

# **Crazy point**

## **Menu del mese di marzo 2010**



### **Antipasti**

---

-sformato di capra e ricotta alle olive nere servito con crema di verdure	9.00
- tartare di tonno rosso fresco servito con germogli e battuto di acciughe e aceto balsamico	9.00
-ravioli fritti all'anatra con cipolle caramellate	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

### **Primi**

---

-chitarra fresca alla carbonara di salmone , zucchine e curry	9.00
- tortelli di zucca in fonduta con jullienne di pomodori secchi	9.00
- orecchiette fresche al sugo con polpettine pugliesi	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
-trancio di tonno fresco in pancetta grigliato e servito con vellutata di porri e rucola	18.00
-entrecote di angus ,alle cipolle rosse e birra scura ,in padella servita con patate arrosto	16.00
-spiedone di black angus alla pimenton (marinatura spagnola alla paprika) servito con patate arrosto	15.00

### **Piatto Etnico**

---

- dal Messico: Fajtas di pollo e manzo servita con tortillas calde, formaggio giallo e insalata mista	16.00
---	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico: Crepes ripiena di radicchio, patate e formaggio di capra servita con pomodorini confittati e crema di parmigiano	12.00
--	-------