

La leggenda narra che la Grande Madre India pianse una lacrima di gioia: questa lacrima è l'isola di Serendib, che tradotto significa "rendere felici", oggi lo Sri Lanka.

Nel corso degli anni, Sri Lanka è stata chiamata "Swarna Dweep" in Sanscrito, "Lanka" dalla mitologia Hindu. "Tambapanni" nel primo regno, "Serendib" dai primi navigatori arabi, "Serendip" dall'impero persiano, "Eelam" dal popolo Tamil, CeyLao dai Portoghesi, "Serendipity" e poi "Ceylon" dall'impero Inglese.

Il suo popolo, che ha come simbolo il leone armato, giunse dal nord dell'India, portando con sè il meglio della vera cucina tradizionale indiana.

Le nostre ricette sono una deliziosa e ricca miscela di spezie, aromi, erbe, che oggi vengono importate e mescolate delicatamente tra loro come i colori dell'arcobaleno. La cucina dello Sri Lanka e indiana è famosa nel mondo grazie ai sapori esotici e ai benefici sulla salute dovuti ai principi Ayurvedici.

Lo staff del Serendib sarà lieto di accogliervi per offrirvi una raffinata selezione di piatti tradizionali dello Sri Lanka e India, non necessariamente piccanti, che soddisferanno il Vostro palato e daranno serenità allo spirito.

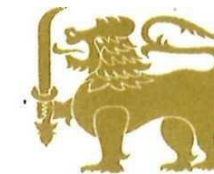
*According to legend, the Great Mother India shed a tear of joy, and that tear is the island of Serendib, which means "to give happiness", and today is Sri Lanka.*

*Throughout its history, our country has been called by a variety of names : "Swarn Dweep" in Sanscrit, "Lanka" by Hindu mythology, "Tambapanni" by the first Sri Lankan king, "Serendib" by the Arabs, "Serendip" by Persian empire and "Eelam" by the southindian Tamil prople, "Cey Lao" by the Portoghese and "Serendipity" and "Ceylon" by the English empire.*

*Its people, whose symbol is the armed lion, arrived from the north of India, bringing with them the best of genuine Indian cooking.*

*Our recipes are a blend of spices and herbs, and delicately combined like the colours of the rainbow. Sri Lankan and Indian cuisine is world famous for its exotic flavours and health benefits according to Ayurvedic principles.*

*The Serendib staff is pleased to offer you an exquisite selection of traditional Sri Lankan and Indian specialties, not necessarily spicy, which will delight your palate and kindle your spirit.*



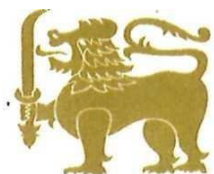
Conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004

I clienti portatori di allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di riferirlo al nostro personale. Informazioni in materia di allergeni ai sensi del Reg UE1169/2011 sono disponibili su richiesta al personale di servizio.

*Customers who have a food allergy, please refer to our staff. For information on allergens ( by the EU Regulation1169/2011). Please ask to our staff about.*

#### ALLEGATO II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



## Dolci e frutta / *Dessert*

Torta a base di frutta / <i>Fruit cake</i>	€ 5,00
Budino di tapioka / <i>Tapioka pudding</i>	€ 5,00
Watalappam -budino srilanka con Juggery <i>traditional Sri Lankan pudding with Juggery</i>	€ 5,00
Mee Kiri - yogurt di bufala con sciroppo di palma / <i>Buffalo milk yogurt with palm syrup</i>	€ 5,00
Avocado e Juggery / <i>Avocado with Juggery suger</i>	€ 5,00
Melograno e Gelato / <i>Pomegranate with Ice cream</i>	€ 5,00
Macedonia Serendib / <i>Fresh fruit salad</i>	€ 7,00
Mango	€ 5,00
Ananas / <i>Pineapple</i>	€ 5,00
Gelato / <i>Ice cream</i>	€ 5,00
Giovane cocco fresco (acqua da bere, tenerapolpa da mangiare) / <i>Young coconut</i> ( <i>water to drink, tender pulp to eat</i> )	€ 7,00

## 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
Tè chai con latte / <i>Chai tea with milk</i>	€ 3,00
Caffè espresso / <i>Italian espresso coffee</i>	€ 2,00
Cappuccino	€ 4,00

## Bevande / *Beverages*

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

**Grazie per avere scelto il nostro ristorante per la Vostra occasione speciale**

**Senza la Vostra cooperazione e la Vostra critica costruttiva non potremmo migliorare il nostro servizio**

**I suggerimenti sono sempre ben graditi**

*Thank you for visiting us*

**Without your co-operation and constructive criticism, we will not be able to improve our services**

**Your suggestions are always welcome**



## 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 an unlimited amount of food.*

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  
forgroups and parties.*

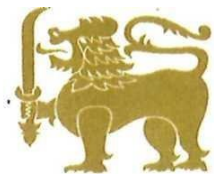
**\* L'ORDINAZIONE E' OBBLIGATORIA A TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO**

**\* 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**



## Per iniziare / *Starters*

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

SERENDIB SOUP	Zuppa di verdure e legumi (Vegetable & lentils Soup)	€ 6,00
MUNG	Antipasto di Azuki (Azuki starter)	€ 7,00
KADALA	Specialità di ceci dello Sri Lanka (Sri Lankan chickpea specialties)	€ 7,00
ACHARU	Insalata piccante di frutta (Spicy fruit salad)	€ 7,00
WATTAKA	Antipasto di Zucca (Pumpkin appetizer)	€ 9,00

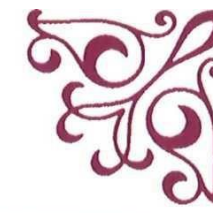
### Non vegetariano (non vegetarian)

URUMAS	Bocconcini di maiale con verdure soffritte in salsa piccante (Pork with fried vegetables in chili sauce)	€ 9,00
MACKEREL SALAD	Insalata di sgombro con cipolla e verdura (Mackerel with onion and fresh veg.)	€ 9,00
PRAWN SALAD	Insalata di gambero con la frutta (Shrimp salad with fruit)	€ 9,00

### Pane Indiano cotto sulla piastra (Indian bread)

ROTI / CHAPATI / DOSA	Pane indiano (Indian bread)	€ 1,00
CHEESE NAAN	Pane indiano con formaggio (Indian bread with cheese)	€ 3,00
GARLIC NAAN	Pane indiano con aglio (Indian bread with garlic)	€ 3,00
NAAN (NOVARA meets INDIA)	Pane indiano con gorgonzola (Indian bread with gorgonzola)	€ 4,00
ROTI	Pane con farina di riso e verdure (rice flour and vegetable bread) (2pc)	€ 1,00
PAPADAMS	Cialda croccante, farina di urid (gram-urad flour)	€ 2,00

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



## 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 (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

## Menù

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

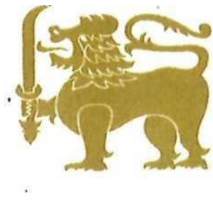
Oggi è il tuo compleanno?  
Auguri: Sei un nostro gradito ospite.  
Verrà offerto un piatto principale dal nostro menù

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)

## 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.



## MENU SPECIALI/ SPECIAL MENU

### MENU HALAL € 20,00

Zuppa Serendib - Elolubath (riso) - Elumas (agnello) - Wanbottu(melanzane)  
*Serendib soup - Elolubath (rice)- Elumas (Lamb) - Wanbottu (eggplant)*

### MENU CELIACO / MENU GLUTEN-FREE € 20,00

Zuppa serendib - Elolubath (riso) - Kukulhodi (pollo) e Eloluhodi (verdure miste)  
*Serendib soup - basmati rice - Kukulhodi (chicken curry) - Eloluhodi (vegetable mix)*

### MENU VEGANO-VEGETARIANO/ VEGETARIAN-VEGAN MENU € 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 Indiappa € 15,00

Zuppa Serendib - Indiappa noodles - Alahodi (patate)- Dhal (lenticchie) - Nawapala (verdure)  
*Serendib soup - Indiappa noodles - Alahodi (potatoes) - Dhal (lentils) - Nawapala (vegetables)*

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

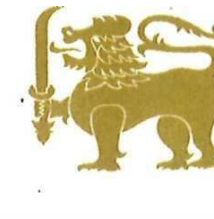
**PETER PAN**  
 Pollo alla griglia e riso basmati + Gelato  
*Grilled chicken and basmati rice + Ice cream* € 10,00

**RE LEONE**  
 Pesce alla griglia e riso basmati + Gelato  
*Grilled Fish and basmati rice + Ice cream* € 10,00

**CAPITAN UNCINO**  
 Gamberi grigliati e riso basmati + Gelato  
*Grilled shrimp and basmati rice + Ice cream* € 10,00

Questi menù sono in offerta speciale solo per i bambini fino a 12anni.  
 Per gli adulti verranno maggiorati del 100%

*The kid's menu is available for ages 12 and under. Price double for adult who order from the kids menu.*



## Specialità dello Sri Lanka Traditional Sri Lankan 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)*

**KUKULHODI** Pollo stufato e aromatizzato con curry e erbe € 16,00  
*Stewed chicken spiced with curry and herbs*

**URUANNASI** Maiale con ananas in salsa agrodolce al pepe € 17,00  
*Pork chops with pineapple in peppered sweet and sour sauce*

**ALAMS** Manzo in salsa di curcuma e curry € 18,00  
*Beef in a curry and turmeric sauce*

**ELUMAS** Agnello in salsa di curry e spezie € 18,00  
*Lamb cooked in sauce of curry and spices*

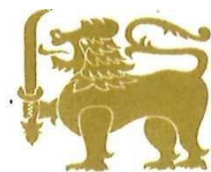
**ISSO\*** Gamberi in salsa di latte di cocco € 18,00  
*Shrimps in spiced coconut milk*

**DHELLO\*** Calamari con spezie orientali, ortaggi e patate € 18,00  
*Squid with oriental spices, vegetables and potatoes*

**MUHUDEN\*** Orata/branzino in salsa di spezie orientali € 18,00  
 e aromi sul letto di riso Basmati  
*Sea bream/Sea bass in aromatic spicy sauce with plain Basmati rice*

\*Prodotti ittici freschi o surgelati secondo la disponibilità del mercato: Chiedere al personale per la disponibilità.  
*\*All seafood is either fresh or frozen, according to season: Ask our staff about the day's selection.*

Le pietanze possono essere cucinate in salsa diverse intensità delle spezie / piccantezza. Chiedere al personale di sala per  
 vostre preferenze per piatti non piccanti, poco piccanti o molto piccanti.  
*All these dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference.  
 Specify to your waiter not hot, little hot or very hot.*



## 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

Pollo in delicata salsa di spezie allo yogurt / panna  
*Chicken cooked with light spicy yogurt / cream sauce*  
**€ 16,00**

### ROGAN JOSH

Agnello in salsa speziata secondo una ricetta dell'India del Nord  
*Lamb in spicy sauce according to North Indian recipe*  
**€ 18,00**

### JAL FREJI CURRY

Pollo con pomodoro, peperoni, cipolle e erbe indiane  
*Chicken with tomatos, bell pepper, onion and indian spices*  
**€ 16,00**

### VINDALOO

Maiale preparato secondo una classica ricetta di Goa  
*Pork cooked according to classical recipe of the city of Goa, India*  
**€ 17,00**

### FISH KUZHAMBU\*

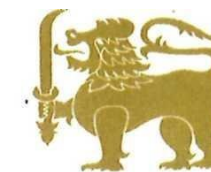
Pesce spada in salsa curry (classica ricetta Bengalese)  
*Swordfish cooked according to classical recipe of Bengal*  
**€ 18,00**

### PRAWN MALAI\*

Gamberi in delicata salsa di spezie (ricetta di Malai)  
*Prawn cooked in light spicy sauce according classical recipe of Malai*  
**€ 18,00**

\*Prodotti ittici freschi o surgelati secondo la disponibilità del mercato: Chiedere al personale per la disponibilità.  
*\*All seafood is either fresh or frozen, according to season: Ask our staff about the day's selection.*

Le pietanze possono essere cucinate in salsa diverse intensità delle spezie / piccantezza. Chiedere al personale di sala per vostre preferenze per piatti non piccanti, poco piccanti o molto piccanti.  
*All these dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference. Specify to your waiter not hot, little hot or very hot.*



## Piatti piccanti / *Spicy dishes*

KOTTU ROTI	Gustosa specialità a base di carne e roti ( <i>Appetizing meat and roti bread speciality</i> )	<b>€ 16,00</b>
MADRAS CURRY	Piccante curry di agnello (ricetta di Madras) <i>Hot lamb curry</i> ( <i>Recipe from the city of Madras, India</i> )	<b>€ 18,00</b>
GAMEMAS	Manzo con verdure soffritte in salsa di spezie e erbe <i>Beef with fried vegetables in a sauce of herbs and spices</i>	<b>€ 18,00</b>
KUKULMAS	Pollo marinato in salsa di spezie <i>Marinated chicken in spicy sauce</i>	<b>€ 16,00</b>
CHICKEN TIKKA MASALA	Pollo in salsa piccante (specialità del Sud India) <i>South Indian - style chicken flavoured with hot sauce</i>	<b>€ 16,00</b>

## Specialità di riso / *Rice dishes*

Basmati riso bianco / <i>white rice</i>		<b>€3,00</b>
INDIAPPA	Noodles di riso con verdure soffritte <i>Rice noodles with sauteed vegetables</i>	<b>€6,00</b>
ELOLUBATH	Basmati* con verdure saltate <i>Basmati* with fried mixed veg</i>	<b>€6,00</b>
GAMMEBATH	Basmati* saltato con spezie <i>Basmati* mixed with spices</i>	<b>€6,00</b>

### \*RISO BASMATI / BASMATI RICE

Riso speciale del nord dell'India a grano lungo e profumato. Il suo nome in Hindi significa "Regina di fragranza", "Ricco di aroma innato" e deriva dal sanscrito vasaymayup (vasay: aroma e mayup: intriso). Successivamente divenne vasumati nelle lingue pracrite, e infine basmati che conosciamo oggi. Secondo i principi dell'Ayurveda, il basmati è considerato il re del riso, saatvic (puro), capace di nutrire i tessuti del corpo senza appesantirlo grazie al suo basso livello di amido (chiamato amilosio). Esistono oggi 86 varietà di basmati, ma solamente 18 hanno le caratteristiche inconfondibili del riso originale. Il riso basmati ha un Indice glicemico di 58 contro i 90 del riso bianco comune.

*Special perfumed, long-grain rice from the Northern India. Its name in Hindi means "Queen of Fragrance", "rich in innate aroma" and it is derived from the Sanskrit vasaymayup (Vasay: aroma and mayup: soaked). Later it became vasumati in pracrite languages, and finally basmati as we use today. According to the principles of Ayurveda, Basmati is considered the king of rice, saatvic (pure), able to nourish the tissues of the body without weighing thanks to its low level of starch (Called amylose). Today there are 86 varieties of basmati, but only 18 have the unique characteristics of original basmati. Basmati rice has a Glycemic Index of 58 against the 90 of common white rice.*