

Crazy point

Menu del mese di ottobre 2010



Antipasti

- Timballo di gamberi e ortaggi in salsa curry	9.00
-Insalata di porcini freschi con sedano e grana servita con vinegrette tartufata	9.00
-Fesa di manzo piemontese affumicata servita con fichi e ristretto di barolo	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- Gnocchetti in crema di gamberi e speck croccante	9.00
-Tagliatelle fresche al cacao porcini , nocciole e grana padano	9.00
-Tortello ripieno di pecorino di fossa al ragù di cinghiale e castagne	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
-Costata (500gr con osso) di scottona bavarese in crosta di porcini alle erbe servita con patate arrosto	20.00
-Tagliata di angus beef con pere e castelmagno d.o.p. servita con patate arrosto	16.00
-Bacon-cheese hamburger : servito scomposto con hamburger (150gr) di chianina ,insalata , salsa al formaggio, bacon , cipolla e pomodoro con patate arrosto	12.00

Piatto Etnico

- Dai caraibi : pollo alle banane piccanti servito con riso nero	15.00
--	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico:spiedo di verdure e tofu al vapore ,su letto di passata napoletana e semi di sesamo	12.00
--	-------