

Crazy point

Menu del mese di dicembre 2010



Antipasti

-salmone fresco marinato allo champagne "gonet" servito con panna acida ,germogli e frutti rossi	9.00
- lumache alla borgogna	9.00
-degustazione di fiocco e culatello d.o.p. di parma 18mesi servito con pane caldo e riccioli di burro	9.00
- formaggio di capra francese scottato al miele tartufato servito con prosciutto di cinghiale	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- gnocchetti al ragù di capesante e uova di lompo	10.00
- pizzoccheri freschi fatti in casa saltati in crema di noci e fonduta di formaggi d'alpe	9.00
-ciambelle fresche ripiene di burrata d.o.p. al ragù di capriolo	9.00
- 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
-Filetto di fassona piemontese lardato in salsa di barolo servito con crostone al fois-gras	25.00
-i 2 tagli pregiati di angus provenienza ABERDEENSCHIRE :	
-fiorentina 800gr con osso	30.00
-costata 500gr con osso	20.00
-brasato di cinghiale toscano profumato al chianti servito con polenta alla griglia	15.00

Piatto Etnico

- dal Madagascar: anatra fresca in crema di zenzero servito con patate saltate al timo e coriandolo	15.00
---	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico: cornetti di pasta fillo ripieni di feta e scamorza serviti su letto di pomodoro concassè	12.00
--	-------