

# **Crazy point**

## **Menu del mese di aprile 2011**



### **Antipasti**

---

- terrina di parmigiana con bufala campana d.o.p.	9.00
- tonno rosso fresco marinato alla birra bianca d'abazia servito con germogli di porro e panna acida	9.00
- roast-beef tagliato fine e servito con jullienne di cipolline borretane e scaglie di grana	13.00
Da condividere	9.00
Porzione singola	9.00

### **Primi**

---

- orecchiette fresche alla pugliese ,con polpettine e pecorino	10.00
- bigoli freschi al torchio saltati con guanciale e cacio pepe	10.00
- caramelle ripiene di branzino in crema di capesante	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
-tagliata di tonno rosso con capperi e pistacchi servito con vellutata di zucchine e porri	18.00
-filetto di maialino toscano in crosta con cuore di funghi champignon e scalogno servito con patate arrosto	16.00
-ossobuchi di vitello allla milanese servito con riso giallo	16.00

### **Piatto Etnico**

---

- dal messico:BBQ-RIBS , costina intere di maialino marinata alla messicana con paprika ,grigliata e servita con patate bollite ,cipolle grigliate e insalata mista	15.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico:mozzarelle di bufala in crosta di mele trentine e patate , servite con insalata di campo e salsa yogurt	12.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------