

filosofia

Ogni ingrediente ha una storia, ogni piatto una conseguenza. Nel nostro spazio non serviamo solo cibo: serviamo intenzioni.

Crediamo che cucinare sia un atto di responsabilità, non solo di gusto.

Per questo il menù che presentiamo riflette la nostra ispirazione quotidiana: ingredienti freschi, locali, stagionali, selezionati con cura e preparati con amore, nell'etica della sostenibilità che guida ogni dettaglio, rispettando la terra, chi la coltiva e chi la nutre. Da questa base prende forma una cucina in cui la tradizione indiana incontra l'identità gastronomica dell'Italia centrale. Spezie, tecniche e materie prime dialogano con eleganza, equilibrio e profondità di sapore dando vita a piatti unici, autentici e contemporanei.

**Il Karma? Per noi è semplice:
l'energia che diffondi è quella che ricevi.**

Portando con voi questo volantino, riceverete uno sconto, e sarete accolti da tenerezza, profumi, aromi e colori capaci di guidarvi verso quell'interazione sensoriale che sarà il vostro piatto a scegliervi. Cotto con Karma è più di una cucina: è un modo di vivere. **Mangia bene. Vivi meglio.**



Every ingredient has a story, every dish a consequence. In our space, we don't just serve food: we serve intentions. We believe that cooking is an act of responsibility, not just taste.

This is why the menu we present reflects our daily inspiration: fresh, local, seasonal ingredients, carefully selected and lovingly prepared, guided by an ethic of sustainability that shapes every detail, respecting the earth, those who cultivate it, and those who nourish themselves from it.

From this foundation emerges a cuisine where Indian tradition meets the gastronomic identity of central Italy. Spices, techniques, and raw ingredients come together with elegance, balance, and depth of flavor, giving life to unique, authentic, and contemporary dishes.

**Karma? For us, it's simple:
the energy you release is the energy you receive.**

By bringing this flyer with you, you will receive a discount and be welcomed by tenderness, scents, aromas, and colours capable of guiding you toward that sensory interaction where it is your dish that chooses you. Cooked with Karma is more than cooking: it is a way of living. **Eat well. Live better.**

NORCINERIA

Prelibatezze dalla zona di Amatrice come Schiacciata, salsiccia di fegato, lonza, prosciutto crudo stagionato, guanciale e pancetta.

PIATTO COMBO

Prova i nostri Combo Veg e Non Veg: il profumo del riso Biryani, la morbidezza del Naan e una miscela esclusiva di gusti e sapori tutti in un solo piatto.

SCONTO per STUDENTI

ORARI

MARTEDI - VENERDI

11:00-15:00 17:00-19:30

SABATO CONTINUATO

DALE 11:00 ALLE 18:30

DOMENICA & LUNEDI CHIUSO

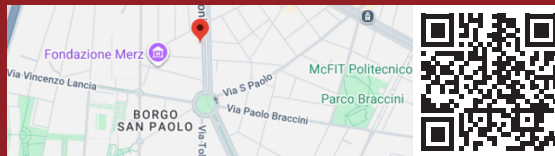
Cotto con Karma
INDIAN & ITALIAN FOOD

Servizio delivery con piattaforma
Glovo & Just Eat ed Eventi.
Menù personalizzati su prenotazione

+39 011.4181736  +39 331.5253658

Corso Racconigi, 138 C - 10141 Torino

LA CUCINA INDO-AMATRICIANA
CHE FA BENE ALL'ANIMA
www.cottoconkarma.com



SPEZIE

CHE RACCONTANO STORIE,
AROMI CHE SUSSURRANO
TERRE LONTANE

Gastronomia
TAKE AWAY



Menu

ANTIPASTO

- Samosa veg, non veg, vegana**
triangoloni di pasta fritta, ripieni di verdure o carne con salsa di tamarindo €4,00
- Veg pakora (vegana)**
mix verdure di stagione fritte in pastella di farina di ceci e riso con spezie e salsa di tamarindo €3,00
- Sformato di verdure** €2,00
- Flan di verdure** stagionale €2,50
- Crocchette di lenticchie** con salsa yogurt €3,50
- Crocchette di verdure** con salsa yogurt €2,00
- Masala vitello tonnato** €5,00
- Involtini di zucchini** €3,00



CONTORNI

- Dal Makhani** cremoso di lenticchie e fagioli €5,00
- Chole** ceci, pomodoro e spezie (vegana) €5,00
- Mataar Paneer*** cremoso di piselli, pomodoro e primo sale €6,00
- Mataar Tofù*** cremoso di piselli, pomodoro e Tofù (vegana) €6,00
- Verdure trifolate** al curcuma (vegana) €2,50
- Aloo gobi** cavolfiori e patate (vegana) €4,00
- Bhindi (Okra)*** (vegana) €4,00
- Verdure gratinate** €2,00



ZUPPA

- Sambhar** tipico minestrone della tradizione indiana con misto di verdure e lenticchie gialle (vegana) €4,00

BIRYANI E DOSA

- Biryani plain rice** riso basmati profumato con chiodi di garofano, cannella e cardamomo €3,00
- Chicken biryani alle nocciole delle langhe** riso basmati con pollo, nocciole, anacardi €6,00
- Lamb biryani** riso basmati con agnello e masala €7,50
- Veg biryani alle nocciole delle langhe** riso basmati con verdure e spezie €5,00
- Ragù dosa** involtini di pastella di riso e legumi con ragù, cipolla, verdure e formaggio €6,00
- Masala dosa alle verdure** involtini di pastella di riso e legumi con cipolla, verdure e formaggio €5,00
- Masala dosa alle verdure (vegano)** involtini di pastella di riso e legumi €5,00



PASTA (fettuccine, spaghetti, chitarra) su ordinazione

- Cacio & Pepe, Gricia, Carbonara, Amatriciana** €5,00
- Ravioli alla Miciglianese** €5,00
- Gnocchi alla Miciglianese** €5,00
- Gnocchi alla crema** di castelmagno e curry €5,00
- Sagne di Nonna Enza** pasta mal tagliata €4,00
- Cannelloni al ragù** €5,00
- Cannelloni veg** €5,00



SECONDI:

- Tandoori chicken** pollo marinato in spezie, limone e yogurt €6,00
- Butter chicken** pollo in salsa di yogurt e burro €6,00
- Naga dish** sfilaccino di carne con spezie €7,50
- Fish Masala*** merluzzo marinato, cotto con latte di cocco, pomodoro e spezie €8,00
- Lamb kebab in umido** macinato di agnello cotto allo spiedo con spezie e masala €8,00
- Ribs di maiale in salsa di soia** costine di maiale marinate, cotte al forno con spezie, zenzero, miele, salsa di soia e sesamo €6,00
- Agnello al Cocco** (bocconcini di agnello speziato, ricoperti di farina di cocco) €7,50
- Chioccioline alla Miciglianese** €8,00

MENÙ COMBO

- Piatto combo Vegetariano** riso Biryani con verdure, samosa veg, tandoori naan, contorno di verdure, insalata, salsa yogurt + bibita (coca-cola) €12,00
- Piatto combo Non Vegetariano** chicken Biryani, samosa di ragù, tandoori naan, contorno vario, insalata, salsa yogurt + bibita (coca-cola) €12,00

PANE:

- Tandoori Naan** pane tradizionale con farina e yogurt €1,50
- Masala Dosa** involtini in pastella di riso e legumi ripieni di patate e verdure (vegana) €1,50
- Aloo parantha** pane tradizionale indiano con ripieno di patate (vegana) €2,50
- Bhature** pane fritto €1,50
- Cheese Naan** pane tradizionale con ripieno di formaggio €2,50

DOLCI:

- Dolci tradizionali di nostra produzione** (Crostata, Mostaccioli, Pastiera, Fiocchi di neve, Tiramisù al masala chai, Bunet, Tortina di mele, Palline di castagne al rhum) **a partire da €2,00**

FOCACCIA

- Focaccia rossa** €3,00
- Focaccia ripiena** con Norcineria a scelta €5,00

BEVANDE:

- Bott. Acqua naturale** 0,5 lt €1,00
- Bott. Acqua gasata** 0,5 lt €1,00
- Coca cola** 0,5 lt €1,50
- Succo Guava** 1,0 lt €2,50
- Succo Mango** 1,0 lt €2,50
- Green Tea** €6,00
- Birra Kamasutra** 0,66 lt €3,50
- Birra Kingfisher** 0,65 lt €3,50

Nota sui Prezzi

I prezzi indicati nel presente listino si riferiscono alla porzione standard per il servizio delivery. In negozio, per garantirvi la massima libertà, il prezzo è calcolato al grammo: paghi esattamente quello che scegli di mettere nel piatto.

* Alcuni prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o sottoposti a trattamento termico con la finalità di bonifica sanitaria.

E ancora... piatti a richiesta su ordinazione e **piatti "DAILY SPECIAL"**, tradizionali studiati dallo STAFF di **Cotto con Karma** in base alle disponibilità stagionali.