

# **Crazy point**

## **Menu del mese di giugno 2010**



### **Antipasti**

---

- gamberoni argentini all'arancio flambè	9.00
- sfilacci di puledro con insalata di campo e vinegrette ai frutti di bosco	9.00
- stracciatella fresca con salsicette di siena , serviti con piada calda	
Da condividere	14.00
Porzione singola	10.00

### **Primi**

---

- triangoli di pasta fresca al pesce bianco in crema di zafferano	9.00
- gnocchetti freschi alla polpa di granchio e pomodoro fresco	9.00
- insalata di basmati con pollo e mango condita con vinegrette di miele e salsa soia	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
-la milanese di vitello con osso battuta e servita con rucola e pomodori pachino	16.00
-galletto italiano croccante alla diavola servito con insalata mista e patate arrosto	15.00
-branzino spaccato alla genovese servito con patate saltate alla cipolla rossa	15.00

### **Piatto Etnico**

---

- dai balcani: cevapcici (hamburger di forma cilindrica impastati a mano con cipolla e paprika) serviti con insalata mista patate arrosto e salsa yogurt	15.00
--	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico: taboulè, insalata fredda di cous-cous con verdure e frutta secca, servita con olio piccante e pecorino	12.00
--	-------