

SERENDIB

සෙරන්ඩිබ්

dal 1993 Cucina tipica dello Sri Lanka e Indiana

Pranzo Lavoro/Ufficio

Work/Office Lunch

Menu Vegetariano (Vegetarian Menu) -€8,00

Riso Basmati + due Verdure
compreso acqua 50cl + caffè

Basmati Rice + Two Vegetables - including water 50cl + coffee

Menu Carne (Meat Menu) -€10,00

Riso Basmati + Carne + Verdure
compreso acqua 50cl + caffè

Basmati Rice + Meat + Vegetables - including water 50cl + coffee

Menu Pesce (Fish Menu) -€10,00

Riso Basmati + Pesce + Verdure
compreso acqua 50cl + caffè

Basmati Rice + Fish + Vegetables - including water 50cl + coffee

Menu' degustazione / All-Around tasting menù

**Giro di assaggi di nostre specialità
(carne, verdure e riso, dolce e frutta)**

**Assortment of our specialties
(meats, vegetables and rice, sweets and fruit)*

€30,00

**MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO o VEGANO
Vegetarian or Vegan Tasting Menu**

€25,00

Per i bambini fino a 5 anni è gratuito e da 5 a 12 anni € 15,00
Children under 5 years of age free of charge, from 5 to 12 years of age € 15,00

Il ristorante vi offre la possibilità di assaggiare le
pietanze in dieci portate
(L'unica condizione è che il cibo non venga sprecato)
Our tasting menu offers you "All you can eat basis"

E' consigliato alle persone che vogliono conoscere i sapori e piatti tipici della cucina
dello Sri Lanka e Indiana, ai gruppi e per ricorrenze di feste.
We recommend our tasting menu for those who wish to taste Sri Lankan and Indian cuisine, as well as
for groups and parties.

*** L'ORDINAZIONE E' OBBLIGATORIA A TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO**
*** It is necessary that all diners at a table order either the tasting menu or à la carte**

Bevande e coperto esclusi / Drinks and cover charge not included

Coperto / Cover charge € 2,00

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: PAGINA INTERNA
FOR INFORMATION REGARDING FOOD ALLERGIES, SEE INNER PAGE

Vegetariano - vegano - celiaco (vegetarian - vegan - gluten free)

SERENDIB SOUP	Zuppa con spezie orientali (<i>Soup with oriental spices</i>)		€6,00
MUNG	Insalata di Azuki (<i>Azuki Salad</i>)		€ 3,00
KADALA 7,00	Specialità di ceci dello Sri Lanka (<i>Sri Lankan chickpea specialties</i>)	(2pc)	€
ACHARU	Insalata piccante di frutta (<i>Spicy fruit salad</i>)	(2pc)	€ 7,00
WATTAKA	Antipasto di Zucca (<i>Pumpkin appetizer</i>) (<i>Vegetable rissoles, flour water battered and fried</i>)	(2pc)	€ 7,00
ROTI	Pane con farina di riso e verdure (<i>rice flour and vegetable bread</i>)	(2pc)	€ 1,00
PAPADAMS	Cialda croccante, farina di urid (<i>gram-urad flour</i>)		€ 2,00

Non vegetariano (non vegetarian)

URUMAS	Bocconcini di maiale con verdure soffritte in salsa piccante (<i>Pork with fried vegetables in chili sauce</i>)		€9,00
KOTTU ROTI	Gustosa specialità a base di carne e roti (<i>Appetizing meat and roti bread speciality</i>)		€8,00
MACKEREL SALAD	Insalata di sgombro con cipolla e verdura (<i>Mackerel with onion and fresh veg.</i>)		€ 9,00
PRAWN SALAD	Insalata di gambero con la frutta (<i>Shrimp salad with fruit</i>)	(2pc)	€9,00

Pane Indiano cotto sulla piastra (Indian bread)

ROTI / CHAPATI / DOSA	pane indiano (<i>Indian bread</i>)		€1,00
CHEESE NAAN	pane indiano con formaggio (<i>Indian bread with cheese</i>)		€3,00
GARLIC NAAN	pane indiano con aglio (<i>Indian bread with garlic</i>)		€3,00
NAAN (NOVARA meets INDIA)	pane indiano con gorgonzola (<i>Indian bread with gorgonzola</i>)		€4,00

Specialità dello Sri Lanka / Traditional Sri Lankan Dishes

GAMEMAS	Manzo con verdure soffritte in salsa di spezie e erbe (<i>Beef with fried vegetables in a sauce of herbs and spices</i>)		€ 18,00
---------	---	--	---------

KUKULMAS	Pollo marinato in salsa di spezie <i>Marinated chicken in spicy sauce</i>	€ 16,00
KUKULHODI	Pollo stufato e aromatizzato con curry e erbe <i>Stewed chicken spiced with curry and herbs</i>	€ 16,00
URUANNASI	Maiale con ananas in salsa agrodolce al pepe <i>Pork chops with pineapple in peppered sweet and sour sauce</i>	€ 17,00
ALAMS	Manzo in salsa di curcuma e curry <i>Beef in a curry and turmeric sauce</i>	€ 18,00
ELUMAS	Agnello in salsa di curry e spezie <i>Lamb cooked in sauce of curry and spices</i>	€ 18,00
ISSO*	Gamberi in salsa di latte di cocco <i>Shrimps in spiced coconut milk</i>	€ 18,00
DHELLO*	Calamari con spezie orientali, ortaggi e patate <i>Squid with oriental spices, vegetables and potatoes</i>	€ 18,00
MUHUDEN*	Orata/branzino in salsa di spezie orientali e aromi sul letto di riso Basmati <i>Sea bream/Sea bass in aromatic spicy sauce with plain Basmati rice</i>	€ 18,00

Specialità indiane / *Indian dishes*

Tutti i seguenti piatti vengono serviti con riso basmati bianco o pane roti/chapati/dosa
(The following dishes are served with steamed basmati rice or roti/chapati/dosa bread)

KORMA CURRY - € 16,00

Pollo in delicata salsa di spezie allo yogurt / panna
Chicken cooked with light spicy yogurt / cream sauce

ROGAN JOSH- € 18,00

Agnello in salsa speziata secondo una ricetta dell'India del Nord
Lamb in spicy sauce according to North Indian recipe

CHICKEN TIKKA MASALA- € 16,00

Pollo in salsa piccante (specialità dell'India del Sud)
South Indian-style chicken flavoured with hot sauce

JAL FREJI CURRY- € 16,00

Pollo con pomodoro, peperoni, cipolle e erbe indiane
Chicken with tomatos, bell pepper, onion and indian spices

MADRAS CURRY- € 18,00

Piccante curry di agnello (ricetta di Madras)
Hot lamb curry (Recipe from the city of Madras, India)

VINDALOO- € 17,00

Maiale preparato secondo una classica ricetta di Goa
Pork cooked according to classical recipe of the city of Goa, India

FISH KUZHAMBU*- € 18,00

Pesce spada in salsa curry (classica ricetta Bengalese)
Swordfish cooked according to classical recipe of Bengal

PRAWN MALAI*- € 18,00

Gamberi in delicata salsa di spezie (ricetta di Malai)

Prawn cooked in light spicy sauce according classical recipe of Malai

Specialità di riso *Rice dishes*

Chicken Biryani	€16,00
Beef Biryani	€18,00
Pork Biryani	€17,00
Lamb Biryani	€18,00
Fish Biryani	€18,00
Prawn Biryani	€18,00

Basmati riso bianco/ *white rice*
€3,00

INDIAPPA

Noodles di riso con verdure soffritte
Rice noodles with sauteed vegetables €6,00

ELOLUBATH

Basmati* con verdure saltate
Basmati with fried mixed veg* €6,00

GAMMEBATH

Basmati* saltato con spezie
Basmati mixed with spices* €6,00

Specialità di Noodles *Noodles dishes*

Chicken Noodles	€16,00
Beef Noodles	€18,00
Pork Noodles	€17,00

Curries vegetali *Vegetable curries*

ALAHODI

Tuberi/patate stufate in salsa di senape e aromatizzate con spezie varie
root - vegetables/potatoes stewed in mustard sauce and mixed spices
€ 9,00

ELOLUHODI

Verdure miste cucinate con spezie varie ed erbe
Mixed vegetables cooked with mixed spices and herbs
€ 9,00

DHAL

Lenticchie rosse / Legumi spezie varie ed erbe
Lentils cooked with mixed spices and herbs
€ 9,00

WAMBOTTU

Melanzane fritte cucinate in spezie e porri *Fried eggplant cooked in spices and leeks*
€ 9,00

NAWAPALA

Verdure di stagione secondo le ricette dello Sri Lanka
Vegetables in season cooked in the Sri Lanka style
€ 9,00

RAITA

Verdura fresca con yogurt, menta e spezie
Fresh vegetables with yogurt, mint and spices
€ 9,00

Lamb Noodles €16,00

Fish Noodles €17,00

Prawn Noodles €17,00

MENU SPECIALI / *SPECIAL MENU*

MENU HALAL

€ 20,00

Suppa (Ali di pollo fritto) - Elolubath al pollo -Wanbottu(melanzane) - frutta fresca
- *Chicken Biryani rice with chicken Wanbottu (eggplant) - fresh fruit*

MENU CELIACO / MENU GLUTEN-FREE

€ 20,00

Zuppa serendib - riso basmati - Kukulhodi (pollo al curry) e Eloluhodi (verdure miste) -frutta fresca
Serendib soup - basmati rice - Kukulhodi (chicken curry) - Eloluhodi (vegetable mix) - fresh fruit

MENU VEGANO

€ 15,00

Zuppa Serendib - Riso Basmati - Wambottu(melanzane) – Eloluhodi(verdura mista) - Dhal (lenticche rosse)
Serendib soup - basmati rice – Wambottu(eggplant) – Eloluhodi(vegetable mix) - Dhal(red lentils)

VEGETARIAN Rice and Curry

€ 15,00

Zuppa Serendib - Riso Basmati - Wambottu - Eloluhodi
Serendib soup – basmati - Wambottu – Eloluhodi

VEGETARIAN Indiappa and Curry

€ 15,00

Zuppa Serendib – Indiappa noodles - Wambottu – Dhal
Serendib soup – Indiappa noodles – Wambottu - Dhal

Offerta speciale SOLO per i bambini / *Kid's menu*

SANDOKAN

Polpetta di carne e riso basmati + Gelato
Chicken cutlet with french fries and basmati + Ice cream € 10,00

PETER PAN

Pollo alla griglia e riso basmati + Gelato
Grilled chicken with french fries and basmati + Ice cream € 10,00

RE LEONE

Cotoletta di pesce e riso bianco + Gelato
Fish cutlet with french fries and basmati + Ice cream € 10,00

CAPITAN UNCINO

Gamberi grigliati e riso bianco + Gelato
Grilled shrimp with french fries and basmati + Ice cream

€ 10,00

Menù "Buon Compleanno" / *Menù "Happy B' Day"*

Oggi è il tuo compleanno? Auguri: Sei un nostro gradito ospite.

Verrà offerto un piatto principale dal nostro menù.

Is today your birthday? Best wishes: You are one of our welcome guests.

A main course will be offered from our menu.

€ 00,01

(Bevande e coperto escluse / *Drinks and covercharge not included*)
(Minimo 3 paganti al tavolo / *Minimum 3 diners paying at the table*)

Facci sapere del tuo compleanno qualche giorno prima: saremo lieti di offrire una torta a te e ai tuoi amici
Next time you may inform us in advance, so that we offer you, on the house, a B'Day cake for all your guests.

Take Away

Il ristorante offre servizio take away su tutte le pietanze a € 2,50 / 100g.
The restaurant offers take away service with special discount at € 2,50 / 100g.

Dolci e frutta / *Dessert*

Torta di frutta / Fruit cake	€ 4,00
<i>Budino di tapioka / Tapioka pudding</i>	€ 4,00
Watalappam –budino srilanka con Juggery <i>traditional Sri Lankan pudding with Juggery</i>	€ 4,00
Mee Kiri - yogurt di bufala con sciroppo di palma / <i>Buffalo milk yogurt with palm syrup</i>	€ 4,00
Avocado e Juggery / <i>Avocado with Juggery suger</i>	€ 4,00
Melograno e Gelato / <i>Pomegranate with Ice cream</i>	€ 5,00
Macedonia Serendib – frutta fresca con cioccolato fuso caldo / <i>Fresh fruit with hot chocolate</i>	€ 5,00
<i>Mango Fresco / Fresh Mango</i>	€ 5,00
<i>Ananas / Pineapple</i>	€ 5,00
<i>Gelato / Ice cream</i>	€ 5,00
Acqua di cocco fresco (acqua da bere, tenera polpa da mangiare) / <i>Fresh coconut water</i>	€5,00

Caffetteria

Tè di Ceylon / <i>Ceylon tea</i>	€ 3,00
Tè allo zenzero / <i>Ginger tea</i>	€ 3,00
Tè verde / <i>Green tea</i>	€ 3,00
Tè chai / <i>Chai Spiced tea</i>	€ 3,00
<i>Tè chai con latte / Chai tea with milk</i>	€ 3,00
Caffè espresso / <i>Italian espresso coffee</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,00

Acqua minerale (nat / gas) <i>Mineral water (still / sparkling) 50 cl</i>		€ 2,50
<i>Lassi (dolce o salato)</i>		
<i>Lassi (sweet / salty)</i>		€4,00
Birra indiana / Sri Lanka <i>Indian and Sri Lankan beer</i>	66cl	€ 6,50
Birra scura / <i>Stout beer</i>	33 cl	€ 6,50
Bibite in lattina <i>Canned soft drinks</i>	33cl	€ 4,00

Per i vini consultare la carta vini

Wines on wine list

Liquori / *Liquors*

Liquori nazionali / <i>Italian liquors</i>	€ 3,50
Whisky e liquori esteri <i>Whisky and foreign spirits</i>	€ 5,00
Distillato di mango / cocco <i>Mango / coconut spirit (38%)</i>	€ 3,50
Liquore di mango/ginger/paan/cardamomo <i>Mango/ginger/paan/cardamon liquor (24%)</i>	€ 3,00
Liquore Kamasutra (ginseng & vodka) <i>Kamasutra liquor (25%)</i>	€ 4,00

Accompagnamento con I dolci

Bicch. vino dolce	/ Glass of sweet wine		€4,00
Bicch. vino prosecco	/ Glass of prosecco		
Bicch. champagne	/ Glass of champagne		€4,00
Acqua di cocco fresco	/ Fresh coconut water		€6,00
			€5,00
Liquore di mango/ginger/naan/cardamomo			
Mango/ginger/naan/cardamon liquor	(24%)		€ 3.00
Liquore Kamasutra (ginseng & vodka)			
Kamasutra liquor	(25%)		€ 4,00
Liquori nazionali / Italian liquors			€ 3,50
Distillato di mango / cocco			
Mango / coconut spirit	(38%)		€ 3,50
Whisky e liquori esteri			
Whisky and foreign spirits			
Rum indiano old monk / Indian rum old monk	(40,8%)		€ 5,00

Vino: In bicchieri

- Bianco€6

- Rosso€6
- Rosé€6
- Prosecco€6
- Vino dolce€6
- Vino bianco (Tradizionale)€6
- Vino Rosso (Tradizionale)€6
- Invecchiato€6

