

— hotel

PARCO  PINETA

PIZZERIA - RISTORANTE

MENÙ

Pizzeria con forno a legna
Ristorantino Italiano
e
selezione Specialità Indiane

Benvenuti
e
Buon Appetito!

Seguici sui Social

Hotel Parco Pineta - Cavareno

*Alla scoperta
di sapori diversi...*

CUCINA INDIANA...SPEZIATA, SAPORITA E A VOLTE ANCHE PICCANTE

SPECIALITA' INDIANE ANTIPASTI "PAKORA"

Come da tradizione Indiana, gli antipasti di carne, pesce o verdure sono preparati in una **pastella frita** molto particolare, a base di farina di ceci e acqua frizzante, che conferisce un ottimo sapore alla carne e consistenza croccante alle verdure.

Tutti gli antipasti sono accompagnati con salsine gustose: Tamarindo, salsa agrodolce, peperoncino leggermente piccante.



FISH PAKORA €7

Bocconcini croccanti di pesce



JHEENGA PAKORA €7

Code di Gamberi



VEGETABLE PAKORA €6

Piatto vegetariano fatto con varietà di verdure condite con spezie semplici: coriandolo, cumino e garam masala



PAKORA ONION RING €5,5

Piatto vegetariano anelli di cipolla pastellati



CHICKEN PAKORA €6

Antipasto di bocconcini di pollo croccante



MISTO PAKORA €7

Un mix gustoso e variegato composto da diverse verdure e pollo



SPECIALITA' INDIANE
POLLO  **VITELLO**  **AGNELLO** 

La cucina indiana è una sinfonia di sapori caratterizzati da note che coinvolgono i nostri sensi:
 la vista con i cibi dai colori vividi e l'aspetto morbido, offerti su piatti ornamentali tipici.
 L'olfatto con l'esaltazione delle spezie, il tatto e il palato con le consistenze morbide, cremose e audaci esaltati dalla selezione delle miscele di spezie sapientemente preparate secondo le ricette originali.

I piatti sono **accompagnati dalle salse tradizionali Indiane e dall'immane Basmati**, il cereale per eccellenza, dal gusto delicato e profumato.



CHICKEN CURRY €11

Morbidi bocconcini di pollo caratterizzati dal gusto leggermente piccante, e salsa di Curry.



CHICKEN € 11,50
"KARAHI"

Pollo immersi in cremosa miscela di verdure cotte, speziato con curry



CHICKEN € 12
IRANI

Filetto di pollo preparato in salsa morbida con yogurt e mandorle.



CHICKEN €12
TIKKA SAGWALA

Spezzatino di pollo cotto in crema di spinaci saporito



CHICKEN € 11,50
MANGO

Spezzatino di pollo in salsa curry e polpa di mango



CHICKEN € 12
JALFREZI

Spezzatino di pollo in salsa Curry, con peperoni, zucchine e pomodori freschi

SPECIALITA' INDIANE

POLLO



VITELLO



MURG € 12 LABABDAR

Pollo marinato con **spezie "Tandoori Masala"**, immersi in salsa cremosa di yogurt e mandorle.



MURG € 12 RARA

Spezzatino di pollo saltato con cipolle, pomodori, zenzero fresco e salsa curry



MUGLAI € 12 CHICKEN

In questa **antica ricetta Maraja**, il pollo viene preparato in una cremosa miscela di mandorle, spezie e aromi



CHICKEN € 12 CHILLIES

Per gli amanti del piccante!
Straccetti di pollo in salsa chilly piccante, peperoni e cipolle



CHICKEN € 12 TIKKA MASALA

Spezzatino di pollo marinato con spezie e yogurt immerso in una salsa cremosa di colore rosso-arancione insaporita da una miscela di spezie Masala



CHICKEN € 11 BIRYANI

Piatto unico con pollo, riso Basmati, frutta secca in salsa stile Nord Indiano



BEEF € 12 BHUNNA

Spezzatino di vitello con salsa cremosa di yogurt, cipolle e spezie del Kashmir



BEEF € 12,50 VINDALOO

Delizioso piatto piccante della regione di Goa. spezzatino di vitello cotto a fuoco lento



BEEF € 12,50 TIKKA MASALA

Carne di vitello preparato con salsa orientale la cui peculiarità è la spezia Methi, foglie di fieno greco, che conferiscono al piatto un gusto coinvolgente



BEEF € 12 "DARA"

Spezzatino di vitello alle verdure cotte in salsa curry

I piatti sono **accompagnati dalle salse tradizionali Indiane e dall'immane riso Basmati**, il cereale per eccellenza, dal gusto delicato e profumato.

SPECIALITA' INDIANE

AGNELLO 

PESCE 



MUTTON € 12,50 DOPIAZZA

Spezzatino di agnello cotto con miscela di spezie cardamomo, zenzero fresco, cipolle fresche



MUTTON € 12,50 ROGAN JOSH

Prelibatezza della cucina del Kashmir che si distingue per la sua salsa rossa densa, aromatica e piccante, con aglio, zenzero e cumino.



MUTTON € 13,00 HANDI GHOST

stufato di agnello in salsa curry, peperoni freschi, cucinato in Handi. Handi è un utensile in terracotta, profondo e dalla bocca stretta che offre un sapore assolutamente unico.



MUTTON € 12,00 MUSHROOM JALFREJI

Carne di agnello con Champignons freschi, peperoni, cipolle, pomodori freschi



JHEENGA € 14 VINDALOO

Code di gambero in salsa Vindalu agrodolce che stimola "l'acquolina in bocca, peperoni e cipolle fresche



JHEENGA € 13,50 KARAH

Code di gambero con fantasia di verdure cotte in salsa curry



JHEENGA € 14 TIKKA MASALA

Code di gambero in Tikka Masala, il curry rosso aranciato dal gustoso sapore leggermente piccante



JHEENGA € 13,50 CHILLIES

Code di gambero in salsa chilly piacevolmente piccante!



GARLIC € 13,50 FISH

Pesce di delicato merluzzo in salsa con zenzero fresco



FISH € 14 RARA

Pesce spada saltato con cipolle e pomodori tagliati freschi, zenzero fresco e salsa curry

I piatti sono **accompagnati dalle salse tradizionali Indiane e dall'immane riso Basmati**, il cereale per eccellenza, dal gusto delicato e profumato.

SPECIALITA' INDIANE: VEGETALE



MIXED VEGETABLE

Verdure assortite
cotte in salsa curry

€10,50



MALAI KOPTA

Specialità della casa
Polpettine di verdure
in salsa cremosa al
curry

€11,50



ALU CHANA MASALA

Ceci e patate al curry,
in cremosa panna
pomodoro fresco,
zenzero

€11



BAIGAN BHARTHA

Crema di melanzane
cotte con il curry
profumata con
coriandolo fresco

€11,50



DAL MAKHANI

Lenticchie speziate
con salsa d curry,
piatto
burroso e succulento

€ 11



PANIR CHILLIES

Cubetti di formaggio
fritti in salsa chilly
piccante, peperoni e
cipolle

€12,50



PALAK PANIR

Crema di spinaci e
formaggio
fatto in casa

€ 11,50



VEGETABLE BIRYANI

Piatto unico con
verdure di stagione,
riso basmati, frutta
secca, in stile Nord
Indiano

€ 11

CONTORNI INDIANI

NAAN pane indiano all'aglio

€ 2,50

NAAN pane indiano al burro

€ 2

CHEESE NAAN pane indiano con ripieno di formaggio

€ 2,50

SPECIALITA' INDIANE

MENU DEGUSTAZIONE 2 PERSONE

MENU' DEGUSTAZIONE DI CARNE



€ 34 (x2)

PRIMA PORTATA

MISTO PAKORA Un mix gustoso e variegato composto da diverse verdure e pollo

SECONDA PORTATA

MUGLAI CHICKEN Pollo preparato secondo l'**antica ricetta Maraja**, cremosa miscela di mandorle, spezie e aromi

BEEF VINDALOO Delizioso piatto piccante della regione di Goa. Spezzatino di vitello cotto a fuoco lento

MUTTON ROGAN JOSH

Prelibatezza della cucina del Kashmir che si distingue per la sua salsa rossa densa, aromatica e piccante, con aglio, zenzero e cumino.

RISO BASMATI E NAAN



MENU' DEGUSTAZIONE PESCE



€ 36 (x2)

PRIMA PORTATA

JHEENGA PAKORA Code di Gamberi fritti in pastella di farina di Ceci

SECONDA PORTATA

JHEENGA TIKKA MASALA Code di gambero in Tikka Masala, il curry rosso aranciato dal gustoso sapore leggermente piccante

FISH RARA Pesce spada saltato con cipolle e pomodori tagliati freschi, zenzero fresco e salsa curry

RISO BASMATI E NAAN

DOLCE

Mango cream con gelato di Vaniglia



MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO



€ 32 (x2)

PRIMA PORTATA

VEGETABLE PAKORA Piatto vegetariano fatto con varietà di verdure condite con spezie semplici: coriandolo, cumino e Garam Masala

SECONDA PORTATA

MALAI KOFTA Specialità della casa Polpettine di verdure in salsa cremosa al curry

PALAK PANIR Crema di spinaci e formaggio fatto in casa

MIXED VEGETABLE Verdurine assortite cotte in salsa curry

RISO BASMATI E NAAN

SPECIALITA' CUCINATE NEL FORNO TERRACOTTA

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI CON SALSA CURRY E RISO
BASMATI A PARTE



TANDOORI CHICKEN

€ 13,50

Cosce di pollo speziato



CHICKEN TIKKA

€ 13

Petto di pollo marinato con erbe, aglio e spezie



TANDOORI MIX GRILL

€ 16

Cosce di pollo, code di gambero, spezzatino di agnello e manzo
marinati con spezie Methi (foglie di fieno greco) servito con verdure fresche



SCHOLLE KEBAB

€ 15

Filetto di suino con spezie, peperoni, cipolle, pomodori freschi
e salsa piccante



SEEKH KEBAB

€ 14

Spiedini di carne d'agnello e pollo macinato



CHICKEN KEBAB

€ 15

Bocconcini di pollo marinato con spezie e yogurt, immerso in una salsa
piccante con peperoni, cipolle, pomodori freschi

THREE IN ONE

€ 14

Pollo preparato in tre modi diversi dello chef



SPECIALITA' INDIANE: SCOPRITE LE SPEZIE

LE SEI SPEZIE, LE REGINE DELLA CUCINA INDIANA....curiosita' e caratteristiche

Le spezie sono l'elemento essenziale di ogni piatto indiano, quello che insaporisce e arricchisce ciascun ingrediente. Tra quelle più utilizzate, troviamo naturalmente la curcuma, il cumino, il coriandolo e il peperoncino, tuttavia in molte ricette sono presenti anche i chiodi di garofano, la cannella, il cardamomo, la noce moscata, l'aglio e lo zafferano. Con il termine curry si intendono inoltre degli stufati più o meno liquidi e ricchi di spezie a base di verdure, carne o formaggi oppure, più semplicemente, dei mix in polvere di 5-10 spezie utilizzati per condire le varie pietanze. La parola hindi che indica quest'ultimo tipo di preparazione è masala: i famosi garam masala e tandoori masala, infatti, sono dei condimenti speziati. E il bello della cucina indiana è la sinfonia di queste spezie che danzano nel piatto....gustatevi l'esperienza!

CARDAMOMO Spezia dal sapore fresco e pungente, il cardamomo è una spezia dall'azione antiossidante e antinfiammatoria. Ha proprietà digestive.

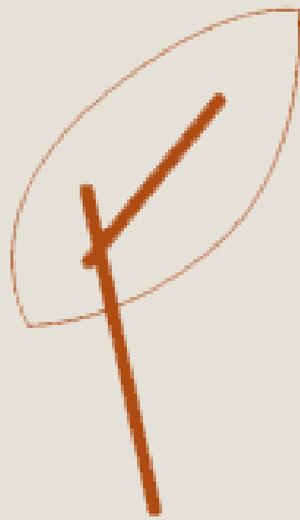
CORIANDOLO (Dhania): Conosciuta per essere gentile con tutti i tre dosha, questa spezia è famosa in Ayurveda per l'equilibrio che dà al corpo e alla mente. Il coriandolo è anche utile nei disturbi digestivi, respiratori e urinari, così come il trattamento di disturbi della pelle.

ZENZERO (Adrak): Lo zenzero porta sapore e piccante al cibo ed è ampiamente utilizzato come digestivo. Conosciuto dalla "medicina universale" per le sue proprietà curative, lo zenzero è un ottimo rimedio per problemi respiratori questa spezia tonificante è anche usata in tisane per curare raffreddore e tosse.

CUMINO (Jeera): Il cumino è conosciuto per le sue qualità aromatiche. Questa spezia è usata come stimolante per disturbi digestivi e anche come antisettico. Migliora anche il funzionamento del fegato e del pancreas, e consente al corpo di pulire le tossine accumulate e di assorbire meglio le sostanze nutritive.

FIENO GRECO (Methi): Spezia dal sapore Dolce-amaro, il fieno greco è molto prezioso per le sue proprietà curative. È utile nel trattamento di disturbi digestivi, disturbi respiratori, nervosi, nonché purifica la pelle e facilita la perdita di peso. Bere acqua impregnata con semi di fieno greco lasciati durante tutta la notte aiuta a ridurre i livelli di zucchero nel sangue nel corpo.

CURCUMA (Haldi): Descritta come il zafferano indiano, curcuma è di gusto amaro, astringente e piccante. È noto da secoli per le sue numerose qualità terapeutiche, tra cui proprietà anti-ossidanti, anti-infiammatori e anti-settico.



A presto!
