

# **Crazy point**

## **Menu del mese di maggio 2011**



### **Antipasti**

---

- Mousse di ricotta caprina e verdure con guacamole e spiedo di gamberi scottati	9.00
- Plum cake salato al prosciutto di parma e formaggio servito con crema di roquefort	9.00
- Cecina de leon, punta d'anca iberica finemente affumicata, servita con formaggio di capra al miele	
Da condividere	14.00
Porzione singola	10.00

### **Primi**

---

- Trofie fresche saltate con spada , melanzane e pomodori pachino	10.00
- Reginette porri speck e pinoli	10.00
- Quadrotti freschi ripieni di pere e asiago in crema di noci	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 angus argentino marinato al rum e paprika,grigliato e servito con patate novelle speziate	20.00
-Scottadito d'agnello italiano alla tandori,marinato con yogurt e curcuma,grigliato e servito in foglia di banano con patate arrosto	15.00
-Filetti di branzino in padella alla mediterranea con pomodori pachino,olive nere ed erba cipollina servito con patata bollita	15.00

### **Piatto Etnico**

---

- dal centro America: Bocconcini di pollo con bacon ed avocado servito con riso bianco	15.00
--	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico: Paella vegetariana, con verdure ,uova, e crostoni di pane	12.00
---	-------