

# Crazy point

## Menu del mese di novembre 2010



### Antipasti

---

- timballo di zucca servito con bagna cauda	9.00
- rosticciata di gamberi argentini saltati con porcini e patate	9.00
- prima cotta alla brace con mele trentine e vinegrette all'arancio	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

### Primi

---

- triangoli freschi alla zucca e mostarda al ragù di luganega bustocca e peperoncino	9.00
- orzotto ai porcini con scaglia di pecorino	9.00
- spaghetti di riso ai gamberi ,lime e bottarga	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
-carrè d'agnello in crosta di funghi e parmigiano servito con patate arrosto e songino	16.00
-tagliata di angus beef al cartoccio con bacon e bufala campana servita con patate arrosto	16.00
-stinco di maialino toscano alla cacciatora servito con patate arrosto	14.00

### Piatto Etnico

---

- dal messico: Chili con carne , piatto a base di fagioli neri , carne , cumino e coriandolo servito con tortillas di mais calde	15.00
--	-------

### Piatto Vegetariano

---

- Piatto Unico:polenta di miglio e verdure servita con bocconcini di soia in umido alla paprika forte	12.00
---	-------