

Crazy point

Menu del mese di novembre 2011



Antipasti

- sfornato di pasta fillo con cuore morbido di gorgonzola bustese servito con specchio di crema di noci	10.00
- terrina di polenta salsiccia ,bresaola e taleggio	10.00
- carpaccio di cervo servito con cipolline borretane e parmigiano	
Da condividere	14.00
Porzione singola	10.00

Primi

-spatzle trentini fontina d.o.p. e speck	10.00
- ravioli freschi ripieni di zucchine e pancetta in crema di patate e porri	10.00
- orzotto ai porcini	10.00
-riso "carnaroli " mele rosse e gorgonzola	12.00
- 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
-costata (500gr con osso)di scottona bavarese grigliata e servita con patate arrosto	20.00
-stinco di maialino toscano alla cacciatora servito con patate novelle	15.00
-filetto di vitella farcito con albicocche secche e pistacchi con salsa al porto servito con patate Arrosto	16.00

Piatto Etnico

- dal Messico : cosce di pollo fritto disossate, servite con mais saltato in pancetta e patate	15.00
--	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico:spiedini vegetariani con banane , patate dolci e verdure su crema di zucca piccante	12.00
--	-------