

rangolí



Quando i colori si fondono in un'armonia perfetta, produciamo pace e fortuna: creiamo un Rangoli.

Rangoli è un'opera d'arte creata utilizzando materiali semplici e colorati, come riso, sabbia, fiori secchi o piante verdi. Il disegno geometrico è realizzato sul pavimento, decorando l'ingresso delle nostre case durante le feste indiane, come il Diwali. Si crede che porti fortuna. Ed è proprio ciò che il nostro ristorante si propone di offrire quando accogliamo i nostri clienti.

I nostri chef altamente qualificati ed esperti creano la miscela raffinata di spezie e sapori appetitosi, servendo deliziosi piatti indiani al vostro tavolo.

Abbiamo una varietà infinita di opzioni di carne, pesce, piatti vegetariani e vegani fatti con tanta cura e passione.

In oltre due decenni, noi ci siamo affermati come la più antica e famosa cucina indiana di Milano.

Scoprirete da Rangoli la migliore cucina Mughlai e indiana del nord qui nel cuore di Milano.

Creiamo insieme il

rangolí

ANTIPASTI

STARTERS

EUR €

VEGETABLE SAMOSA

7.00

Involtini triangolari di farina ripieni di patate, spezie e piselli (1)

Triangular flour pastry filled with potatoes, spices and peas (1)

MIX VEG PAKORA

10.00

Verdure in pastella di farina di ceci

Vegetable fritters (chickpea flour batter)

ONION BHaji

8.00

Cipolle fritte in pastella di farina di ceci

Fried onions in chickpea flour batter

CHAAT PAPDI

9.00

Un popolare piatto indiano di street food a base di cracker fritti, ceci bolliti, patate, vari chutney, spezie ed è guarnito con coriandolo (1,3,5,6,7,8)

A popular Indian street food dish made from fried crackers, boiled chickpeas, potatoes, various chutneys, spices and is garnished with coriander (1,3,5,6,7,8)

DAHI BATATA PURI

9.00

Un guscio croccante ripieno di patate bollite, cipolle, pomodori, cagliata, spezie macinate, chutney e sev (minuscoli pezzi di lenticchie fritte e croccanti a base di farina di ceci) (1,3,5,6,7,8)

A crunchy shell filled with boiled potatoes, onions, tomatoes, curds, ground spices, chutneys and sev (tiny pieces of crispy fried lentils made from chickpea flour) (1,3,5,6,7,8)

PANEER PAKORA

12.00

Formaggio indiano in pastella di farina di ceci (7)

Indian cottage cheese fried in chickpea flour batter (7)

TANDOORI GOBI

12.00

Cavolfiori marinati con yogurt e una miscela di spezie e cotti nel forno tandoor (1)

Cauliflower marinated in yogurt with a blend of spices and cooked in the tandoor oven (1)

Coperto €3 a persona compreso chutney, condimenti & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.
NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

ANTIPASTI

STARTERS

	EUR €
PRAWN PAKORA* Gamberi insaporiti con limone, zenzero e spezie in pastella di farina di ceci (2) <i>Prawns flavoured with lemon, ginger and spices in chickpea flour batter (2)</i>	16.00
PANEER TIKKA  Formaggio indiano marinato con yogurt e spezie servito con peperoni e cipolle grigliate (7) <i>Indian cheese marinated with yoghurt and spices served with grilled peppers and fried onions (7)</i>	16.00
RANGOLI TIKKI  Polpette fritte di patate, mais e peperoni speziati (1) <i>Fried spiced patties mashed from potatoes, corn and capsicum (1)</i>	14.00
SALAD  Cetrioli, cipolle, carote, pomodori <i>Cucumbers, onions, carrots, tomatoes</i>	7.00

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
 Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.
 NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

PIATTI DEL TANDOOR

TANDOORI DISHES

EUR €

TANDOORI MURG

14.00

Cosce di pollo cotte in forno tandoor, marinate con yogurt, zenzero, aglio e spezie (7)

Chicken thighs cooked in tandoor oven, marinated with yoghurt, ginger, garlic and spices (7)

CHICKEN TIKKA

14.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor, marinati con yogurt, zenzero, aglio e spezie (7)

Chunks of chicken breast cooked in tandoor oven, marinated with yoghurt, ginger, garlic and spices (7)

MURG MALAI TIKKA

14.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor, marinati con yogurt, anacardi, zafferano, pepe bianco, zenzero, cardamomo e spezie (5,7)

Chunks of chicken breast cooked in tandoor oven, marinated with yoghurt, cashews, saffron, white pepper, ginger, cardamom and spices (5,7)

SEEKH KEBAB

17.00

Agnello macinato cotto nel forno tandoor, marinato in garam masala, coriandolo fresco, zenzero e aglio

Minced lamb cooked in tandoor oven, marinated garam masala, fresh coriander, ginger and garlic

TANDOORI PRAWN*

25.00

Gamberoni giganti cotti nel forno tandoor, marinati con yogurt, zafferano e spezie (2,7)

Large prawns cooked in tandoor oven, marinated with yoghurt, saffron and spices (2,7)

RANGOLI TANDOORI PLATTER

30.00

Assortimento di tandoori murg, chicken tikka, murg malai tikka, seekh kabab e tandoori prawn (2,5,7,8)

Assortment of tandoori drumstick, chicken tikka, murg malai tikka, seekh kabab and tandoori prawn (2,5,7,8)

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

SPECIALITÀ VEGETARIANE

VEGETARIAN/VEGAN

	EUR €
VEGETABLE CURRY  Verdure di stagione cotte in padella con miscela di spezie (7) <i>Seasonal vegetables cooked in a pan with a mixture of spices (7)</i>	12.00
MALAI KOFTA  Polpette di formaggio e verdure cucinate in salsa delicata di anacardi e spezie delicate (5,7) <i>Cheese balls and vegetables cooked in a delicate cashew nut and delicate spices (5,7)</i>	12.00
PINDI CHOLE   Ceci cucinati con spezie, zenzero, ajwain e cumino <i>Chickpeas cooked with spices, ginger, ajwain and cumin</i>	11.00
ALOO GOBI  Cavolfiori e patate cucinati con cipolle, zenzero e spezie <i>Cauliflower and potatoes cooked with onions, ginger and spices</i>	12.00
SARSON KA SAAG  Cime di rapa fresche cotte a fuoco lento e condite con zenzero e peperoncini verdi <i>Fresh turnip greens simmered and seasoned with ginger and green chillies</i>	12.00
DAL TARKA RANGOLI   Lenticchie gialle cotte con spezie assortite e una miscela di cipolla, aglio e cumino <i>Yellow lentils cooked with assorted spices and a blend of onion, garlic and cumin</i>	12.00
DAL MAKHANI  Lenticchie nere cotte con spezie e una miscela di cipolla, aglio, cumino e crema (7) <i>Black lentils cooked with spices and a mixture of onion, garlic, cumin and cream (7)</i>	12.00

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
 Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

SPECIALITÀ VEGETARIANE

VEGETARIAN/VEGAN

	EUR €
PANEER MAKHANI  Formaggio indiano cucinato in salsa delicata di pomodoro, burro e cardamomo (7) <i>Indian cottage cheese cooked in a delicate sauce of tomato, butter and cardamom (7)</i>	16.00
KADAI PANEER   Formaggio indiano cucinato con spezie, morbidi peperoni, cipolle, aglio e zenzero (7) <i>Indian cottage cheese cooked with spices, soft pepper, onions, garlic and ginger (7)</i>	16.00
MATAR PANEER  Formaggio indiano cucinato con piselli, zenzero, garam masala in salsa delicata di pomodoro (7) <i>Indian cottage cheese cooked with peas, ginger, garam masala in a delicate tomato gravy (7)</i>	14.00
PALAK PANEER  Formaggio indiano cucinate con spinaci, zenzero e garam masala (7) <i>Indian cottage cheese cooked with spinach, ginger and garam masala (7)</i>	14.00
BAINGAN KA BHARTA  Melanzane cotte nel forno tandoor saltate in padella con pomodoro e cipolle <i>Aubergines cooked in tandoor oven sautéed with tomato and onions</i>	12.00

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
 Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.
 NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

CURRY DI POLLO

CHICKEN

EUR €

BUTTER CHICKEN

14.00

Bocconcini di pollo cotto nel forno tandoor, preparato in salsa di pomodoro, cipolla e burro (7)

Chunks of chicken cooked in tandoor oven, prepared in a tomato, onion and butter sauce (7)

MADRAS CURRY

14.00

Pollo cotto secondo la tradizione del Sud India con spezie, pomodoro, zenzero e aglio

Chicken cooked according to the South Indian tradition with spices, tomato, ginger and garlic

CHICKEN TIKKA MASALA

14.00

Bocconcini di pollo cotto nel forno tandoor e preparati con una salsa speciale di pomodoro e spezie (7)

Chunks of chicken cooked in tandoor oven and prepared with a special tomato and spice sauce (7)

CHICKEN KORMA

15.00

Bocconcini di pollo cucinati in padella con una salsa delicata anacardi (5,7)

Chicken pieces cooked in a pan with a delicate cashew nut sauce (5,7)

CHICKEN JALFREZI

15.00

Bocconcini di pollo cucinati con morbidi peperoni e spezie

Chicken pieces cooked with soft peppers and spices

CHICKEN VINDALOO

15.00

Bocconcini di pollo e patate cucinati in padella con una salsa di spezie piccanti forti e un tocco di aceto (1,6)

Chunks of chicken and potatoes cooked in a pan with a sauce of strong hot spices and a touch of vinegar (1,6)

CHICKEN KOFTA CURRY

14.00

Polpette di pollo cucinati in salsa delicata di anacardi e pomodoro

Chicken meatballs cooked in a delicate cashew nut and tomato sauce

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

CURRY DI AGNELLO

LAMB

EUR €

LAMB MADRAS

16.00

Classico piatto del sud India di curry piccante con bocconcini di agnello

Classic South Indian dish of spicy curry with lamb pieces

LAMB TAWA MASALA

16.00

Bocconcini di agnello affogati in una salsa di pomodoro e spezie

Lamb pieces drowned in a tomato sauce and spices

ROGAN JOSH

16.00

Bocconcini di agnello affogati in una salsa di scalogno, aglio, zenzero e spezie

Lamb pieces drowned in a sauce of shallots, garlic, ginger and spices

MASOOR DAL GOSHT

15.00

Bocconcini di agnello cotti lentamente e affogati in lenticchie gialle con spezie delicate

Lamb pieces cooked slowly and drowned in yellow lentils with delicate spices

KORMA RANGOLI

16.00

Bocconcini di agnello affogati con una salsa delicata di anacardi (5,7,8)

Lamb pieces poached with a delicate cashew nut sauce (5,7,8)

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.
NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

PIATTI DI MARE

SEAFOOD

EUR €

COCONUT PRAWN CURRY*

17.00

Gamberi cotti nel latte di cocco con masala, pomodoro, zenzero e aglio (2,7)

Prawns cooked in coconut milk with masala, tomato, ginger and garlic (2,7)

PRAWN TAWA MASALA*

17.00

Gamberi cucinati con peperoni, cipolla, pomodoro e masala (2,7)

Prawns cooked with peppers, onion, tomato and masala (2,7)

PRAWN MALABAR*

18.00

Gamberi cucinati con salsa mughlai, latte di cocco e spezie (2,5,7)

Prawns cooked with mughlai sauce, coconut milk and spices (2,5,7)

PRAWN VINDALOO*

17.00

Gamberetti e patate cucinati in padella con una salsa di spezie piccanti forti e un tocco di aceto (1,4,6,7)

Prawns and potatoes cooked in a pan with a sauce of strong hot spices and a touch of vinegar (1,4,6,7)

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

BIRYANI

Un piatto unico e completo a base di riso basmati

EUR €

PRAWN BIRYANI*

25.00

Riso basmati cucinato con metodo dum con gamberetti, curry, zafferano, spezie e frutta secca (2,8)

Basmati rice cooked with the dum method with prawns, curry, saffron, spices and dried fruit (2,8)

LAMB BIRYANI

20.00

Riso basmati cucinato con metodo dum con agnello, curry, zafferano e spezie (8)

Basmati rice cooked with the dum method with lamb, curry, saffron and spices (8)

CHICKEN BIRYANI

18.00

Riso basmati cucinato con metodo dum con pollo, zafferano e spezie (8)

Basmati rice cooked with dum method with chicken, saffron and spices (8)

VEG BIRYANI

16.00

Riso basmati cucinato con metodo dum con verdure fresche, zafferano e spezie (8)

Basmati rice cooked with the dum method with fresh vegetables, saffron and spices (8)

RISO RICE

VEG PULAV

6.00

Riso basmati saltato con verdure e spezie delicate

Basmati rice sautéed with vegetables and delicate spices

STEAMED BASMATI RICE

5.00

Riso basmati al vapore

JEERA RICE

6.00

Riso basmati saltato con cumino

Basmati rice sautéed with cumin

LEMON RICE

6.00

Riso basmati saltato con semi di senape, foglie di curry, curcuma e limone (7,10)

Basmati rice sautéed with mustard seeds, curry leaves, turmeric and lemon (7,10)

BIRYANI RICE

12.00

Semplice riso basmati cucinato con metodo dum

Simple basmati rice cooked with the dum method

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

PANE INDIANO

INDIAN BREAD

	EUR €
TANDOORI NAAN	3.00
Pane semplice indiano cotto nel forno tandoor (1)	
<i>Indian bread cooked in tandoori oven (1)</i>	
TANDOORI ROTI	3.00
Pane indiano con farina integrale cotto nel forno tandoor (1)	
<i>Indian bread with wholemeal flour made in tandoori oven (1)</i>	
CHEESE NAAN	5.00
Pane indiano al formaggio (1,7)	
<i>Cheese stuffed bread (1,7)</i>	
BUTTER NAAN	4.00
Pane semplice indiano cotto nel forno tandoor con burro sopra (1,7)	
<i>Bread with butter (1,7)</i>	
LASOONI NAAN	4.00
Pane all'aglio (1)	
<i>Garlic bread (1)</i>	
MASALA KULCHA 🌀	4.00
Pane alle spezie (1)	
<i>Flat bread prepared with spices (1)</i>	
LACHCHA PARATHA	4.00
Sfoglia di pane di farina integrale (1)	
<i>Flat bread made with wholemeal flour (1)</i>	
MISSI ROTI	4.00
Pane fatto con farina integrale e farina di ceci (1)	
<i>Indian bread made with wholemeal flour and chickpea flour (1)</i>	
CHEESE & CHILLI GARLIC NAAN 🌀🌀	6.00
Pane al formaggio, aglio e peperoncini (1,7)	
<i>Cheese stuffed bread with garlic and chillies (1,7)</i>	
BUTTER ROTI	4.00
Pane indiano fatto con farina Integrale cotto nel forno tandoor con burro sopra (1,7)	
<i>Bread with butter (1,7)</i>	

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
 Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.
 NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

DOLCI DESSERT

EUR €

GULAB JAMUN

7.00

Polpette di latte, fritte e immerse in sciroppo di zucchero e zafferano (1,7)

Milk balls, fried and dipped in sugar syrup and saffron (1,7)

KHEER

7.00

Budino di riso al latte (7,8)

Milk rice pudding (7,8)

NARIAL BARFI

7.00

Torta di noce di cocco e latte guarnita con polvere di pistacchio (7,8)

Coconut and milk cake garnished with pistachio powder (7,8)

MANGO KULFI

7.00

Gelato indiano al mango (7)

Indian mango ice cream (7)

PISTA KULFI

7.00

Gelato indiano al pistacchio (7,8)

Indian pistachio ice cream (7,8)

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

BEVANDE

DRINKS

	EUR €
ACQUA MINERALE PANNA/SAN PELLIGRINO - 7.5 ML	4.00
Naturale/Frizzante	
Still/Sparkling	
ACQUA DEPURATA	3.00
Purified Water	
BIBITE	4.00
Soft Drinks	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite - 33 ml	
MASALA TÈ NERO	4.00
Masala Black Tea	
TÈ VERDE	5.00
Green Tea	
CHAI	5.00
Tea indiano speciale fatto con latte e zucchero	
Special Indian Tea	
LASSI	8.00
Mango, dolce, rose	
Mango, sweet, rose	
CAFFÈ ESPRESSO	2.00
Illy	

N.B.

We provide food containers for any leftovers:

€0.50 per container & €0.20 per takeaway bag.

Forniamo contenitori per alimenti per eventuali avanzi:

€0,50 per contenitore e €0,20 per borsa da asporto.

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.

NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra

Vegetariano 

Vegano 

Livello di piccantezza 

Informazioni Utili

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

1 Cereali contenenti Glutine 2 Crostacei 3 Uova e derivati 4 Pesce 5 Anacardi
6 Soia 7 Latte e prodotti derivati 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape
11 Semi di sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi

Coperto €3 a persona compreso chutney & papad
Cover charge €3 per head including chutney & papad

NB: There will be an additional charge for extra condiments and any other extras.
NB: Ci saranno costi aggiuntivi per condimenti e ogni extra



आतिथि देवो भव
Ateethee Devo Bhava
Treat Guest Like A God

rangoli