Crazy point

Menu del Mese di gennaio 2011

Antipasti

- terrina di polenta salsiccia taleggio e porcini **9.00**

- patè di fegato fatto in casa servito con opane caldo e riccioli di burro **10.00**

- carne salada tagliata fine e servita con mirtilli e grana

Da condividere **13.00**
Porzione singola **9.00**

Primi

- tortello taleggio e noci al ragù di agnello sardo e porri **10.00**

- linguine saltate al guanciale pinoli pecorino e rosmarino **10.00**

-canederli trentini speck e puzzone di Moena serviti in brodo di carne o saltati al burro e salvia **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**

-Filetto di fassona piemontese al roquefort francese servito con pane nero e patate arrosto **22.00**

-spiedo di filettini di maiale toscano allo speck grigliato e servito con ncrema di porri e patate arrosto **15.00**

-tagliata di angus beef con tomino miele e noci servita con patate arrosto **16.00**

Piatto Etnico

- dal Messico: tacchino in salsa piccante con cioccolato amaro servito con spicchio di tortillas **15.00**

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico: rombi di crema al formaggio giallo fritti e serviti con ratatouille di verdure fresche **12.00**