

india

profumi e sapori



Bharatpur-Deeg Palace, Rajasthan

RASSEGNA GASTRONOMICA DAL 25 MAGGIO AL 17 GIUGNO

Ristorante Buffet della Stazione Lugano
tel. 091 911 34 24
www.buffetlugano.ch - buffetdellastazione@ticino.com



aperitivo indiano

FLÛTE DI PROSECCO ALLA MENTA E MANGO, CON STUZZICHINI INDIANI

*Prosecco Flûte mit Pfefferminz und Mango,
mit indianischen Appetithäppchen*

fr. 15,00

antipasti

SAMOSAS 3 pezzi fr. 16,50

Involtini di pasta croccante con ripieno di carne o verdura con salsa tamarindo
Indische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse und Tamarindensauce

ALI KI TIKKI fr. 15,80

Tortine di patate dorate ripiene di verdure
Kartoffelntörtchen gefüllt mit Gemüse

MULLIGATAWNY fr. 12,50

Zuppa con pollo, verdura e mela
Huhn, Gemüse und Apfel Suppe

BIRYANI riso ai gamberi fr. 21,50

Garnellen-Reis Biryani

KITCHIRI fr. 18,50

Preparato con riso basmati, piccole lenticchie Masoor Dhal e spezie
Kitchiri - zubereitet mit Basmatireis, Linsen Masoor Dhal und Gewürzen

TOOR DAHL con zucchine fr. 18,50

un piatto tipico a base di lenticchie e zucchine
Typisches Linsengericht mit Zucchini

piatti forti

VINDALOO fr. 29,50

Agnello all'agro piccante "Il famoso piatto indiano".
Sharf-Saure Lammfleisch "Berühmetes indisches Gericht".

POLLO TANDOORI fr. 28,50

Cosce di pollo in marinata tipica, arrostiti al forno.
Speziell marinierte und im Ofen gebackene Pouletschenkel.

CONIGLIO TIKKA MASALA fr. 24,50

Coniglio al curry rosso e verdure indiane.
Rote Currykaninchen mit indianischen Gemüse.

FILETTINI DI SCORFANO JAMMU MASALA fr. 28,50

Filettini di scorfano al curry verde e mandorle.
Drachenkopf Filet mit Grünem Curry und Mandeln.

SHAMI KABAB fr. 27,50

Polpette di montone misto a lenticchie Toor Dahl speziate all'indiana.
Hammelfrikadellen mit würzigen Toor Dahl Linsen nach indischer Art.

Chapati *indisches Fladenbrot* al pezzo/stück fr. 2,00

dessert

Kulfi fr. 9,50

Gelato a base di latte condensato con cardamomo e pistacchi.
Milcheis mit Kardamom und Pistazien.

Arance con yogurt allo zafferano fr. 9,50

Orangen mit Yoghurt und Safran.

Crema di mango con panna fr. 9,50

Mangocrema mit Sahne.

Biscottini indiani alle mandorle e zenzero con caffè espresso fr. 7,50

Indianischen Gebäck mit Mandeln, Ingwer und Espresso Kaffee.

bevande

Birra Indiana fr. 7.50

Tè

Darjeeling OP, la teiera "Bodum" fr. 7.00

La qualità più delicata ed apprezzata è il Darjeeling, che prende il nome dall'omonima località di montagna.

Il Re dei tè cresce fino a 3'000 metri di altitudine ed ha un'aroma notevolmente sviluppato, che ricorda quello delle mandorle verdi e delle pesche.

Wächst in Höhenlagen bis 3000 m über Meer.

Dank seinem klaren, blumigen und milden Geschmack auch als "Champagner" der Tees bezeichnet.

Assam, la teiera "Bodum" fr. 7.00

Il corposo tè Assam proviene dalla regione Nord-Est dell'India ed ha un discreto sapore di cioccolato. Tipicamente "british" il profumo si sviluppa in una nube di latte.

Wächst im Nord-Osten von Indien und zeichnet sich durch seinen würzigen und kräftigen Geschmack aus.

Typisch englisch, mit etwas kalter Milch zu geniessen.

Ceylon, la teiera "Bodum" fr. 7.00

Cosa sarebbe il meraviglioso mondo del tè senza le fragranze dell'isola di Sri Lanka, cioè dei giardini di Ceylon. Rinomato per il suo aroma rotondo e dolce.

Die Teegarten von Ceylon befinden in der südindische vorgelagerte Insel "Sri Lanka".

Würzig und doch mild im Charakter.

Earl Grey, la teiera "Bodum" fr. 7.00

Celebre tè d'oriente, profumato al bergamotto, il cui soave sapore è molto aromatico e appena un po' affumicato.

Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotten und leichtem Rauchgeschmack. Sehr beliebter 5-Uhr-Tee.