

# Crazy point

## Menu del mese di settembre 2011



### Antipasti

---

- filetti di sgombro marinati al pepe ripieni di ricotta e verdure serviti su concassè di pomodoro	10.00
- fagottini di fichi freschi al prosciutto crudo con purea di melone	10.00
- salsicette senesi pepate servite con stracciatella fresca e piada calda	
Da condividere	14.00
Porzione singola	10.00

### Primi

---

-garganelli freschi acciughe ,polpa di granchio e pachino	10.00
- ravioli freschi ripieni di fagiano al sugo d'arrosto	10.00
- spaghetti n 3 saltati alle mele rosse, noci e pecorino	10.00
-carnaroli speck e fragole	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
-tonno rosso pescato,marinato all'aneto grigliato e servito con crema di cetrioli e yogurt	18.00
-Scottadito d'agnello sardo marinato al cannonau grigliato e servito con patate speziate con buccia	15.00
-tagliata di angus beef al cartoccio ripieno di bufala pomodori e origano fresco servita con patate arrosto	16.00

### Piatto Etnico

---

- dall'India: Korma di cosce di pollo al latte di cocco e mandorle e servito con riso bianco	15.00
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### Piatto Vegetariano

---

- Piatto Unico: cannolo salato al forno ,ripieno di verdure servito con stracchino fresco	12.00
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------