

Crazy point

Menu del mese di luglio 2010



Antipasti

-Zuppa di melone fredda con prociutto crudo di parma essicato	9.00
- gazpacho andaluso servito con gamberi argentini	9.00
- porchetta sarda servita con cipolline caramellate e germogli di alfa-alfa	13.00
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- spaghetti con asparagi e vongole al cartoccio	9.00
- paccheri napoletani cacio,pepe e pomodori secchi	9.00
- Tortello alla crescenza con ragù bianco di coniglio e verdure	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 di vitello olandese marinata al mojto grigliata e servita con patate arrosto	16.00
-spiedo di filetti di maiale toscano allo speck servito con patate arrosto	15.00
-spiedone misto di pesci freschi con spuma all'aglio e muffin di patate	16.00

Piatto Etnico

- dalla cina : polpette di merluzzo fritte in crosta di sesamo croccante servite con insalatina di campo e salsa d'ostrica	15.00
--	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico:insalata greca , insalata mista, pomodori, cipolla cetrioli freschi e feta greca servita con salsa tzazichi	12.00
--	-------