

भारते

Benvenuti nel magico paese delle mille notti, patrimonio di donne avvolte nel Sarii dove la cultura ,la leggenda e la spiritualità si incontrano in un tripudio di gusti e di seduzione.

Vi proponiamo la migliore selezione di piatti della tradizione indiana con proposte vegetariane, di pesce e di agnello e pollo sui quali non pesa alcuna interdizione religiosa, per un affascinante viaggio attraverso i sapori, dove la cucina si impone come un'arte cosparsa di riti e di principi dietetici dell'Ayurveda. Abbiamo preparato 9 menù tematici che includono pane e dolce per accompagnarvi tra i nostri sapori.

TAMIL NADU :con gamberi e gamberoni in versione balchao e grigliati nel tandoor.

BENGAL : a base di pesce spada in pakora e in masala.

NEW DELHI : con pollo al curry e al tandoor.

KASHMIR : a base di agnello con l'aromatico sheek kabab alla brace ed il roganjosh in una ricca salsa di spezie.

JAIPUR e GANDHI : per i vegetariani, con pakora, samosa, aloo tikki ,lenticchie e curry di paneer (formaggio indiano).

MAHARAJA : a base di carne, pesce e verdure.

* Per i celiaci e per i tolleranti a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menù

A fine pasto non dimenticate il tradizionale ed esclusivo Pan Masala del Benares soprannominato "Il tartufo dell'india" per il suo raffinato e autentico sapore.

Buon Appetito
Kumar Gandhi

Ristorante Indiano Gandhi

L'autentico Ristorante Indiano di Torino

Cibo per il Corpo, La Mente e lo Spirito.
Gandhi

Menu Tamil Nadu

€ 30.00

Gamberi* e Gamberoni*

A scelta non picante, picante, picantissimo

Prima Portata

Jhinga Tandoori⁽²⁾*

Gamberoni* marinati con spezie e cotti nel forno Tandoor

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

* Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Jhinga Balchao⁽²⁾

Gamberetti* marinati in salsa di pomodoro con un prezioso masala di spezie cotti in un sugo deliziosamente piccante

Palak⁽⁷⁾

Spinaci tradizionali leggermente speziati nel caratteristico sapore indiano

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Bengal

€ 30.00

Pesce Spada*

A scelta non picante, picante, picantissimo

Prima Portata

Fish Tikka ⁽⁴⁾

Bocconcini di pesce spada* marinati con lime, zenzero fresco e spezie cotti nel forno Tandoor

Mix Raita ⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan ^(1,7)

il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Fish Masala ⁽⁴⁾

Bocconcini di pesce spada* in salsa di pomodoro e curry in un delizioso masala speziato

Mix Vegetable

Verdure miste in una ricca e speziata salsa di pomodoro

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu New Delhi

€ 26.00

Carne di Pollo

A scelta non picante, picante, picantissimo

Prima Portata

Harali Murgh Tikka ⁽⁷⁾

Bocconcini di pollo al forno Tandoor, marinati in yogurt, spezie ed erbe verdi

Mix Raita ⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan ^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Murgh Curry ⁽⁷⁾

Bocconcini di pollo saltati in padella con pomodoro, spezie e curry

Dal Bukara

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Kashmir

€ 28.00

Carne di agnello

A scelta non picante, picante, picantissimo

Prima Portata

Seek Kabab

Delizioso agnello* alla brace aromatizzato da zenzero fresco, zafferano e menta

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Roganjosh

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie. Piatto famoso di montagna (Kashmir)

Dum Aloo Kashmiri⁽¹⁰⁾

Piatto di patate insaporite da semi di cumino, ginger e yogurt

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Jaipur

€ 22.00

Vegetariano

A scelta non picante, picante, picantissimo

Prima Portata

Samosa e Pakora Mix⁽¹⁾

Sfoglia ripiena di patate e verdure miste in pastella di farina di ceci

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Paneer Makhani⁽⁷⁾

Piatto delicato di paneer (formaggio indiano) con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde

Dal Bukara⁽⁷⁾

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Gandhi

€ 21.00

Vegetariano

A scelta non picante, picante, picantissimo

Prima Portata

Aloo Tikki

Frittelle di patate, piselli ed uova con spezie

Mix Raita

Salsa di yogurt e verdure

Vegetable Paratha

Il classico pane indiano ripieno di verdure

Seconda Portata

Paneer Malhi Kofta

Curry di formaggio indiano con delicata salsa di panna, pomodoro e spezie

Mix Vegetable

Accompagnamento tradizionale di verdure miste a base di cavolfiore, carote, piselli e spezie

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Ayurvedico

€ 24.00

Antipasti Mix

Aloo Tikki

Frittelle di patate, piselli ed uova con spezie

Mix Pakora

verdure miste con pastella in farina di ceci

Raita

Salsa di yogurt e verdure

Pane tradizionale Indiano

cheese naan o pudina parantha

Seconda Portata

Punch Rattan Korma

Piatto di verdure miste cotte con miele, anacardi, cardamomo e panna (non picante)

Channa Punjabi

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Palak

Spinaci tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Degustazione Punjab

€ 30.00

Antipasti Mix

Mix Pakora

verdure miste in pastella di farina di ceci

Lamb Seek

spiedini di agnello tritati, aromatizzati da zenzero e cotti in forno

Hara Bara Murgh Tikka

Bocconcini di pollo al forno tandoor con spezie, menta ed erbe verdi

Pane tradizionale Indiano

cheese naan o pudina parantha

Seconda Portata

A Scelta Tra :

Murgh Korma

Bocconcini di pollo in salsa di panna, pomodoro e spezie

OPPURE

Agnello Kasmiri

Bocconcini di agnello in salsa speziata di pomodoro

Dal Bhukhara

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata

Riso

Riso Indiano basmati

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Maharaja

€ 32.00

Misto carne, pesce* e verdure

A scelta non picante, picante, picantissimo

Antipasto

Fish Pakora, Pakora Mix⁽¹⁾

Antipasto misto di pesce spada*, verdure mix in pastella di farina di ceci e salsa di yogurt con insalata

Pudina Parantha^(1,7)

Pane tradizionale di farina integrale con menta

Prima Portata

Mix Tandoori Pletar^(2,7)

Seek Kabab, Reshmi Kabab, Hara Murgh Tikka, Jhinga Tandoori

Seconda Portata

A Scelta Tra :

Lamb Biryani

Riso basmati ed agnello cucinati in spezie, zenzero e menta

OPPURE

Chicken Biryani

A base di pollo

Dal Bukhara⁽⁷⁾

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

शुध भोजन मीनू

*Menú
alla Carta*

Per i celiaci e per i tolleranti a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menú

Coperto € 2.00

* Questo prodotto può essere surgelato qui base alla stagionalità' e reperibilità' di mercato

Antipasti

Chana Samosa⁽¹⁾ € 5.00
Sfoglia ripiena di patate accompagnata con masala di ceci

Pakora Mix (Senza glutine) € 5.00
Verdure miste in pastella di farina di ceci

Aloo Tikki € 5.00
Frittelle di patate, piselli ed uova con spezie

Paneer Pakora (Senza glutine) € 5.00
Crocchette dorate di formaggio indiano profumato con menta fresca

Fish Pakora^{*} € 8.00
Bocconcini di pesce spada^{*} marinati con lime, zenzero fresco e spezie

Golden Chicken € 7.00
Delizioso pollo fritto e speziato

Seek Kabab € 8.00
Delizioso agnello^{*} alla brace aromatizzato da zenzero fresco, zafferano e menta

Murgh Reshmi € 7.00
Pollo tritato e aromatizzato con zenzero, menta e spezie e cotto nel forno Tandoor

Varkala Fish^{*} € 8.00
Crocchette di pesce spada^{*} (specialità del Kerala)

Jhinga Prawan^{*} € 7.00
Gamberi con farina di riso, lime, coriandolo e leggermente speziato

Degustazione di antipasti € 14.00
Pakora Mix, Aloo Tikki, Paneer Pakora, Seek Kabab^{*}, Murgh Reshmi
Varkala Fish^{*}, Jhinga Prawan^{*}

Insalate Indiane

Jalfrezi Salad € 6.00
Insalata verde con formaggio Indiano

Murgh Salad € 6.00
Insalata verde con pollo

Jhinga Salad € 7.00
Gamberi ed insalata verde con salsa di spezie

A scelta non picante, picante, picantissimo

Pane Indiano

Il pane tradizionale indiano viene impastato a mano utilizzando farina di agricoltura biologica e farina integrale

Chapati € 2.50

Il classico pane indiano di farina integrale, cotto nel forno Tandoor

Pudina Paratha € 3.00

Pane a sfoglia di farina integrale, non lievitata, con menta

Aloo Paratha € 3.00

Pane a sfoglia di farina integrale, non lievitata, con patate

Naan € 2.50

Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata

Butter Naan⁽⁷⁾ € 3.00

Pane condito con "ghee". (burro chiarificato indiano)

Cheese Naan^(1,7) € 3.50

Il classico pane indiano di farina bianca, ripieno di formaggio

Keema Naan € 3.50

Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con carne tritata di agnello

Garlic Naan € 3.00

Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con aglio

Onion Kulcha € 3.00

Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con cipolle

Missi Roti (Per i celiaci) € 3.00

Pane tradizionale di farina di ceci, non lievitata

Zuppe

Vegetable Soup € 5.00

Gustosa zuppa di verdure insaporita con spezie

Mulligatawni Soup € 6.00

Zuppa di lenticchie gialle e pollo

Raita

Fresche salse a base di yogurt

Pudina Raita⁽⁷⁾ € 4.00

Salsa fresca di yogurt con menta

Mix Raita⁽⁷⁾ € 3.50

Verdure in salsa di yogurt

A scelta non picante, picante, picantissimo

Secondi di Pollo Specialità del Mughlai

Il curry non è semplicemente una spezia, ma l'anima stessa della cultura gastronomica indiana.

Un curry può comprendere fino a 20 tipi di spezie diverse.

Murgh Makhani

€ 13.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno Tandoor e passati in salsa di panna, pomodoro e spezie aromatiche

Murgh Shai Korma (non piccante) ⁽⁸⁾

€ 13.00

Bocconcini di pollo in salsa di panna ed anacardi. Piatto delicato della tradizione imperiale Moghul

Murgh Tikka Masala

€ 13.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno Tandoor e passati in padella con pomodoro, cipolle, zenzero e spezie

Murgh Curry

€ 13.00

Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry

Murgh Madarasi

€ 13.00

Bocconcini di pollo in una miscela di 24 tipi di spezie diverse

Murgh Palak

€ 13.00

Bocconcini di pollo passati in padella con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci

A scelta non piccante, picante, picantissimo

Piatti Tandoori

La cucina Tandoori ha origine nel nord dell'India. La carne lasciata marinare in una salsa di yogurt e spezie che viene cotta ad altissime temperature in uno speciale forno di terracotta chiamato Tandoor

Tandoori Chicken⁽⁷⁾ € 13.00

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie e cotte nel forno Tandoor e grigliate con verdure. Uno dei più famosi piatti indiani.

Chicken Tikka⁽⁷⁾ € 13.00

Petto di pollo marinato in yogurt, zafferano e spezie e cotto nel forno Tandoor

Harali Murgh Tikka⁽⁷⁾ € 13.00

Bocconcini di pollo al forno Tandoor, marinati in yogurt, spezie, menta ed erbe verdi

Murgh Malai Tikka⁽⁸⁾ € 13.00

Bocconcini di pollo marinati in panna, anacardi, miele, cardamomo e cotti al forno Tandoor

Secondi di Agnello *Tandoor / Curry*

Roganjosh € 15.00

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie. Piatto famoso di montagna (Kashmir)

Lamb Vindaloo € 15.00

Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante (specialità del Goa)

Lamb Palak € 15.00

Bocconcini di agnello scottati nel forno Tandoor e passati in padella con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci

Mughlai Korma (non piccante)⁽⁸⁾ € 15.00

Bocconcini di agnello saltati in una delicata salsa di panna ed anacardi

Lamb Tikka € 16.00

Bocconcini di agnello*, marinati in yogurt e spezie e cotto nel forno Tandoor

A scelta non picante, picante, picantissimo

Secondi Mix Plater

Mix Tandoori Plater

€ 21.00

Pollo, agnello, pesce e gamberi marinati con diverse salse in yogurt e spezie, cotti nel forno Tandoor, serviti con il pane Naan

Secondi di Pesce/ Gamberi

Jhinga Tandoori

€ 18.00

Gamberoni* Tiger marinati con salsa speziata e cotti nel forno Tandoor

Jhinga Balchao

€ 16.00

Gamberoni* marinati in salsa di pomodoro e spezie e cucinati in sugo piccante

Jhinga Mughlai ⁽⁸⁾

€ 16.00

Gamberi* in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzate

*Gamberoni al Curry**

€ 18.00

Gamberoni* preparati in una miscela di pomodori, spezie, curry e coriandolo fresco

*Fish Tamatar** ⁽⁸⁾

€ 18.00

Bocconcini di pesce spada* in salsa di pomodoro, panna, anacardi, mandorle, cannella, miele, cardamomo. Piatto delicato servito con pane indiano

*Fish Tikka Tandoori** ⁽⁷⁾

€ 18.00

Bocconcini di pesce spada* marinati in salsa di yogurt, spezie e cotti nel forno Tandoor

Mix Fish Tandoori Plater

€ 23.00

Pesce*, gamberoni*, calamari* marinati in salsa di lime, zenzero, spezie e cotti nel forno tandoor

*Fish Masala**

€ 18.00

Bocconcini di pesce spada* cotti nel forno e passati in padella con salsa di pomodoro, zenzero, aglio, cipolle, masala, deliziosamente speziato. (Specialità del Kerala)

A scelta non picante, picante, picantissimo

Riso Byriani

Il Byriani e preparato per i Re Moghul

Jhinga Byriani⁽⁸⁾ € 16.50

Riso basmati con gamberi *

Lamb Byriani⁽⁸⁾ € 16.00

Riso basmati con agnello cucinato con spezie, zenzero e menta

Murgh Byriani⁽⁸⁾ € 15.50

Riso basmati con pollo

Veg. Byriani⁽⁸⁾ € 12.50

Riso basmati con verdure

Contorni

Dal Tarka⁽⁷⁾ € 6.00

5 tipi di lenticchie diverse in una corposa miscela di burro, pomodoro e spezie. (Apprezata da tutti gli Indiani)

Palak € 6.00

Spinaci tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

Mix Vegetable € 6.00

Accompagnamento tradizionale di verdure miste a base di cavolfiore, carote, piselli e spezie

Dum Aloo Kashmiri⁽⁷⁾ € 6.00

Piatto di patate insaporite da semi di cumino, zenzero e yogurt

Riso di accompagnamento

Riso € 3.50

Riso basmati profumato e cotto al vapore

*** Per i celiaci e per gli intolleranti/allergici a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menú**

A scelta non picante, picante, picantissimo

Piatti Vegetariani

A scelta non picante, picante, picantissimo

Gujarat Special Mixed Thali € 18.00

Deliziosa combinazione di assaggi (poco piccanti)
Paneer Makhani, Dal Bukara e Mix Vegetable servito con riso o pane naan

Paneer Makhani ^(7,8) € 9.50

Piatto delicato di formaggio indiano con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde

Palak Paneer ⁽⁷⁾ € 8.50

Formaggio indiano con spinaci, aglio, burro, zenzero e spezie

Chana Punjabi € 8.50

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Baigan Bharta € 9.50

Melanzane grigliate e macinate, con pomodoro e cipolle, in varie spezie

Punch Rattan Korma € 9.50

Piatto di verdure miste cotte con miele, anacardi, uvetta e panna (non piccante)

Dal Bukhara € 9.50

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata

Dal Tarka € 8.50

Lenticchie di ceci in salsa di pomodoro e spezie.
(il piatto può essere sia picante sia non picante)



Menu Bambini

€ 12.00

Piatto Unico Misto Di Assaggi

I piatti di questo menù sono delicati e non piccanti.

I seguenti sono:

Aloo TIKKI/M.Reshmi - Fritelle di verdure miste

A scelta tra:

Malai Tikka

Petto di pollo marinato con yogurt, panna, mandorle e cotto al forno

OPPURE

Murgh Shai Korma

Petto di pollo in umido con panna, anacardi, mandorle e uvetta

Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio

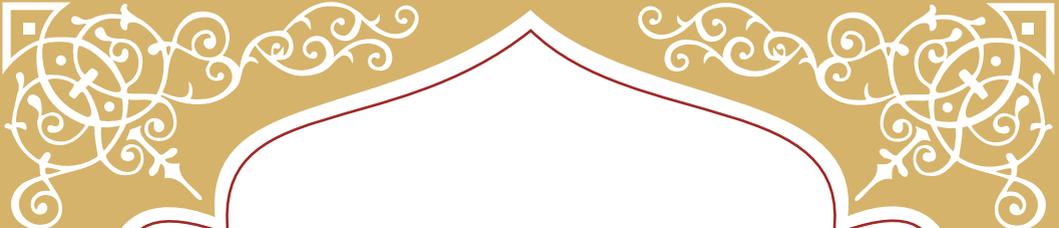
Rice Basmati

Riso Indiano cotto al vapore

Dolce

Gelato Crema / Cioccolato

Bevande escluse



बीअर बार

Bevande



Aperitivi Indiani

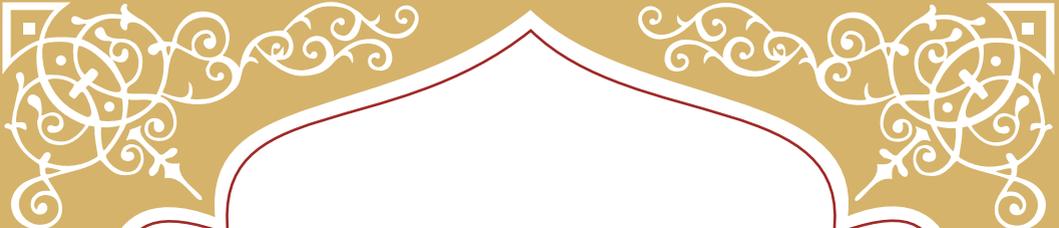
<i>Maharaja</i> Aperitivo alcolico al mango	€ 4.00
<i>Maharani</i> Aperitivo analcolico al mango	€ 4.00
<i>Shajaha</i> Aperitivo alcolico con sciroppo di rosa e e campari	€ 4.00
<i>Mumtaj</i> Aperitivo analcolico alla rosa	€ 4.00

Bevande Analcoliche

<i>Acqua minerale</i> frizzante e naturale 50 cl.	€ 2.00
<i>Acqua minerale</i> frizzante e naturale 75 cl.	€ 2.75
<i>Coca Cola, Sprite</i>	€ 3.00

Birra Indiana

<i>Birra Indiana</i> 33 cl. (Kingfisher/Meera/Kamasutra)	€ 4.50
<i>Birra Indiana</i> 66 cl. (Kingfisher)	€ 7.00
<i>Birra Indiana</i> 66 cl. (Meera/Cobra/Kamasutra)	€ 7.00



Bevande Indiane Tradizionali

Shikangwi Sweet € 4.50

Bevanda tradizionale a base di lime, miele, jalgira e menta

Aam Ras € 4.50

Bevanda rinfrescante al mango

Lassi Dolce € 4.50

Bevanda tradizionale a base di yogurt. A scelta tra normale, cardamomo, mango o rosa

Lassi salato € 4.50

Bevanda tradizionale a base di yogurt. A scelta tra normale o speziato

The Indiani

Chai € 3.00

Il famoso thé aromatico di Darjeeling

Masala Chai € 3.00

Il tradizionale thé indiano con ginger, cardamomo e semi di finocchio (con latte s scelta)

Karwa Kashmiri € 3.00

Thé del Kashmir con mandorle e zafferano

Infuso € 3.00

Menta / Canella / Zenzero e curcuma



Lista dei Vini

Vini Internazionali

<i>India</i> : Vino Indiano Bianco (sula / kamasutra)	€ 18.00
<i>Cile</i> : Cabernet Sauvignon "Barrique 8 Mesi" Errazuriz	€ 20.00
<i>India</i> : Vino Indiano Bianco in calice (sula / kamasutra)	€ 5.00

Spumanti e Champagne

<i>Prosecco</i> Spumante "Cantina Daldin" di Valdobbiadene DOCG	€ 16.00
<i>Prosecco</i> Valdobbiadene Vino Spago DOCG	€ 14.00
<i>Prosecco</i> Spumante di Treviso DOC	€ 14.00
<i>Champagne</i> Reims France Brut	€ 55.00

Vini Bianchi

<i>Vino Indiano Bianco</i> : (Sulla / Kamasutra)	€ 18.00
<i>Doc Sauvignon</i> : Viticoltori Friulani	€ 12.00
<i>Sauvignon Collio</i> : produttori primosic Oslavia DOC	€ 16.00
<i>Pinot Grigio Collio</i> : produttori primosic Oslavia DOC	€ 16.00
<i>Chardonnay Doc</i> : Viticoltori Friulani	€ 12.00
<i>Muller Thurgau</i> : Cantina GIRLAN Sudtirolo-ATO ADIGE DOC	€ 18.00
<i>Gewurz Traminer</i> : Cantina GIRLAN Sudtirolo-ATO ADIGE DOC	€ 20.00
<i>Rpero Arnies</i> : Cantina di Vezza d' Alba DOCG	€ 16.00
<i>Greco di Tufo</i> : Azienda Agricola Di Grotte DOCG	€ 18.00
<i>Prosecco</i> : Valdobbiadene vino spago DOCG	€ 14.00
<i>Inzolia</i> : Cantina la ferla Sicilia DOC	€ 12.00
<i>Chardonnay</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 1 litro	€ 12.50
<i>Chardonnay</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 50 cl	€ 7.50
<i>Chardonnay</i> : Cantina vinchio vaglio calice 25 cl	€ 3.50

Lista dei Vini

Vini Rosè e Rossi

<i>Vino Indiano Rosso</i> : sula / kamasutra	€ 18.00
<i>India</i> : Vino Indiano Rosso in calice (sula / kamasutra)	€ 5.00
<i>Dolcetto di Dogliani</i> : Azienda agricola Barderis DOCG	€ 14.00
<i>Rosso</i> : cantina della campania	€ 7.50
<i>Dolcetto d'Alba</i> : cantina Vignaioli Elvio Pertinace DOC	€ 12.00
<i>Barbera d'Alba</i> : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOC	€ 14.00
<i>Barbera d'Alba</i> : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Barrique DOC	€ 19.00
<i>Barbera Asti Doc</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOCG	€ 14.00
<i>Barbera Monferrato Vivace</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio	€ 13.00
<i>Nebbiolo Langhe</i> : Treiso Il cavè di corrado meinardi DOCG	€ 18.00
<i>Bonarda Piemonte Vivace</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOC	€ 13.00
<i>Grignolino d'Asti</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOC	€ 15.00
<i>Barbaresco</i> : treiso vigna d'Ancin DOCG	€ 32.00
<i>Barolo</i> : cantina Casa Vecchia DOCG	€ 32.00
<i>Freisa Monferrato</i> : Cantina produttori vinchi vaglio DOCG	€ 13.00
<i>Nero D'Avola</i> : Cantina La Ferla Sicilia DOCG	€ 12.00
<i>Aquilae SYRAH</i> : Cantina Viticultori DOT Reserve	€ 15.00
<i>Rosato</i> : Cantina La Ferla Sicilia	€ 12.00
<i>Barbera</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 1 litro	€ 12.50
<i>Barbera</i> : Cantina vinchio vaglio sfuso 50 cl	€ 7.50
<i>Dolcetto/Barbera</i> : Cantina vinchio vaglio calice 25 cl	€ 3.50

Vini da Dessert

<i>Moscato d'Asti</i> : cantina Vignaioli Elvio Pertinace DOCG	€ 14.00
<i>Brachetto Piemonte Vaglio</i> : cantina produttori Vinchio Vaglio DOCG	€ 14.00

*I migliori vini dall'India a Torino per
"Gandhi Ristorante Indiano"*

La storia

Evidenze letterarie e archeologiche testimoniano che il vino era noto in India sino dal 5 A.C (Madhu in Arthashastra, Kapisayani nella provincia Afgana etc..). Anche l'Ayurveda prescriveva una preparazione digestiva di uve mature, erbe e spezie con alcol naturale.

Vini Bianchi

Chenin Blanc – Indivine € 22.00

UVE: Chenin Blanc 100%

CARATTERISTICHE: breve passaggio in barrique di rovere francese dona eleganza e si combina bene con la struttura minerale di questo vino , facendone un vino complesso. Bouquet di frutti freschi tropicali , da servire a 8-12°C

Sauvignon Blanc – Sula Vineyards € 18.00

UVE: Sauvignon Blanc 100%

CARATTERISTICHE: Erbaceo, secco , aromi di peperone verde e erba appena tagliata, fresco. Da gustare con fritti leggeri o salse cremose. Servire freddo, 8-10°C.

AWARDS: Medaglia a Decanter Asia Wine Awards 2012 e 2014

Vini Rose'

Zinfandel Rose – Sula Vineyards

€ 20.00

UVE: Zinfandel 100%

CARATTERISTICHE: Di facile abbinamento , fruttato, con abbondanti aromi di fragole fresche e caprifoglio. Perfetto con pollame e piatti speziati. Servire freddo a 8-10°C

Vini Rossi

Shiraz – Sula Vineyards

€ 18.00

UVE: Shiraz 80%, Cabernet Sauvignon 20%

CARATTERISTICHE: Rotondo, di medio corpo, ciliegia matura e susina , con spunti di pepe . Di facile abbinamento, ma anche da bere da solo. Il rosso piu' bevuto.

Shiraz Reserve Dindori – Sula Vineyards / Kamasutra

€ 26.00

UVE: Shiraz 80%, Cabernet Sauvignon 20%

CARATTERISTICHE: in botti di rovere nuovo per un anno, il Riserva e' fragrante, elegante e rotondo, con spunti di frutti rossi piccolo e tannini setosi . Vino di corpo, deve respirare prima di essere servito .

Cabernet Sauvignon – Indivine / Kamasutra

€ 20.00

UVE: Cabernet Sauvignon 100%

CARATTERISTICHE: Coltivato su terreni rocciosi esposti al sole , prende una freschezza elegante e una complessita' distintiva. Note di tabacco e prugna . Sottili "nuance" di olive nere, pepe e prugna scura ne fanno un vino complesso

Sette "Piero Masi Signature- Indivine

€ 32.00

UVE: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

CARATTERISTICHE: "S E T T E" e' il vino firmato da Piero Masi, e' il risultato di una grande fusione tra la concentrazione del Cabernet con le note fini ed elegantemente floreali del Sangiovese.