

## DESSERT

### Kulfi

Gelato artigianale ai pistacchi, mandorle e cardamomo  
*Homemade ice cream with pistachios, almonds & cardamom*

12.00



### Mango Lassi

Frullato di mango e yogurt  
*Refreshing frappé of mango & yogurt*

8.00



## VINI IN ABBINAMENTO

<i>Bollicine</i>	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>	<i>magnum</i>
<b>Villa Franciacorta TABLA Selection</b> Extra Brut 2019   Tabla Special Edition 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero	<b>15.00</b>	<b>85.00</b>	<b>170.00</b>
<i>Bianchi</i>			
<b>Riesling Sorentberg Rotschiefer</b> Tenuta Sorentberg   Mosella, Germania   Riesling	<b>10.00</b>	<b>61.00</b>	
<b>Prima Goccia</b> Chiodi   Ascona, Ticino   Petit Arvine, Ermitage, Pinot Bianco	<b>12.00</b>	<b>84.00</b>	
<i>Rossi</i>			
<b>Montessu</b> Agricola Punica   Santadi, Sardegna   Carignano, Cabernet, Merlot, Syrah	<b>10.00</b>	<b>51.00</b>	
<b>Monolith</b> Obrecht   Jenins, Grigioni   Pinot Noir	<b>13.00</b>	<b>104.00</b>	

26 marzo — 16 aprile

## Un viaggio in India con

# TABLA

Insieme, per raccontare attraverso ogni piatto la nostra idea di cucina indiana casalinga. Dal 2007, Gagan e Daniela portano avanti a Lugano la tradizione del **Tabla** con passione e autenticità.

*Together, we share our idea of homestyle Indian cooking—one dish at a time.  
Since 2007, Gagan and Daniela have kept **Tabla's** tradition alive in Lugano with passion and authenticity.*



+41 (0)91 759 00 90  
info@blu-locarno.ch  
www.blu-locarno.ch

Lido Locarno  
Via Respini 9  
CH-6600 Locarno

fb.com/blu-locarno  
instagram.com/blulocarno  
*We're on Trip Advisor!*



## ANTIPASTI

### Aloo Tikki Chaat

Tipico street food di Mumbai; polpette di patate, condite con tre chutney; verde alla menta, al tamarindo e yogurt  
*Street food from Mumbai; spiced potato dumplings topped with a combination of sweet, sour & spicy chutneys and fresh yogurt*

19.00



opzione



### Paneer Tikka

Lingotto di ricotta indiana, marinata e cotta nel forno, servito con insalata fine di pomodoro e cipolla e chutney alla menta e melanzane  
*Homemade cottage cheese, marinated & cooked in the oven served with a mint and aubergines chutney*

22.00



### Acchari Gosht

Straccetti di agnello in cinque spezie serviti con pan brioche fatto in casa  
*Strips of lamb in five spices, tossed in a tomato & onion blend, served with homemade brioche*

26.00

opzione



### Amritsari Macchi

Filettini d'ombrina in tempura di farina di ceci, serviti con un chutney dolce piccante al pomodoro  
*Punjab's very own recipe; crispy seabass filets in a gram flour tempura, served with a hot sweet tomato chutney*

22.00



## PIATTI PRINCIPALI

**Curry...** la parola "curry" spesso viene usata per definire la miscela di spezie "gialla". In india, si intende un piatto a base di carne, pesce o verdure preparato con una salsa. **Tutti i nostri piatti principali sono dei curry, serviti con riso basmati**

*Curry... a quick clarification: the word "curry" is often used to define the yellow mix of spices. In India, a curry is a plate of meat, fish or vegetables prepared with a 'sauce'. All our main courses are curries served with basmati rice.*

Vegetariano / Vegetarian Vegano / Vegan

Senza glutine/Gluten free Senza lattosio/Lactose free Piccante / Spicy

### Chicken Tikka Masala

Ricetta famosa di Nuova Delhi; teneri bocconi di pollo in una marinatura speciale, cotti nel forno e saltati in una salsa cremosa di pomodoro e profumi  
*Delhi's own recipe; succulent pieces of boneless chicken in special marinade cooked in the oven and simmered in a well seasoned rich tomato blend*

34.00



### Raan Rogan Josh

Stinco d'agnello piccante cotto a lungo in un mix di spezie tipiche del Rajasthan, accompagnato da yogurt  
*A rajasthani favorite; rich delectable lamb shank slowcooked in tomato & onion gravy with red chillies and yogurt on the side*

48.00



opzione



### Vegan Platter: Chana Masala; Dahi Vale Baigan

Piatto vegetariano completo con: ceci in guazzetto, rondelle di melanzane speziate cotte al forno e condite con yogurt vegano e olio aromatizzato al cumino  
*Vegetarian platter with chick peas in an intense gravy, accompanied by oven roasted spicy eggplant immersed in vegan yogurt and garnished with cumin infused oil*

32.00



### Masala Prawns

Gamberi marinati alle spezie, saltati con una salsa cremosa al cocco, semi di senape e foglie di curry  
*Jumbo prawns in a creamy coconut sauce with mustard seeds and curry leaves*

38.00



### Pane fatto in casa per scarpetta indiana

*Homemade bread for dipping*

#### Natural

Pane al naturale / Sourdough bread

5.00



#### Butter

Pane al burro / Butter bread

5.00



#### Garlic

Pane all'aglio / Garlic bread

5.00



#### Pappad

Chips croccante di farina di lenticchie / Crunchy lentil flour chips

2.00



#### Masala Pappad

Chips croccante di farina di lenticchie, servita con insalatina di pomodoro e cipolla piccante

6.00



*Crunchy lentil flour chips, served with tomato and spicy onion salad*