

RISTORANTE INDIANO



Menu





Via Vittorio Veneto, 18 - Pietra Ligure
(vicinanze comune)

Via Giulio Claro, No.5, 15121
Alessandria

Tel. 338 4525786 - 328 9613913 - 329 0127452

www.ristorantepietraligure.it

Appetizers- Antipasti

Papadum- croccantini di lenticchie	:	1.00
Masala Papadum - croccantini di lenticchie conpomodoro, cipolle e coriandolo fresco	:	1.50
Pakorاس- Frittelle		
Chicken - pollo	:	5.00
Vegetable - Verdure	:	4.00
Cheese - formaggio	:	5.00
Fish - pesce	:	6.00
Onion Bhaji - frittelle di cipolle	:	4.00
Chicken 65- pollo65	:	8.00
Samosa (2) - ripieno di verdure (2 pezzi)	:	3.50
Antipasto misto (Vegetarian or Non -Veg. Starters)	:	7.00
Cutlets- cotolette		
Vegetarian	:	4.00
Non- Vegetraian	:	5.00
Kebabs- carne macinata		
Seekh kebab- tacchino macinato allo spiedo	:	7.00
Reshmi kebab- bocconcini di pollo con farina di ceci	:	7.00
Tikka- bocconcini allo spiedo		
Chicken- pollo	:	7.00
Fish- pesce	:	9.50
Paneer- ricotta	:	7.00



Vegetable's Verdure

Mixed Vegetables- verdure miste	:	6.00
Chilli Gobi- cavolfiore con peperoni e cipolle	:	7.00
Mutter Paneer- ricotta e piselli	:	7.00
Bharta- melanzane affumicate	:	6.00
Palak Paneer- ricotta e spinaci	:	6.00
Aaloo Mutter- patate e piselli	:	6.00
Aaloo Gobi- cavolfiore e patate	:	6.00
Dal Makhni- lenticchie con un tocco di burro	:	6.50
Dal Fry- lenticchie leggermente fritte	:	6.00
Chana Masala- ceci al curry	:	6.00
ShahiPaneer- ricotta con sugo	:	7.00
Kashmiri Dum Aaloo- patate con curry tipico di Kashmir	:	7.00
PaneerPasand-ricotta con farina di ceci al curry	:	7.00
Kofta Vegetable - polpette di verdure	:	7.00
Plain Basmati Rice - Riso basmati semplice	:	3.50

Biryanis- Pulav

Veg. Biryani- riso con salsa e verdure	:	6.50
Jeera Rice- riso con cumino	:	6.00
Vegetable Pulav- pulav con verdure miste	:	6.50
Vegetable Fried Rice -riso saltato con verdure	:	7.50
Egg Biryani- riso con uova sode	:	7.50
Mutton Biryani- pulav con abbacchio	:	9.50
Chicken Biryani- pulav con pollo	:	8.50
Fish Biryani- pulav con pesce	:	
Shrimp Biryani- pilaf con gamberetti	:	10.00
Tapioca Biryani- tapioca con carne	:	9.00



Breads - pane indiano

Naans- pane cotto nel tandoor		
Plain Naan- naan semplice	:	2.50
Pudina Naan - naan allamenta	:	3.00
Butter Naan - naan al burro	:	3.00
Keema Naan- naan alla carne macinata	:	3.00
Aaloo Naan -naan alle patate	:	3.00
Paneer Naan -naan alle ricotta	:	3.00
Jeera Naan - naan al cumino	:	3.00
Onion Naan -naan alla cipolla	:	3.00
Puri- pane fritto		
Plain- pane fritto semplice	:	2.00
Spicy - pane fritto speziato	:	2.50
Methi- pane fritto con foglie di mostarda	:	2.50
Besan- pane fritto (l'impasto e' di farina di ceci)	:	2.50
Roti - pane integrale		
Cooked on Tawa- cotto sulla piastra tipica indiana	:	2.50
Tandoori- cotto nel tandoor	:	2.50
Kerala Paratha - pane cotto in stile Kerala		
Cooked on Tawa- cotto sulla piastra	:	3.00
Aaloo Paratha - cotto con patate	:	3.00
Paneer Paratha- cotto con la ricotta	:	3.00
Vegetable Mixed Paratha - cotto con verdure miste	:	3.00
Laccha Paratha - pane stile Kerala	:	3.00
Appam- pane con farina di riso e latte di cocco	:	1.50



Desserts- Drinks

Desserts- dolci

Kheer- dolce di riso e latte cremoso	:	3.50
Kulfi- gelato tipico indiano (mango)	:	3.50
Halva - dolce di farina e semolino	:	3.00
Gulaab Jamun- polpette di latte' cotte e bagnate nello sciroppo dello zucchero	:	2.50

Drinks

Lassi- frullato di yogurt (Sweet Plain, Salty, Mango)	:	3.00
Cold Coffe- caffe' freddo	:	2.50
Mineral Water - acqua minerale	:	2.00
Coca Cola/Fanta/Sprite	:	2.00
Juices- succhi di frutta	:	2.00
Tea/coffee-te'/caffè	:	1.50
Indian Beer (Small/large)- birre indiane (piccolo/grande)	:	3.50/6.00
Indian Wine- vino indiano (bianco o rosso) (1 bottle)	:	10.00
Indian rum -rum indiano	:	3.00
ginseng con frutta della passione o vodka	:	3.00



Chef's Specialities - Le specialita' dello chef

Chicken - Pollo		
Butter Chicken - pollo al burro	:	8.50
Tandoori Chicken-pollo tandoori (forno tipico indiano)	:	7.50
Chicken Curry- pollo al curry	:	7.00
Chicken masala- pollo con spezie varie	:	7.50
Chicken Tikka Masala- bocconcini di pollo con curry	:	8.50
Chicken Saag- pollo con Spinaci	:	7.50
Chicken Do Piazza- pollo con cipolle	:	7.50
Chicken Korma- bocconcini di pollo	:	8.00
Chili Chicken- pollopiccante con peperoni e cipolle	:	8.00
Chicken Vindaloo- pollo piccante, tipico di Goa	:	7.50
Egg Curry- uova al curry	:	5.50
Mutton abbacchio		
Mutton Masala- abbacchio con spezie varie	:	8.00
Mutton Roast Curry- abbacchio al curry stile Kerala	:	8.50
Mutton Korma- bocconcini di abbacchio	:	8.00
Mutton Do Piazza- abbacchio con cipolle	:	8.00
Mutton Kofta- polpette di abbacchio	:	8.00
Mutton Rogan Josh- abbacchiocotto in salsa di midollo	:	8.00
Keema Mutton- abbacchio macinato con piselli o patate	:	8.00
Mutton Vindaloo- abbacchio piccante, tipico di Goa	:	8.50
Saag Mutton - abbacchio con spinaci	:	8.00
(Chicken and Mutton is generally on the bone expect for few dishes)		
Fish -pesce		
Fish Curry- pesce al curry	:	10.00
Kerala Fish Curry- pesce al curry stile Kerala	:	11.00
Shrimp Curry- gamberetti al curry	:	11.00
Fried Fish- pesce fritto	:	8.00



Fixed Vegetarian Menu-

menu fisso: vegetariano
18 Euro (per person- a persona)
(only at Lunch Time - Solo a pranzo)

Appetizers (one)-aperitivi (uno)

Pakoras- Frittelle

Cutlets- cotolette

Samosa- ripieno di verdure

Vegetables (one) - verdure (uno)

Mixed Vegetables- verdure miste

Aaloo Mutter- patate e piselli

Aaloo Gobi- cavolfiore e piselli

Mutter Paneer - ricotta e piselli

PalakPaneer- ricotta e spinaci

AalooPaneer- ricotta con patate

Dal- lenticchie (uno)

Bread or Rice (One) - pane o riso (uno)

Dessert (one)- dolce (uno) Halva/ GulabJamun



Fixed Non Veg. Menu

menu fisso: non - vegetariano
20 Euro (per person- a pranzo)
(only at Lunch Time- Solo a Pranzo)

Appetizers (one)-aperitivi (uno) Pakoras- Frittelle
Cutlets- cotolette
Samosa- ripieno di verdure

Chicken/ Mutton (one) -pollo/abbacchio (uno)
Chicken Curry- pollo al curry
Chicken Masala- pollo aonspezinevarie
Chicken Saag- pollo con spinaci
Mutton Masala- abbacchio al curry
Mutton Saag- abbacchio con spinaci

Dal- lenticchie (uno)

Bread or Rice (one) -pane o riso (uno)

Dessert (one)- dolce (uno) Halva/GulabJamun



IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI POLLO € 15,00

First course - prima portata

Chicken pakora - fritelli di pollo

Mint raita - salsa di yogurt e menta

Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Basmati rice - riso basmati

Chana masala - ceci al curry

Third course - terza portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor

Chicken tikka masala - bocconcini di pollo, marinati in yogurt e spezie, cotto nel forno del tandoor e poi fatto a curry

Dessert

Kheer - dolce di riso al latte

½ l di acqua e coperto incluso.



IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI AGNELLO € 23,00

First course - prima portata

Mutton cutlet - cotolette di agnello
Mint raita - salsa di yogurt e menta
Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Basmati rice - riso basmati
Kashmiri dum aloo - patate al curry (tipico del kashmir.)

Third course - terza portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor.
Mutton roast curry - agnello al curry (tipico di kerala)

Dessert

Kulfi - gelato tipico indiano al gusto di mango

½ l di acqua e coperto incluso.



IL MENU CONSIGLIATA DALLO CHEF A BASE DI PESCE SPADA € 22,00

First course - prima portata

Fish pakora - frittelle di pesce spada
Mint raita - salsa di yogurt e menta
Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor
Chana masala - ceci al curry

Third course - terza portata

Basmati rice - riso basmati
Fish masala - bocconcini di pesce spada al curry con le spezie

Dessert

Gulaab jamun - polpette con il latte in polvere e la farina, bagnate nello sciroppo dello zucchero ½ l di acqua e coperto incluso.



IL MENU CONSIGLIATO DALLO CHEF A BASE DI GAMBERI € 22,00

First course - prima portata

Prawns pakora - frittelle di gamberi
Mint raita - salsa di yogurt e menta
Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor
Mixed vegetable - verdure miste

Third course - terza portata

Basmati rice - riso basmati
Prawns curry - gamberi al curry

Dessert

Kulfi - gelato tipico indiano al gusto di mango ½ l di acqua e coperto incluso.



IL MENU CONSIGLIATA DALLO CHEF A BASE DI VERDURE € 15,00

First course - prima portata

Samosa - ripieno di verdure

Mint raita - salsa di yogurt e menta

Sweet chilly sause - salsa di peperoni (in agrodolce)

Second course - seconda portata

Basmati rice - riso basmati

Dhal makhni - lenticchie con un tocco di burro

Third course - terza portata

Naan - il classico pane indiano cotto nel forno del tandoor

Palak paneer - spinaci con classico formaggio indiano

Dessert

Kheer - dolce di riso al latte ½ l di acqua e coperto incluso.

