

Crazy point

Menu del mese di luglio 2011



Antipasti

- gamberi argentini saltati con melone fresco profumati al porto	9.00
- crosta di pane ripiena di cipolla di tropea, luganega e 'duja	9.00
- crema di capra all'erba cipollina servita con prosciutto di cervo e gnocco fritto capra al miele	14.00
Da condividere	14.00
Porzione singola	10.00

Primi

- pappardella gamberi , lime e bottarga di muggine	10.00
- gnocchi sardi freschi alla "campidanese" ragù di salsiccia e maiale e scaglia di pecorino sardo	10.00
- tortello ripieno di persico e uvetta allo burro di scampi e uova di lompo	10.00
- Spaghetti al Pomodoro	7.50
Mezza porzione di uno dei primi sopra riportati	6.00

Le Carni

- Entrecote di angus beef argentino(300 gr) grigliato e servito con patate arrosto e insalata Mista	18.00
-spiedone di filettini di maiale in pancetta e rosmarino servito con spicchio di patata in buccia servito con salsa di prugne	15.00
-galletto italiano intero ripieno di carnaroli scamorza e salsiccia servito su insalata di campo	15.00
-fagottini di salmone fresco con speck e zucchine servito su specchio di salsa curry	16.00

Piatto Etnico

- dai balcani : cevapcici, hamburger impastati a mano con cipolla rossa e paprika grigliati e serviti con insalata mista ,patate arrosto e salsa tzazichi greca	15.00
---	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico: tomino piemontese grigliato in crosta di melanzane servito con radicchio trevigiano saltato all'aceto balsamico	12.00
---	-------