

Crazy point

Menu del mese di settembre 2010



Antipasti

- spiedini estivi di prugne californiane speck e gruviera	9.00
- polipo in terrina alla spagnola con citronette alla senape	9.00
- carpaccio di manzo piemontese speziato in casa servito con frutti rossi e germogli di soia	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- tagliolini freschi pesto e calamaretti	9.00
- mallureddu sardi salsiccia e maiale serviti con pecorino sardo	9.00
- tortello fresco di magro in crema di champignon e scalogno	9.00
- 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
-spiedone argentino con cipolle rosse e salsa barbeque servito con patate bravas	16.00
-fagottino di tonno pinne gialle con zucchine su specchio di porri e pomodorini pachino	18.00
-tagliata di angus con tommino piemontese champignon e mirtilli	16.00

Piatto Etnico

- dall'america:bacon-cheese hamburger di bufalo(120gr) scomposto servito con insalata , pomodori salsa al formaggio e patate	12.00
--	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico:tortillas spagnole con panna fresca e zucchine,serve con crostone di pane, stracchino e patate arrosto	12.00
---	-------