

Crazy point

Menu del mese di febbraio 2011

Antipasti

- sformato di pasta fillo alla crema di gorgonzola di busto arsizio su crema di noci	9.00
- bignè croccanti alle verdure su crema di spinacino	9.00
- arrostito del chianti tagliato fine e servito con battuto d'acciughe e aceto balsamico	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- spaghetti alla chitarra alla carbonara di salmone fresco e zucchine	10.00
- spatze trentini saltati alla sua maniera con bra d'alpeggio e speck	10.00
- agnolotto fresco ripieno di porcini e patate in crema di zucca	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
-millefoglie di Filetto piemontese bacon e pomodoro servito patate arrosto e salsa piccante	22.00
-filetto di canguro grigliato e servito con insalata mista e patate arrosto	18.00
-cartoccio entrecote di angus beef alla bismark con uovo all'occhio di bue	16.00
-i bolliti della tradizione piemontese ,mazzapane,mortadella di fegato, salamella da penola e lingua suina serviti con purè e salsa verde	14.00

Piatto Etnico

- dai balcani : cevapcici , hamburger tipici a forma cilindrica di manzo e salsiccia impastati a mano con cipolla e paprika grigliati e serviti con insalata mista patate arrosto e salsa greca allo yogurt	15.00
---	-------

Piatto Vegetariano

Piatto Unico:crocchette ai semi di papavero e verdure servite con crema calda di curry ,patate arrosto e insalata di campo	12.00
--	-------