



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 pietanze 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 menù.

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 fra: piccante, piccante e piccantissimo





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





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