and spices

Cheese Naan (1,7)

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio

Classic Indian bread stuffed with cheese

Seconda portata/Main Course

Rogan Josh

Bocconcini di Agnello con pomodoro, cipolla, cannella e chiodi di garofano in salsa di spezie, aglio e zenzero;

Lamb chunks with tomato, onions, cinnamon and cloves in sauce and spices, garlic, and ginger

Contorno/ Side dish

Dum Aloo Kashmiri

Patate saltate con semi di mostarda, aglio e spezie

Sautéed potatoes with mustard seeds, garlic, and spices

Riso Basmati

Riso basmati profumato e cotto al vapore/Steamed Basmati Rice

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e Bevande escluse

A scelta fnon piccante, piccante e piccantissimo





MENÙ KERALA

€ 30,00

Fish Tikka Tandoori (4)

Bocconcini di pesce Spada* marinati con yogurt, farina di ceci, spezie e cotti nel forno Tandoor

Chunks of Sword fish* marinated with yogurt, rice flour, spices and cooked in the Tandoor oven

Raita (7)

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

Cheese Naan (1,7)

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed with cheese

Fish Mashali Masala Kerala (4)

Bocconcini di pesce Spada* cucinati in padella con cipolla, pomodoro, zenzero, aglio, e spezie

Chunks of cooked Sword fish* in a pan with tomato, ginger, garlic, onion, and spices

Mix Vegetable

Verdure miste (zucchinie, carote, cavolfiore, patate, piselli*) con pomodoro, cipolla e zenzero

Mixed vegetables (zucchini, carrots, cauliflower, potatoes, peas) with tomato, onion, and ginger

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e Bevande escluse

A scelta fnon piccante, piccante e piccantissimo





MENÙ VEGAN

€ 25,00

Prima Portata/ Appetizer

Pakora Mix

Verdure miste in pastella di farina di ceci e spezie

Fried mixed vegetables in chickpea flour batter and spices

Chapati (1)

Il tradizionale pane Indiano di farina integrale non lievitata

Traditional Indian bread made from unleavened whole wheat flour

(oppure/or)

Pudina Paratha (1)

**' pane ladiano di farina integrale con menta/ ndian bread made
from whole wheat flour with mint**

Seconda portata/Main Course

Channa Masala

Ceci con salsa di pomodoro, cipolla, zenzero e spezie

**Organic chickpeas in organic tomato sauce, onion, ginger, and
spices**

Contorno/ Side dish

Dal Tarka

**Lenticchie di ceci e lenticchie rosso con salsa di pomodoro, cipolla,
zenzero e spezie / Bengal gram and Red lentil in tomato sauce,
onion, ginger and spices**

Mix Vegetable Sabji

**Verdure miste (zucchine, carote, cavolfiore, patate, piselli*) con
pomodoro, cipolla, zenzero e spezie**

**Mixed vegetables (zucchini, carrots, cauliflower, potatoes, peas*)
with tomato, onion, ginger, and spices**

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e Bevande escluse

A scelta fnon piccante, piccante e piccantissimo





MENÙ ALLA CARTA ANTIPASTI/STARTERS

Channa Samosa (vegano) (1,8)

Sfoglia ripiena di patate e piselli* con ceci.

Fried pastry stuffed with potatoes and chickpeas.

€ 5,50

Pakora Mix (senza glutine e vegano)

Verdure miste (Melanzane, patate e cipolle) in pastella di farina di ceci e spezie.

Mixed vegetables (Eggplant, potatoes, and onions) in chickpea flour and spices batter.

€ 5,50

Methi Tikki" (senza glutine) (7)

Frittella di patate, ripieno di formaggio e spezie Deep fried potatoes, spices, and cheese.

€ 6,00

Gandhi Speciale (1,8,7)

Degustazione antipasti misti/ Appetizers tasting (Pakora mix, Samosa e Methi tikki)

€ 10,00

Golden Chicken

Pollo fritto con farina di ceci e farina di riso, aglio, zenzero e spezie.

Fried chicken with chickpea flour, rice flour, garlic, ginger, and spices.

€ 8,00

Fish Amritsari* (2)

Bocconcini di pesce Spada* in pastella di farina di ceci e farina di riso con spezie.

Pieces of swordfish* in batter of chickpea flour and rice flour with spices.

€ 8,00

Jinga Pakora (2)

Gamberi* in pastella di farina di ceci e farina di riso con spezie e limone.

Prawns in batter of chickpea flour and rice flour with spices and lime.

€ 8,00

Paneer Pakora

Formaggio indiano fritto in pastella di farina di ceci

Indian cheese fried in chickpea flour batter

€ 7,00

Gran Antipasto Gandhi Speciale (1,2,4,7,8)

Samdosa, Pakora Mix, Methi Tikki, Golden Chicken, Murgh Reshmi, Fish Amritsari*, Jinga Pakora*

€ 20,00





SECONDI VEGETARIANI VEGETARIAN DISHES

Paneer Makhani (7,8)

€ 10,00

Formaggio indiano con salsa di pomodoro, panna, anacardi, spezie, ghee
Indian cheese with cream sauce, tomato, cashews, spices with ghee

Malai Kofta (7,8)

€ 8,00

Polpette di formaggio indiano e verdure con pomodoro, panna, mandorle,
anacardi, cardamomo, anicce stellato e miele
Patties of Indian cheese and vegetables with tomato, cream, almonds,
cashews, cardamom, star anise and honey

Palak Paneer (7)

€ 8,00

Formaggio Indiano con spinaci*, pomodoro, cipolle, zenzero, panna, spezie
e ghee

Indian cheese with spinach, tomato, onion, ginger, cream and ghee

Channa Punjabi

€ 8,00

Ceci con salsa di pomodoro, cipolle, zenzero, curcuma e spezie Chickpeas
with tomato sauce, onions, ginger, turmeric and spices

Began Bharta (7)

€ 8,00

Melanzane cotte al forno e tritate, con pomodoro, panna, cipolla e spezie
Eggplant cooked in the oven and chopped, with tomato, cream, onion and
spices

Novratan Korma (7)

€ 8,00

Verdure miste in salsa cremosa con panna, cipolla, mandorle, anacardi,
cardamomo, anice stellate e miele /Mixed vegetables in a creamy sauce
with cream, onion, almonds, cashews, cardamom, star-anise and honey

Dal Makhani

€ 8,00

Denso curry di lenticchie nere una cremosa salsa di pomodoro, spezie e
burro/Thick black lentil curry a creamy gravy with tomato, spices and
butter

Dal Tarka (7)

€ 8,00

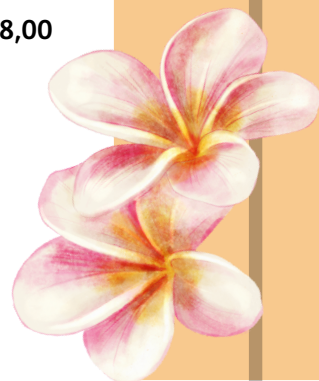
Lenticchie di ceci e lenticchie rosse con salsa di pomodoro, cipolle, aglio,
zenzero e spezie/ Bengal gram and Red lentil in tomato sauce, onion, garlic,
ginger and spices

Verdure miste/Mixed Vegetables

€ 8,00

zucchine, carote, cavolfiore, patate, piselli con pomodoro, cipolla, aglio,
zenzero e spezie

Mixed vegetables (zucchini, carrots, cauliflower, potatoes, peas)





SECONDI DI POLLO CHICKEN

Murgh Makhani (7,8)

Bocconcini di pollo cotti nel Tandoor e ripassati in salsa di pomodoro, panna, burro, anacardi e spezie

€ 10,00

Chicken cooked in the Tandoor and sautéed in cream, tomato, butter, cashews and Spices

Murgh Shai Korma (7,8)

€ 10,00

Bocconcini di pollo in salsa di panna, pomodoro, cipolle, anice e anacardi.
Chicken in cream, tomato, onion and cashew sauce

Murgh Tikka Masala

€ 10,00

Bocconcini di pollo cotti nel Tandoor e ripassati in padella con pomodoro, cipolle, zenzero e spezie
Chicken cooked in Tandoor and sautéed with tomato, onions, ginger and spices.

Murgh Madrasi

€ 10,00

Bocconcini di pollo in una miscela di 24 tipi di spezie diverse
Chicken in a mixture of 24 different spices.

Murgh Curry

€ 10,00

Bocconcini di pollo ripassati in salsa di cipolle, pomodoro, spezie e curry
Chicken with onions, tomato, spices and curry

Murgh Palak (7)

€ 10,00

Bocconcini di pollo ripassati in padella con zenzero, fieno greco, aglio, spinaci e panna
Pan-fried chicken with ginger, fenugreek, garlic, spinach and cream

Murgh Kadai

€ 10,00

Bocconcini di Pollo con peperoni, cipolla, zenzero, aglio e spezie diverse
Chicken with peppers, onion, ginger, garlic and various spices

Murgh Reshmi

€ 10,00

Pollo tritato alla brace aromatizzato da zenzero, spezie e menta.
Minced Chicken grilled flavoured with ginger, spices and mint.





SECONDI DI AGNELLO LAMB

Seek Kabab

€ 10,00

Delizioso Agnello* alla brace aromatizzato da zenzero, zafferano e menta.

Delicious grilled lamb flavoured with ginger, saffron and mint.

Rogan Josh

€ 10,00

Bocconcini di Agnello con salsa di pomodoro, cipolle, aglio, zenzero e spezie

Lamb chunks with tomato sauce, onions, garlic, ginger and spices

Lamb Vindaloo

€ 10,00

Bocconcini di Agnello con patate in salsa picante

Chunks of lamb with potatoes in a spicy sauce.

Lamb Palak

€ 10,00

Bocconcini di Agnello con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci*

Lamb chunks with ginger, fenugreek, garlic and spinach,

Lamb Mdrasi

€ 10,00

Bocconcini di agnello in una miscela di 12 spezie diverse

Lamb chunks in a mixture of 12 different spices

Lamb Kadai

€ 10,00

Bocconcini di Agnello con peperoni, cipolla, zenzero, aglio e spezie diverse

Lamb chunks with peppers, onion, ginger, garlic and various spices

Lamb Mughlai Korma (non piccante) (7,8)

€ 10,00

Bocconcini di Agnello in salsa di panna, pomodoro, cipolle, anice e anacardi.

Lamb in cream with tomato, onions and cashew





SECONDI DI PESCE FISH

Fish Tamatar (4,7)

€ 15,00

Bocconcini di pesce Spada* con panna, pomodoro, anacardi, burro e spezie

Swordfish* morsels with cream, tomato, cashews, butter, and spices

Fish Curry Madrasi (4)

€ 15,00

Bocconcini di pesce Spada* con salsa di cipolla, pomodoro, tamarindo, canella, cardamomo, peperoncino, curcuma, spezie miste

Swordfish* morsels with onion sauce, tomato, tamarind, cinnamon, cardamom, peppers, turmerica and Spaces

Gamberoni al Masala (2)

€ 15,00

Gamberoni* preparati in una miscela di salsa di pomodoro e spezie miste con cipolla, aglio, zenzero coriandolo fresco

Prawns* prepared in a mixture of tomato sauce and spices with onion, garlic, ginger, fresh coriander

Jinga Balciao (2)

€ 15,00

Gamberi in salsa di pomodoro, semi di mostarda, cipolle, zenzero e spezie

Prawns in tomato sauce, onion, ginger, mustard seeds and spices

Jinga Moglai (delicato) (2,7,8)

€ 15,00

Gamberetti* in salsa di panna, pomodoro, cipolle, anice, cocco e anacardi

Shrimps in cream with tomato, onion, coconut, and cashew sauce





BIRYANI

Riso basmati al vapore, saltato in padella con spezie, cipolla, pomodoro, aglio e zenzero

Steamed basmati rice, stir-fried with spices, onion, tomato, garlic and ginger

Chicken Biryani (8)

€ 12,00

Riso con Pollo

Lamb Biryani (8)

€ 13,00

Riso con Agnello

Fish Spada Biryani (4,8)

€ 13,00

Riso con pesce spada

Rice with swordfish

Tinga Prawn Biryani (8)

€ 13,00

Riso con Gamberetti*

Rice with Prawns

Biryani Vegeteriano (8)

€ 10,00

Riso con Verdure Miste

Rice with mixed vegetables

RISO D'ACCOMPAGNAMENTO RICE

Riso basmati

€ 3,00

Riso basmati cotto al vapore condito con cannella e cardamomo

Steamed basmati rice topped with cinnamon and cardamom

Riso Lime (10)

€ 3,00

Riso basmati cotto al vapore con lime e semi di mostarda

Basmati rice steamed with lime and mustard seeds





PIATTI TANDOORI TANDOORI DISHES

Tandoori Chicken (7) € 10,00

Cosce di pollo marinate in yogurt, e spezie e grigliate con verdure

Chicken legs marinated in yogurt and spices, grilled and served with vegetables

Chicken Tikka (7) € 10,00

Petto di pollo marinato in yogurt, zafferano e spezie

Chicken breast marinated in yogurt, saffron and spices

Harali Murgh Tikka (7) € 10,00

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie, menta ed erbe verdi

Chicken chunks marinated in yogurt, spices, mint, and green herbs

Murgh Malai Tikka (7) € 10,00

Bocconcini di pollo marinate in panna, anacardi, miele, cardamomo

Chicken marinated in cream, cashews, honey, cardamom

Mix Tandoori Chicken (7) € 15,00

Tandoori chicken, Harali murgh, Malai Murgh, Chicken Tikka, e Murgh Reshmi servito con il Naan

Fish Tikka Tandoori (4) € 15,00

Bocconcini di spada marinati con yogurt, farina di riso, spezie

Swordfish marinated with yoghurt, rice flour and spices

Jinga Prawn Tandoori (4,14) € 15,00

Mazzancolle marinati con yogurt e spezie

Tiger shrimps marinated with yoghurt and spices





CONTORNI SIDES

Dal Fry

€ 5,00

Lenticchie rosse in salsa di pomodoro e spezie

Red lentils in tomato sauce and spices

Dum Aloo (10)

€ 5,00

Piatto di patate insaporite da semi di mostarda, aglio e spezie

Potatoes with mustard, garlic, and spices

Palak (7)

€ 5,00

Spinaci con salsa di cipolla, zenzero e aglio

Spinach with onion, ginger and garlic

Mix Raita (7)

€ 4,00

Fresca salsa a base di yogurt con cetrioli, cipolle, pomodoro e spezie

Fresh yoghurt sauce with cucumber, onion, tomato and spices

Cicoria ripassata

€ 5,00

Sautéed Chicory

Patatine Fritte

€ 5,00

Potato Chips





PANE INDIANO INDIAN TANDOOR BREAD

Chapati (1)

Il classico pane Indiano di farina integrale
The classic Indian wholewheat bread

€ 2,50

Naan (1,7)

Pane tradizionale di farina bianca raffinata
Traditional bread of refined white flour

€ 2,50

Cheese Naan (1,7)

Pane Indiano di farina bianca ripieno di formaggio
Indian white flour bread stuffed with cheese

€ 3,00

Butter Naan (1,7)

Pane di farina bianca con 'ghee' (burro chiarificato indiano)
White flour bread with 'ghee' (Indian clarified butter)

€ 3,50

Pudina Paratha (1)

Pane di farina integrale con menta
Wholewheat bread with mint

€ 3,00

Aloo Paratha (1,7)

Pane di farina integrale con patate
Wholewheat bread with mashed potatoes

€3,00

Garlic Naan (1,7)

Pane tradizionale di farina bianca con aglio
Traditional white flour bread with garlic

€ 3,50

Onion Kulcha (1,7)

Pane tradizionale di farina bianca con cipolla
Traditional white flour bread with onion

€ 3,50

Chicken Naan (1,7)

Pane tradizionale di farina bianca con Pollo
Traditional white flour bread with chicken

€ 4,00

Tutti i tipi di pane indiano sono cotti al momento nel forno indiano tandoor
All types of Indian bread are baked in the Indian tandoor oven on order





DOLCI DESSERTS

Gulab jamun(1)	€ 5,00
Piccoli babà indiani	
Syrup-soaked milk dumplings	
Kulfi al pistacchio (7,8)	€ 5,00
Gelato indiano con pistacchio e mandorle	
Indian Ice cream with almonds and pistachio	
Kulfi al Cocco (7)	€ 5,00
Gelato indiano al cocco	
Indian coconut ice cream	
Kulfi al Mango (7)	€ 5,00
Gelato Indiano al Mango	
Indian mango ice cream	
Kheer (8)	€ 4,00
Crema di riso al latte	
Rice pudding	
Tiramisù (1,7)	€ 5,00
Pannacotta (7)	€ 5,00





VINI BIANCHI WHITE WINE

Kamasutra	Indian wine	€ 20,00
Soave Classico	Piero Pan	€ 22,00
Pinot Grigio	Alturias	€ 20,00
Pecorino	Offida	€ 16,00

Vermentino di		
Sardegna DOC	Vermentino	€ 16,00
Ribolla Gialla	Marco Felluga	€ 24,00
Reasling	Abb. di Novacella	€ 27,00
Capoleone	M. Carpineti	€ 19,00
Biologico Vit.		
Sole e Vento	De Bartoli	€ 25,00
Chardonnay	Alturias	€ 18,00
Sharis		
Chardonnay	L. Felluga	€ 24,00

MESCITA

Chardonnay	€6,00
Pecorino	€6,00
Vermentino	€6,00

