

Crazy point

Menu del mese di giugno 2011



Antipasti

- scampi giganti in carpione ,con cipolla bianca e pinoli	10.00
- sformato di zucchine servito con salsa agrodolce	9.00
- lonza affumicata al faggio francese servita con macedonia di fragole fresche	14.00
Da condividere	
Porzione singola	10.00

Primi

- penne integrali con pomodori secchi olive piccanti e pecorino	10.00
- tagliolini freschi guanciale, pinoli e rosmarino	10.00
- Agnolotti ripieni di pesto saltati con ragù di calamaretti	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
-petto d'anatra fresca francese in salsa di mirtili servita con pomodori grigliati	15.00
-costata di vitello marinata al mojito grigliata e servita con patate arrosto	15.00
-gamberoni argentini in crosta di lardo grigliati e serviti con insalata di campo e arance	18.00

Piatto Etnico

- dal sud Africa: braciola di manzo al mango grigliato ,servita con patate saltate alle spezie	15.00
--	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico: insalata di cous-cous alla francese, condita con verdure e frutta secca servita con scaglie di pecorino e olio piccante	12.00
---	-------