

india

profumi e sapori



Bharatpur-Deeg Palace, Rajasthan

RASSEGNA GASTRONOMICA DAL 17 MAGGIO AL 16 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 * (1a, 3a, 7a, 12b)*
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 * (1a, 3a, 7a, 12b)*

ALI KI TIKKI fr. 15,80

Tortine di patate dorate ripiene di verdure
*Kartoffeltörtchen gefüllt mit Gemüse * (3a, 7a)*

MULLIGATAWNY fr. 12,50

Zuppa con pollo, verdura e mela
*Huhn, Gemüse und Apfel Suppe * (7a)*

BIRYANI riso ai gamberi fr. 22,80

*Garnellen-Reis Biryani * (2a, 5a, 7a)*

KITCHIRI fr. 18,50

Preparato con riso basmati, piccole lenticchie Masoor Dhal e spezie
*Kitchiri - zubereitet mit Basmatireis, Linsen Masoor Dhal und Gewürzen * (7a, 10a)*

TOOR DAHL con zucchine fr. 18,50

un piatto tipico a base di lenticchie e zucchine
*Typisches Linsengericht mit Zucchini * (7a)*

* lista allergeni / allergenen liste

piatti forti

VINDALOO fr. 29,50

Agnello all'agro piccante "Il famoso piatto indiano".
*Scharf-Saure Lammfleisch "Berühmtes indisches Gericht" * (1a, 3a, 7a, 12b)*

POLLO TANDOORI fr. 28,50

Cosce di pollo in marinata tipica, arrostiti al forno.
*Speziell marinierte und im Ofen gebackene Pouletschenkel. * (7a)*

CONIGLIO TIKKA MASALA fr. 24,50

Coniglio al curry rosso e verdure indiane.
*Rote Curry-Kaninchen mit indianischen Gemüse * (7a)*

FILETTINI DI SCORFANO JAMMU MASALA fr. 28,50

Filettini di scorfano al curry verde e mandorle.
*Drachenkopf-Filet mit Grünem Curry und Mandeln * (4a, 7a)*

Chapati *indisches Fladenbrot* al pezzo/stück fr. 2,00 * (1a)

dessert

Kulfi fr. 9,50

Gelato a base di latte condensato con cardamomo e pistacchi.
*Milcheis mit Kardamom und Pistazien * (1a, 3a, 7a, 8a)*

Arance con yogurt allo zafferano fr. 9,50

*Orangen mit Yoghurt und Safran * (7a)*

Crema di mango con panna fr. 9,50

*Mangocrema mit Sahne * (7a)*

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

*Indianischen Gebäck mit Mandeln, Ingwer und Espresso Kaffee * (1a, 3a, 7a, 8a)*

* lista allergeni / allergenen liste

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.