

Crazy point

Menu del mese di maggio 2010



Antipasti

- burrata fresca servita con fragole grigliate	10.00
- zuppetta di moscardini con acciughe ,olive taggiasche e crostini	9.00
- carne salada piemontese servita con sedano in pinzimonio	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- tortellone fresco ripieno di pomodorini e burrata al ragù di verdure	9.00
- penne di farro pomodori secchi ,acciughe e olive liguri piccanti	9.00
- pappardella fresca al ragù d'anatra francese al profumo d'arancio	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
-gamberoni giganti in pancetta serviti con zucchine al salto e ristretto di balsamico	18.00
-tagliata di angus con funghi giapponesi al cartoccio servita con patate arrosto	16.00
-spezzatino primaverile di manzo con mela rossa peperone giallo e paprika	15.00

Piatto Etnico

- dalla russia : manzo alla stroganoff	15.00
--	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico:millefoglie di melanzana con formaggio fumè pomodoro fresco e crema di basilico	12.00
--	-------