

rangoli

ANTIPASTI

STARTERS

EUR €

SAMOSA_(1,7)

7.00

Triangolo di pasta sottile ripieno di patate speziate e piselli, servito con una fresca salsa alla menta-yogurt e al tamarindo.

Delicate pastry triangle filled with spiced potatoes and peas, served with refreshing mint-yoghurt and tamarind chutneys.

MIX VEG PAKORA₍₁₎

10.00

Verdure di stagione in pastella leggera di farina di ceci speziata, fritte fino a doratura, servite con salsa alla menta-yogurt e al tamarindo.

Seasonal vegetables in a lightly spiced chickpea batter, crisp-fried, served with mint-yoghurt and tamarind chutneys.

ONION RINGS_(1,7)

8.00

Anelli di cipolla croccanti fritti in pastella di farina di ceci speziata, serviti con salsa alla menta-yogurt e al tamarindo.

Crispy onion rings fried in spiced chickpea batter, served with yogurt-mint and tamarind chutneys.

CHAAT PAPDI_(1,7)

9.00

Celebre street food indiana a base di sfoglie croccanti di farina guarnite con patate, ceci, chutney, yogurt e spezie.

A popular Indian street food of crispy flour crackers topped with potatoes, chickpeas, chutneys, yogurt, and spices.

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 €

PANI PURI⁽¹⁾

9.00

Classico street food indiano: croccanti sfere di farina ripiene di patate, pomodoro e cipolla, servite con acqua aromatizzata alla menta e tamarindo dolce e acidulo.

Classic Indian street food: crispy flour shells filled with potato, tomato, and onion, served with mint-flavoured water and sweet and tangy tamarind.

CHICKEN TIKKI^(1,7,8)

12.00

Croccante polpetta di pollo farcita con anacardi e spezie delicate, servita con salsa alla menta-yogurt e al tamarindo.

Crispy chicken patty filled with cashews and mild spices, served with yogurt-mint and tamarind chutneys.

STUFFED PANEER PAKORA^(7,8)

12.00

Cubetti di formaggio indiano farciti con salsa alla menta, fritti in pastella di ceci speziata. Serviti con salsa alla menta-yogurt e tamarindo.

Cubes of Indian cottage cheese stuffed with mint sauce, fried in spiced chickpea batter. Served with yogurt-mint and tamarind chutneys.

INSALATA / SALAD

7.00

Cetrioli, cipolle, carote, pomodori.

Cucumbers, onions, carrots, tomatoes.

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.

PIATTI DEL TANDOOR

TANDOORI DISHES

EUR €

CHICKEN TIKKA_(1,7)

16.00

Petto di pollo disossato marinato con yogurt speziato e farina di ceci, cotto nel forno tandoor, servito con cipolla rossa marinata e salsa alla menta-yogurt.

Boneless chicken breast marinated in spiced yogurt and chickpea flour, tandoor-roasted, served with pickled red onion and mint-yoghurt chutney.

MURG MALAI TIKKA_(7,8)

17.00

Pollo disossato marinato in una crema di yogurt e anacardi, delicatamente profumato al cardamomo verde e cotto nel forno tandoor.

Boneless chicken marinated in a creamy blend of yogurt and cashew, delicately scented with green cardamom and tandoor-roasted.

TANDOORI MURG₍₇₎

15.00

Coscia di pollo marinata con yogurt speziato e cotta lentamente nel forno tandoor, servita con salsa alla menta-yogurt e cipolla rossa marinata.

Chicken thigh marinated in spiced yogurt and slow-roasted in the tandoor oven, served with mint-yoghurt chutney and pickled red onion.

TANDOORI LAMB CHOP₍₁₀₎

21.00

Costolette di agnello marinate con spezie aromatiche e olio di senape, cotte nel forno tandoor per un finale affumicato e saporito. Servite con patate dell'Himalaya e salsa roghan d'agnello.

Juicy lamb chops marinated in aromatic spices and mustard oil, roasted in the tandoor oven for a smoky, flavourful finish. Served with Himalayan potato and lamb roghan.

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.

PIATTI DEL TANDOOR

TANDOORI DISHES

	EUR €
<p>TANDOORI KING PRAWN* <small>(2,7)</small></p> <p>Gamberoni giganti marinati con yogurt, zafferano e spezie aromatiche, cotti nel forno tandoor.</p> <p><i>Large king prawns marinated in yoghurt, saffron, and aromatic spices, roasted in the tandoor oven.</i></p>	28.00
<p>TANDOORI SALMON* <small>(2,7,10)</small></p> <p>Filetto di salmone marinato con spezie tandoori, cotto e rifinito con glassa al miele e olio di senape, con un tocco di limone.</p> <p><i>Salmon fillet marinated in tandoori spices, grilled and finished with a honey and mustard oil glaze and a touch of lemon.</i></p>	17.00
<p>RANGOLI MIX TANDOORI PLATTER <small>(2,7,8)</small></p> <p>Assortimento di chicken tikka, murg malai tikka, tandoori murg, tandoori lamb chop, tandoori salmon e tandoori king prawn.</p> <p><i>Assortment of chicken tikka, murg malai tikka, tandoori murg, tandoori lamb chop, tandoori salmon e tandoori king prawn.</i></p>	35.00
<p>TANDOORI GOBI <small>(1,7)</small> </p> <p>Cimette di cavolfiore marinate con yogurt, spezie aromatiche e farina di ceci, cotte nel forno tandoor con peperoni e cipolla.</p> <p><i>Cauliflower florets marinated in yogurt, aromatic spices and chickpea flour, cooked in the tandoor oven with bell peppers and onion.</i></p>	14.00
<p>TANDOORI PANEER TIKKA <small>(1,7)</small> </p> <p>Teneri bocconcini di formaggio fresco indiano marinati con yogurt, spezie aromatiche e farina di ceci, infilzati su spiedini con cipolla, peperoni croccanti e pomodorini, cotti nel forno tandoor.</p> <p><i>Tender chunks of Indian cottage cheese marinated in yogurt, aromatic spices, and chickpea flour, skewered with onion, crunchy peppers, and tomatoes, cooked in the tandoor oven.</i></p>	16.00
<p>SOYA SEEKH KEBAB <small>(6)</small> </p> <p>Spiedini di soia speziata, preparati con proteine vegetali, erbe aromatiche e spezie, modellati in cilindri e cotti nel forno tandoor.</p> <p><i>Spiced soya skewers made with plant-based protein, herbs, and aromatic spices, shaped into cylinders and cooked in the tandoor oven.</i></p>	16.00

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.

SPECIALITÀ VEGETARIANE

VEGETARIAN

EUR €

MALAI KOFTA^(7,8)

15.00

Morbide polpette di formaggio indiano dal profumo delicato e aromatico, ripiene di pistacchi, anacardi, uvetta e un pizzico di cardamomo verde. Servite in una salsa cremosa e ricca di sapore.

Aromatic and soft Indian cottage cheese dumplings filled with pistachios, cashews, raisins, and a pinch of green cardamom. Served in a rich and creamy flavourful sauce.

PANEER MAKHANI^(7,8)

18.00

Cubetti di formaggio fresco indiano cucinati delicatamente in un ricco sugo di pomodoro e burro, infuso con cardamomo e un tocco di panna.

Cubes of fresh Indian cottage cheese delicately cooked in a rich tomato-butter gravy, infused with cardamom and a touch of cream.

KADAI PANEER⁽⁷⁾

18.00

Formaggio fresco indiano saltato in padella con peperoni, cipolle e pomodori in una miscela di spezie tostate al momento.

Indian cottage cheese sautéed with bell peppers, onions, and tomatoes in a blend of freshly ground spices.

DAL MAKHANI⁽⁷⁾

12.00

Lenticchie nere cotte con spezie e una miscela di cipolla, aglio, cumino e crema.

Black lentils cooked with spices and a mixture of onion, garlic, cumin and cream.

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.

SPECIALITÀ VEGANE

VEGAN

EUR €

VEGETABLE JALFREZI

Verdure stagionali saltate in padella con un mix profumato di spezie indiane.
Seasonal vegetables sautéed in a pan with a fragrant blend of Indian spices.

12.00

BAIGAN KA BHARTA

Melanzane cotte nel forno tandoor, saltate in padella con pomodoro e cipolle, e insaporite con spezie indiane.

Aubergines cooked in the tandoor, sautéed with tomatoes and onions, and seasoned with Indian spices.

12.00

DAL TARKA RANGOLI

Lenticchie gialle cotte con spezie assortite e una miscela di cipolla, aglio e cumino.
Yellow lentils cooked with assorted spices and a blend of onion, garlic and cumin.

12.00

CHANA MASALA

Ceci cotti con spezie, zenzero, cumino, anar dana (melograno essiccato) e amchur (mango acerbo in polvere).

Chickpeas cooked with spices, ginger, cumin, anar dana (dried pomegranate) and amchur (dried mango powder).

13.00

ACHAARI ALOO GOBI ₍₁₀₎

Cavolfiore e patate cucinati con cipolla, zenzero e spezie panch phoran (cumino, finocchio, fieno greco, nigella e senape).

Cauliflower and potatoes cooked with onion, ginger, and panch phoran spices (cumin, fennel, fenugreek, nigella, and mustard).

14.00

SAAG ALOO

Spinaci freschi tritati e patate saltati con aglio, zenzero e spezie delicate.

Freshly chopped spinach and potatoes sautéed with garlic, ginger, and mild spices.

12.00

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.

CURRY DI POLLO

CHICKEN

EUR €

BUTTER CHICKEN_(7,8)

16.00

Bocconcini di pollo cotto nel forno tandoor, stufato lentamente in una salsa di pomodoro e cipolla delicatamente aromatizzata con fieno greco, cardamomo, panna e burro fermentato.
Chunks of chicken simmered in a slow-cooked tomato and onion sauce, delicately flavoured with fenugreek, cardamom, cream, and cultured butter.

CHICKEN TIKKA MASALA₍₇₎

16.00

Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor, in salsa al pomodoro con spezie, cipolla e peperoni.
Tandoor-cooked chicken pieces in a tomato-based sauce with spices, onion, and bell peppers.

CHICKEN KORMA_(7,8)

17.00

Bocconcini di pollo cotti lentamente in una salsa cremosa di anacardi, spezie delicate e un tocco di cardamomo.
Tender chicken pieces gently simmered in a creamy sauce of cashews, mild spices, and a hint of cardamom.

MADRAS CURRY₍₁₀₎

16.00

Pollo cotto lentamente in salsa speziata con cipolla, pomodoro, aglio, zenzero e spezie macinate come cumino, coriandolo, curcuma e peperoncino.
Chicken simmered in a spiced sauce with onion, tomato, garlic, ginger, and a blend of ground spices including cumin, coriander, turmeric, and chilli.

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.

CURRY DI AGNELLO

LAMB

EUR €

LAMB TAWA MASALA

Agnello disossato saltato in padella con cipolla, pomodoro, zenzero fresco tritato, aglio, peperoni e spezie, in una salsa ricca e aromatica, rifinito con coriandolo fresco.

Boneless lamb sautéed with onion, tomato, freshly chopped ginger, garlic, bell peppers, and spices, in a rich, aromatic sauce, finished with fresh coriander.

18.00

ROGAN JOSH⁽⁸⁾

Agnello cotto lentamente in una salsa di spezie aromatiche, mandorle, cardamomo e polvere di peperoncino kashmiri.

Slow-cooked lamb in a sauce of aromatic spices, almonds, cardamom, and Kashmiri chilli powder.

18.00

KORMA RANGOLI^(7,8)

Agnello cotto lentamente in una delicata salsa cremosa a base di panna e mandorle, arricchita con un mix bilanciato di spezie aromatiche.

Slow-cooked lamb in a delicate, creamy sauce made from cream and almonds, enriched with a balanced blend of aromatic spices.

18.00

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.

PIATTI DI MARE

SEAFOOD

EUR €

COCONUT PRAWN CURRY* ^(2,7)

20.00

Gamberi succosi cotti in latte di cocco con pomodoro, zenzero e aglio, arricchiti da un delicato mix di spezie per un curry morbido.

Succulent prawns cooked in coconut milk with tomato, ginger and garlic, delicately spiced to create a smooth and aromatic curry.

PRAWN TAWA MASALA* ⁽²⁾

20.00

Gamberi saltati su piastra con aglio fresco, cipolla, peperone e spezie, in una salsa di pomodoro leggermente piccante.

Prawns sautéed on a pan with fresh garlic, onion, bell pepper and spices, finished in a mildly spiced tomato sauce.

PRAWN MALABAR* ^(2,8)

20.00

Gamberi cucinati in latte di cocco cremoso con salsa di anacardi, spezie delicate e semi di fieno greco, per un sapore delicato e avvolgente.

Prawns simmered in creamy coconut milk with cashew sauce, mild spices, and fenugreek seeds, for a smooth and aromatic finish.

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.

BIRYANI

Un piatto unico, ricco e completo a base di riso basmati.
Servito con raita (una salsa a base di yogurt con cetriolo grattugiato)

EUR €

PRAWN BIRYANI*^(2,8)

Riso basmati cucinato con gamberetti, zafferano, spezie e frutta secca.
Basmati rice cooked with prawns, saffron, spices and dried fruit.

26.00

LAMB BIRYANI⁽⁸⁾

Riso basmati cucinato con agnello, zafferano e spezie.
Basmati rice cooked with lamb, saffron and spices.

25.00

CHICKEN BIRYANI⁽⁸⁾

Riso basmati cucinato con pollo, zafferano e spezie.
Basmati rice cooked with chicken, saffron and spices.

24.00

VEG BIRYANI⁽⁸⁾

Riso basmati cucinato con verdure fresche, zafferano e spezie.
Basmati rice cooked with fresh vegetables, saffron and spices.

18.00

RISO RICE

PULAV⁽⁸⁾

Riso basmati saltato con frutta secca, verdure e spezie delicate.
Basmati rice sautéed with dried fruits, vegetables and delicate spices.

7.00

STEAMED BASMATI RICE

Riso basmati al vapore

5.00

JEERA RICE

Riso basmati saltato con cumino.
Basmati rice sautéed with cumin.

6.00

LEMON RICE⁽¹⁰⁾

Riso basmati saltato con semi di senape, foglie di curry, curcuma e limone.
Basmati rice sautéed with mustard seeds, curry leaves, turmeric and lemon.

6.00

BIRYANI RICE⁽⁸⁾

Riso basmati cucinato con zafferano e spezie.
Basmati rice cooked with saffron and spices.

12.00

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.

PANE INDIANO

INDIAN BREAD

	EUR €
TANDOORI NAAN _(1,7) Pane semplice indiano cotto nel forno tandoor. <i>Indian bread cooked in tandoori oven.</i>	3.00
TANDOORI ROTI ₍₁₎ Pane indiano preparato con farina integrale e cotto nel forno tandoor. <i>Indian whole wheat bread cooked in the tandoor.</i>	3.00
CHEESE NAAN _(1,7) Pane indiano al formaggio. <i>Cheese stuffed bread.</i>	5.00
BUTTER NAAN _(1,7) Pane indiano al burro a sfoglie, cotto nel forno tandoor. <i>Layered buttered Indian bread cooked in the tandoor.</i>	4.00
LASOONI NAAN _(1,7) Pane indiano all'aglio, cotto nel forno tandoor. <i>Indian garlic bread cooked in the tandoor.</i>	4.00
MASALA KULCHA _(1,7)  Pane indiano ripieno di patate e spezie, cotto nel forno tandoor. <i>Stuffed Indian bread with spiced potatoes, cooked in the tandoor.</i>	4.00
LACHCHA PARATHA _(1,7) Pane indiano integrale a sfoglie. <i>Layered whole wheat Indian bread.</i>	4.00
MISSI ROTI _(1,7) Pane indiano preparato con farina integrale e farina di ceci. <i>Indian bread made with whole wheat and chickpea flour.</i>	4.00
CHEESE & CHILLI GARLIC NAAN _(1,7)  Pane al formaggio, aglio e peperoncini. <i>Cheese stuffed bread with garlic and chillies.</i>	6.00
BUTTER ROTI _(1,7) Pane indiano integrale cotto nel forno tandoor, spennellato con burro. <i>Indian flatbread made with whole wheat flour, cooked in the tandoor and finished with butter on top.</i>	4.00

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.

DOLCI DESSERT

	EUR €
GULAB JAMUN ^(1,7,8) Polpette a base di latte, fritte e immerse in sciroppo di zucchero aromatizzato. <i>Milk-based dumplings, fried and soaked in sugar syrup.</i>	7.00
KHEER ^(7,8) Budino indiano di riso al latte. <i>Indian rice pudding made with milk.</i>	7.00
NARIAL BARFI ^(7,8) Torta di noce di cocco e latte guarnita con polvere di pistacchio. <i>Coconut and milk cake garnished with pistachio powder.</i>	7.00
GELATO / ICE CREAM ^(7,8) mango/pistacchio/vaniglia <i>mango/pistachio/vanilla</i>	7.00

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.

BEVANDE DRINKS

EUR €

ACQUA MINERALE PANNA/SAN PELLIGRINO - 75 CL

Naturale/Frizzante

Still/Sparkling

4.00

ACQUA DEPURATA - 75 CL

Purified Water

3.00

BIBITE

Soft Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite - 33 ml

5.00

MASALA TÈ NERO

Masala Black Tea

5.00

TÈ VERDE

Green Tea

5.00

CHAI⁽⁷⁾

Tea indiano speciale fatto con latte e zucchero.

Special Indian Tea with milk and sugar.

5.00

LASSI⁽⁷⁾

mango/dolce/rose/salato

mango/sweet/rose/salted

7.00

NIMBU PANI

Indian Lemonade/Limonata indiana

7.00

CAFFÈ ESPRESSO

Illy

2.00

BIRRE Beers

BIRRA COBRA

Indian Premium Beer - 33cl

6.00

BIRRA KING COBRA

Indian Premium Beer - 75cl

14.00

BIRRA KINGFISHER

Indian Leger Beer - 33cl

6.00

BIRRA ICHNUSA

Birrificio Ichnusa - 33cl

6.00

BIRRA HEINEKEN

Birra analcolica 0% / Alcohol-free beer 0%

6.00

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.

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.

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 4 Pesce 5 Arachidi 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.

1 Cereals containing gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Peanuts 6 Soya 7 Milk and dairy products 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphur dioxide and sulphites 13 Lupins 14 Molluscs.

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.



Quando i colori si fondono in perfetta armonia, nasce il Rangoli: simbolo di pace, bellezza e prosperità.

Il Rangoli è un'antica forma d'arte realizzata con materiali semplici e naturali, come riso, sabbia e fiori, creata all'ingresso delle case durante le festività indiane, come il Diwali, per accogliere fortuna e buon auspicio.

È proprio questo spirito che il nostro ristorante desidera offrire: un'esperienza fatta di accoglienza, armonia e autenticità.

I nostri chef, altamente qualificati, creano una raffinata combinazione di spezie e sapori, portando in tavola piatti indiani autentici e ricercati.

Da tre decenni, Rangoli rappresenta un punto di riferimento per la cucina indiana nel cuore di Milano, proponendo il meglio della tradizione Mughlai e del Nord India.

Insieme, creiamo il nostro

rangoli