



Ristorante - Pizzeria

Menu



Alpino

Benvenuti - Welcome - Willkommen

*“Non si può pensare bene,
né amare bene,
né dormire bene,
se non si è mangiato bene.”*

(Virginia Woolf)

Buon Appetito

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1 - ARACHIDI E DERIVATI



2 - FRUTTA A GUSCIO



3 - LATTE E DERIVATI



4 - MOLLUSCHI



5 - PESCE



6 - SESAMO



7 - SOIA



8 - CROSTACEI



9- GLUTINE



10 - LUPINI



11 - SENAPE



12 - SEDANO



13 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



14 - UOVA E DERIVATI

SPECIALITÀ INDIANE



indiane



Alpino



Antipasti indiani *Starters - Vorspeisen*

VEGETABLE PAKORA

€ 9,00

(Misto di verdure fritte in pastella di farina di ceci)

(Chickpea batter-fried mix vegetables)

(Gemüse in Kichererbsenteig)

ONION RING PAKORA

€ 8,00

(Cipolle fritte in pastella di farina di ceci)

(Chickpea batter-fried onion rings)

(Zwiebelringe in Kichererbsenteig)

CHICKEN PAKORA

€ 10,00

(Spezzatino di pollo fritto in pastella di farina di ceci)

(Chickpea batter-fried chicken)

(Hähnchen in Kichererbsenteig)

JHEENGHA PAKORA 8

€ 11,50

(Code di gamberi fritti in pastella di farina di ceci)

(Chickpea batter-fried prawn tails)

(Garnelenschwänze in Kichererbsenteig)

MISTO PAKORA 3-8

€ 12,50

(Assaggio misto di tutti gli antipasti indiani)

(Tasting of Indian appetizers)

(Verkostung von indischen Vorspeisen)



Contorni indiani *Sides - Beilagen*

Naan al burro *(pane tipico indiano)* 3-9

€ 3,50

Butter Naan (typical Indian bread)

Butter Naan (typisch indisches Brot)

Naan con aglio *(pane tipico indiano con aglio)* 9

€ 3,50

Garlic Naan (typical Indian bread)

Knoblauch Naan (typisch indisches Brot)

Riso Basmati

€ 3,50

Basmati rice - Basmatireis



Specialità a base di pollo

Chicken specialties - Hühnerspezialitäten

CHICKEN CURRY 3

€ 14,00

(Spezzatino di pollo cotto in salsa curry piccante con riso basmati)

(Chicken stew in spicy curry sauce with basmati rice)

(Hühnereintopf in scharfer Currysauce mit Basmatireis)

CHICKEN TIKKA MASALA 3

€ 15,00

(Pollo preparato in salsa orientale e spezie "Methi" (foglie di fieno greco) con riso basmati)

(Chicken in oriental sauce and "Methi" spices (fenugreek leaves) with basmati rice)

(Hühnchen in orientalischer Sauce und "Methi" Gewürzen (Bockshornkleeblätter) mit Basmatireis)

CHICKEN TIKKA SAGWALA 3

€ 15,50

(Spezzatino di pollo cotto preparato in crema di spinaci speziato con riso basmati)

(Chicken stew in spiced spinach cream with basmati rice)

(Hühnereintopf in gewürzter Spinatcreme mit Basmatireis)

CHICKEN "KARAHI" 3

€ 14,50

(Pollo con verdure cotte in salsa curry con riso basmati)

(Chicken with vegetables in curry sauce and basmati rice)

(Hühnchen mit Gemüse in Currysauce und Basmatireis)

MUGHLAI CHICKEN 2-3

€ 14,50

(Pollo preparato all'antica ricetta maraja in salsa curry cremosa alle mandorle con riso basmati)

(Chicken prepared according to the ancient Maraja recipe in a creamy almond curry sauce with basmati rice)

(Hühnchen nach altem Maraja-Rezept in cremiger Mandel-Currysauce zubereitet mit Basmatireis)

CHICKEN "PASSANDE" 2-3

€ 15,50

(Filetti di pollo preparati in salsa curry cremosa alle mandorle e cocco con riso basmati)

(Chicken fillets in a creamy curry sauce of almonds and coconut served with basmati rice)

(Hähnchenfilets in cremiger Currysauce mit Mandeln und Kokosnuss serviert mit Basmatireis)

CHICKEN CHILLIES

€ 16,50

(Straccetti di pollo preparati in salsa chilly piccante con peperoni e cipolle con riso basmati)

(Chicken strips in spicy chili sauce with peppers and onions served with basmati rice)

(Hähnchenstreifen in scharfer Chilisauce mit Paprikaschoten und Zwiebeln serviert mit Basmatireis)

BUTTER CHICKEN 3

€ 15,00

(Pollo marinato in forno e saltato in padella con una salsa di curry e pomodoro cremoso con burro)

(Chicken marinated in the oven and stir-fried with a creamy tomato curry sauce with butter)

(Hühnchen im Ofen mariniert und mit einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce mit Butter gebraten)

CHICKEN BIRYANI 2-3

€ 14,00

(Riso basmati preparato con pollo speziato allo zafferano con uvetta e mandorle)

(Basmati rice with saffron spiced chicken with raisins and almonds)

(Basmatireis mit Safran-Gewürzhähnchen mit Rosinen und Mandeln)



Alpino



Varietà a base di carne di vitello

Veal specialties - Kalbsspezialitäten

BEEF CURRY 3

€ 15,50

(Spezzatino di vitello cotto in salsa curry piccante con riso basmati)

(Veal stew in spicy curry sauce with basmati rice)

(Kalbseintopf in scharfer Currysauce mit Basmatireis)

BEEF "DARA" 3

€ 16,00

(Spezzatino di vitello con le verdure cotte in salsa curry con riso basmati)

(Veal stew with vegetables in curry sauce and basmati rice)

(Kalbseintopf mit Gemüse in Currysauce und Basmatireis)

BEEF TIKKA MASALA 3

€ 16,00

(Carne di vitello preparato in salsa orientale e spezie methi (foglie di fieno greco) con riso basmati)

(Veal in oriental sauce and "Methi" spices (fenugreek leaves) with basmati rice)

(Kalbfleisch in orientalischer Sauce und "Methi" Gewürzen (Bockshornkleeblätter) mit Basmatireis)



Code di gambero

Prawn tails specialties

Garnelenschwänze Spezialitäten

JHEENGA CURRY 3-8

€ 15,50

(Code di gambero cotto in salsa curry piccante con riso basmati)

(Prawn tails in spicy curry sauce with basmati rice)

(Garnelenschwänze in scharfer Currysauce mit Basmatireis)

JHEENGA KARAHÍ 3-8

€ 16,00

(Code di gambero con le verdure cotte in salsa curry con riso basmati)

(Prawn tails with vegetables in curry sauce and basmati rice)

(Garnelenschwänze mit Gemüse in Currysauce und Basmatireis)

JHEENGA TIKKA MASALA 3-8

€ 16,50

(Code di gambero preparato in salsa orientale "methi" (foglie di fieno greco) con riso basmati)

(Prawn tails in oriental sauce and "Methi" spices (fenugreek leaves) with basmati rice)

(Garnelenschwänze in orientalischer Sauce und "Methi" Gewürzen (Bockshornkleeblätter) mit Basmatireis)

JHEENGA CHILLIES 3-8

€ 17,00

(Code di gambero preparato in salsa chilly piccante con peperoni, cipolle con riso basmati)

(Prawn tails in spicy curry sauce with pepper and onion served with basmati rice)

(Garnelenschwänze in scharfer Currysauce mit Paprikaschoten und Zwiebeln, serviert mit Basmatireis)

JHEENGHA BIRYANI 2-3-8

€ 16,00

(Riso basmati preparato con code di gambero, gamberone, aglio, uvetta e mandorle)

(Basmati rice with prawn tails, garlic, prawn, raisins and almonds)

(Basmatireis mit Garnelenschwänzen, Knoblauch, Garnele, Rosinen und Mandeln)

indiano



Specialità vegetarianiane

Vegetarian specialties - Vegetarische Spezialitäten

MIXED VEGETABLE 3

€ 13,00

(Verdure miste cotte in salsa curry con riso basmati)

(Mixed vegetables in curry sauce with basmati rice)

(Gemischtes Gemüse in Currysauce mit Basmatireis)

ALU CHANA MASALA 3

€ 13,00

(Ceci e patate al curry con pomodoro fresco, zenzero, aglio e riso basmati)

(Chickpeas and curry potatoes with fresh tomato, ginger, garlic and basmati rice)

(Kichererbsen und Currykartoffeln mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Basmatireis)

MALAI KOFTA 3

€ 14,00

(Polpettine di verdure preparate in salsa cremosa al curry con riso basmati)

(Vegetable patties in a creamy curry sauce with basmati rice)

(Gemüsepastetchen in cremiger Currysauce mit Basmatireis)

DAL MAKHANI 3

€ 14,00

(Lenticchie speziate preparate in salsa curry con riso basmati)

(Spiced lentils in curry sauce with basmati rice)

(Gewürzte Linsen in Currysauce mit Basmatireis)

KASHMIRI PULLAO 2-3

€ 13,50

(Riso basmati preparato con le verdure di stagione speziato in stile nord indiano e frutta secca)

(Basmati rice with seasonal vegetables spiced in North Indian style and dried fruit)

(Basmatireis mit saisonalem Gemüse nach nordindischem Stil und getrockneten Früchten)

indiano

