



RASVATI

INDIAN & VEGETARIAN
RESTAURANT

Menu

Stuzzichi di Rasvati

Samosa di verdure (1.6.Piselli*)

€ 3,50

Triangoli di pasta croccante ripieni di patate, piselli e spezie indiane.

Crispy pastry triangles filled with potatoes, peas and Indian spices.

Onion bhaji (1.6)

€3,50

Frittelle di cipolla preparate con farina di ceci e spezie, croccanti e aromatiche.

Crispy onion fritters made with chickpea flour and spices.

Gobi pakora (1.6)

€ 3,50

Cavolfiore fritto in una pastella di farina di ceci e spezie indiane.

Cauliflower fried in a chickpea-flour batter with Indian spices.

Gamberi pakora (1.2.6.*Gamberi)

€ 6,50

Gamberi fritti in una pastella di farina di ceci e spezie indiane.

Prawns fried in a chickpea-flour batter with Indian spices.

Chicken pakora (1.6)

€ 4,50

Bocconcini di pollo fritti in una pastella di farina di ceci e spezie.

Chicken pieces fried in a chickpea-flour batter with spices.

Murgh malai tikka (7)

€ 4,50

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, panna e spezie delicate, cotti nel forno tandoori.

Chicken pieces marinated in yogurt, cream and mild spices, cooked in the tandoor

Curry della Tradizione

Chicken Tikka Masala ^(1.6) € 12,50

Pollo marinato allo yogurt e spezie, cotto nel tandoori e servito in salsa cremosa di pomodoro, peperoni e cipolla.

Tandoori-cooked chicken in a creamy tomato, pepper and onion sauce.

Butter Chicken ^(7.8) € 12,50

Bocconcini di pollo marinati e cotti nel tandoori, serviti in salsa cremosa con panna, pomodoro, anacardi, pistacchi e mandorle tostate.

Tandoor-cooked chicken served in a creamy sauce with cream, tomato, cashews, pistachios and toasted almonds.

Shai Korma di Pollo (cibo di Re) ^(7.8) € 12,50

Pollo cotto in una salsa cremosa e delicata con panna e frutta secca.

Chicken in a mild creamy sauce made with yogurt, cream and nuts.

Vindaloo di Pollo ⁽⁶⁾ € 12,50

Bocconcini di pollo cotti lentamente in una salsa intensa a base di spezie indiane, aceto e peperoncino. Un piatto dal gusto deciso e piccante.

Tender chicken pieces slow-cooked in a bold sauce made with traditional Indian spices, vinegar, and chili peppers. A dish with a spicy and intense flavor.

Rogan Josh (*Agnello) € 12,50

Agnello cotto lentamente in salsa ricca e aromatica con pomodoro, cipolla e spezie kashmiri.

Slow-cooked lamb in a rich aromatic sauce with tomato, onion and Kashmiri spices.

Agnello Vindaloo (*Agnello) € 14,50

Agnello tenero stufato a lungo in una salsa speziata e aromatica, preparata con peperoncino, aceto e spezie tradizionali. Un piatto dal sapore intenso e fortemente piccante.

Slow-cooked tender lamb in a rich and aromatic sauce made with chili peppers, vinegar, and traditional Indian spices. A dish with a strong and spicy character.

Goa Fish Curry ⁽⁴⁾ € 16,00

Filetti di pesce cotti in salsa cremosa con latte di cocco, salsa gravi e spezie di Goa.

Fish fillets cooked in a creamy sauce with coconut milk, salsa gravi and Goan spices.

Jhinga Masala ^(2.*Gamberi) € 16,00

Gamberi saltati in salsa di pomodoro, cipolla e spezie indiane.

Prawns cooked in a tomato, onion and Indian spice masala

Cotture nel Tandoori

Pollo Tandoori ⁽⁷⁾ <i>Cosce di pollo marinate con yogurt, limone, aglio, zenzero e spezie tandoori.</i> <i>Chicken legs marinated with yogurt, lemon, garlic, ginger and tandoori spices.</i>	€ 9,50
Chicken Tikka ⁽⁷⁾ <i>Bocconcini di pollo marinati con spezie e yogurt.</i> <i>Chicken pieces marinated with yogurt and spices.</i>	€ 11,50
Seekh Kebab ^(*Agnello se presente) <i>Spiedini di carne macinata (pollo o agnello) con spezie.</i> <i>Minced meat skewers (chicken or lamb) seasoned with spices.</i>	€ 12,00
Gamberi Tandoori ^(*Gamberi) <i>Gamberi marinati con yogurt, spezie e limone.</i> <i>Fresh prawns marinated with yogurt, spices and lemon.</i>	€ 18,00
Orata o Spigola Tandoori ^(4.7) <i>Pesce fresco marinato con yogurt, limone, zenzero, aglio .paprica spezie tandoori</i> <i>Sea bream or sea bass marinated with yogurt, lemon, ginger, garlic and tandoori spices.</i>	€ 19,00
Lamb Tandoori ^(*Agnello) <i>Bocconcini di agnello marinati con yogurt, limone, aglio, zenzero e spezie tandoori, affumicato e aromatico.</i> <i>Lamb pieces marinated with yogurt, lemon, garlic, ginger and tandoori spices, smoky, aromatic flavour.</i>	€ 17,00
Mix Tandoori ^(2.7.*Gamberi) <i>Selezione mista con gamberi, pollo tandoori e chicken tikka, marinati</i> <i>Mixed selection of prawns, tandoori chicken and chicken tikka, marinated</i>	€ 20,00

L'Orto di Rasvati

Baingan Bharta

€ 8,50

*Melanzane affumicate, schiacciate e cucinate con pomodoro, cipolla, aglio, zenzero e spezie indiane.
Smoked aubergines mashed and cooked with tomato, onion, garlic, ginger and Indian spices.*

Channa Masala

€ 7,50

*Ceci cucinati in salsa di pomodoro, cipolla e spezie indiane.
Chickpeas cooked in a tomato, onion and Indian spice masala.*

Dal Tadka ⁽⁷⁾

€ 7,00

*Lenticchie gialle cotte con spezie leggere e condite con ghee e cumino tostato.
Yellow lentils cooked with mild spices and tempered with ghee and toasted cumin.*

Channa Dal

€ 7,00

*Lenticchie spezzate cucinate con spezie leggere, pomodoro e cipolla.
Split chickpea lentils cooked with mild spices, tomato and onion.*

Aloo Gobi

€ 7,50

*Patate e cavolfiore saltati con curcuma, zenzero, aglio e spezie indiane.
Potatoes and cauliflower sautéed with turmeric, ginger, garlic and Indian spices.*

Palak Paneer ^(7. *Spinaci)

€ 8,00

*Paneer cucinato in una salsa cremosa di spinaci con aglio, zenzero e spezie delicate.
Indian paneer cooked in a creamy spinach sauce with garlic, ginger and mild spices*

Biryani

Chicken Biryani ⁽⁷⁾	€ 9,50
<i>Riso basmati speziato cotto con pollo marinato, cipolla, erbe aromatiche e salsa di pomodoro (gravy).</i> <i>Basmati rice cooked with marinated chicken, onions, aromatic herbs and tomato gravy.</i>	
Lamb Biryani ^(*Agnello se presente)	€ 10,50
<i>Riso basmati cotto con agnello marinato, spezie indiane, cipolla e salsa di pomodoro (gravy).</i> <i>Basmati rice cooked with marinated lamb, Indian spices, onions and tomato gravy.</i>	
Prawn Biryani ^(2.*Gamberi)	€ 11,50
<i>Riso basmati speziato con gamberi marinati, erbe aromatiche e salsa di pomodoro (gravy).</i> <i>Basmati rice cooked with marinated prawns, aromatic herbs and tomato gravy.</i>	
Vegetable Biryani	€ 8,50
<i>Riso basmati cotto con verdure miste, spezie aromatiche e salsa di pomodoro (gravy).</i> <i>Basmati rice cooked with mixed vegetables, aromatic spices and tomato gravy.</i>	
Riso Basmati	€ 4,00
<i>Riso basmati bianco al vapore, soffice e profumato.</i> <i>Steamed basmati rice, soft and fragrant.</i>	
Jeera Rice	€ 4,50
<i>Riso basmati saltato con cumino tostato.</i> <i>Basmati rice sautéed with toasted cumin seeds</i>	

Naan & Pane Indiano

- Naan semplice** ^(1.7) € 2,50
Pane indiano soffice e fragrante, preparato con farina 00, latte e yogurt, cotto nel forno tandoori.
Soft and fluffy Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, baked in a traditional tandoori oven.
- Naan all'aglio** ^(1.7) € 3,50
Pane indiano soffice, preparato con farina 00, latte e yogurt, cotto nel forno tandoori e aromatizzato con aglio fresco
Soft Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, baked in a tandoori oven and flavored with fresh garlic.
- Naan al formaggio** ^(1.7) € 3,50
Pane indiano morbido, preparato con farina 00, latte e yogurt, farcito con formaggio filante e cotto nel forno tandoori
Soft Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, stuffed with melted cheese and baked in a tandoori oven.
- Naan alla cipolla** ^(1.7) € 2,50
Pane indiano soffice, preparato con farina 00, latte e yogurt, arricchito con cipolla tritata e cotto nel forno tandoori.
Soft Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, topped with chopped onions and baked in a tandoori oven.
- Naan al pistacchio** ^(1.7.8) € 3,50
Pane indiano morbido e profumato, preparato con farina 00, latte e yogurt, arricchito con pistacchi tritati e cotto nel forno tandoori.
Soft and aromatic Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, enriched with chopped pistachios and baked in a tandoori oven.
- Naan Rasvati Special** ^(1.7.8) € 3,50
Pane indiano soffice e fragrante, preparato con farina 00, latte e yogurt, cotto nel forno tandoori e arricchito con pistacchi, mandorle, anacardi e miele.
Soft and fluffy Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, baked in a tandoori oven and enriched with pistachios, almonds, cashews, and honey.
- Naan al Burro** ^(1.7) € 3,50
Pane indiano soffice, preparato con farina 00, latte e yogurt, cotto nel forno tandoori e spennellato con burro fuso.
Soft Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, baked in a tandoori oven and brushed with melted butter.
- Chapati (Roti Integrale)** ⁽¹⁾ € 1,50
Pane tradizionale indiano integrale, preparato con farina di grano integrale e cotto su piastra. Leggero e naturale.
Traditional Indian whole wheat flatbread, made with whole wheat flour and cooked on a hot griddle. Light and natural.
- Kulcha Naan** ^(1.7) € 3,50
Pane indiano morbido e leggermente lievitato, preparato con farina 00, latte e yogurt, farcito e cotto nel forno tandoori.
Soft and slightly leavened Indian bread made with refined flour, milk, and yogurt, stuffed and baked in a tandoori oven

Dolci Trace di India

Gulab Jamun ^(1,7) € 5,00

*Morbide palline preparate con latte e semola, fritte e immerse in uno sciroppo al cardamomo.
Soft dumplings made with milk and semolina, fried and soaked in cardamom syrup.*

Kulfi al mango ⁽⁷⁾ € 6,50

*Gelato indiano cremoso polpa mango fresco, preparato con latte ridotto e spezie delicate.
Creamy traditional Indian mango ice cream made with reduced milk and mild spices.*

Kulfi al pistacchio ^(7,8) € 6,50

*Gelato indiano denso e cremoso al pistacchi freschi.
Dense, creamy Indian ice cream flavoured with fresh pistachios.*

Kulfi al cocco ⁽⁷⁾ € 6,50

*Kulfi cremoso al cocco, preparato con latte ridotto e aroma delicato.
Creamy coconut kulfi made with reduced milk and a delicate aroma.*

Budino di mango ⁽⁷⁾ € 5,00

*Budino al mango, polpa di mango fresco cremoso e leggero, preparato con panna fresca.
Smooth and light mango pudding made with fresh cream*

Bevande

Soft Drink

<i>Coca-Cola</i> 33 cl	€ 3,50
<i>Fanta</i> 33 cl	€ 3,50
<i>Sprite</i> 33 cl	€ 3,50
<i>Acqua naturale Smeraldina</i> 75 cl	€ 3,50
<i>Acqua frizzante Smeraldina</i> 33 cl	€ 3,50

Birre

Sardegna

<i>Ichnusa</i> 33 cl	€ 3,50
<i>Ichnusa</i> 66 cl	€ 5,50

Indiane

<i>Kingfisher</i> 33 cl	€ 4,00
<i>Kingfisher</i> 66 cl	€ 6,50
<i>Cobra</i> 33 cl	€ 4,00
<i>Cobra</i> 66 cl	€ 6,50
<i>Kamasutra</i> 33 cl	€ 4,00
<i>Kamasutra</i> 66 cl	€ 6,50

Lassi • Yogurt Drinks

Mango Lassi ⁽⁷⁾

<i>Bevanda cremosa e rinfrescante a base di Yogurt e polpa di mango fresco.</i> <i>Creamy and refreshing drink made with yougurt and fresh mango pulp</i>	€ 4,00
--	--------

Sweet Lassi *(Lassi dolce)* ⁽⁷⁾

<i>Bevanda tradizionale dolce a base di yogurt, zucchero e un tocco di acqua di rose.</i> <i>Traditional sweet drink made with yogurt, sugar and a hint of rose water.</i>	€ 3,00
---	--------

Salted Lassi *(Lassi salato)* ⁽⁷⁾

<i>Bevanda salata a base di yogurt con cumino tostato e spezie leggere.</i> <i>Savoury yogurt-based drink with toasted cumin and mild spices.</i>	€ 3,00
--	--------

Allergeni

Allergens

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni, evidenziati in grassetto. Vi invitiamo in ogni caso ad avisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze. I prodotti che potrebbero essere surgelati sono contrassegnati con l'asterisco «*».

As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish. The allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recipes based on your allergies. Some ingredients may be frozen if marked with this symbol «».*



Glutine
Gluten



Crostacei
Shellfish



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soy



Latticini
Dairy Products



Frutta a Guscio
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Semi di Sesamo
Sesame Seeds



Anidride Solforosa e solfiti
Sulfur Dioxide and sulfites



Lupini
Lupins



Molluschi
Molluscs

* La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.

* Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol ** may be frozen.

