

# **Crazy point**

## **Menu del mese di ottobre 2011**



### **Antipasti**

---

- spiedo di alici panate e grigliate servite con rucola e pachino	10.00
- terrina di cervo profumata al ginepro servita con emulsione di pinoli e parmigiano	10.00
- manzo irlandese salmonato, affumicato a freddo, servito con vinegrette ai mirtilli	
Da condividere	14.00
Porzione singola	10.00

### **Primi**

---

-gnocchetti di zucca fatti in casa saltati con luganega curry ed erba cipollina	10.00
- ravioli freschi ripieni di pere William in fonduta	10.00
- linguine guanciaie ,pinoli , pecorino e rosmarino	10.00
- Risotto "carnaroli" zucca e porcini	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
-Entrecote di manzetta prussiana(280gr) grigliata e servita con patate arrosto e insalata Mista	20.00
-filetti di gallinella in salsa curry e pomodorini servita con patate saltate alla cipolla rossa	15.00
-tagliata di angus beef porcini e tomino servita con patate arrosto	16.00

### **Piatto Etnico**

---

- dal Giappone :polpette di polpa di granchio servite con riso nero e ratatouille di verdure	15.00
--	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico:Fazzoletti di sfoglia ripieni di feta ,nocciole e verdure servite su specchio di porri e parmigiano	12.00
--	-------