

# **Crazy point**

## **Menu del mese di marzo 2011**



### **Antipasti**

---

- cappuccino di patate dolci con carote e bacon	9.00
- capesante in nido di kataifi servite con salsa agrodolce	9.00
- la prima cotta bustese tagliata fine e servita con finocchi freschi e spicchi d'arancio	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

### **Primi**

---

- spaghetti in cartoccio alla tarantina con cozze pulite e pomodori pachino	10.00
- gnocchetti freschi sardi saltati con sfilaccetti di angus ,cipolla rossa e speck	10.00
- fazzoletti di pasta fresca ripieni di burrata al ragù stretto di verdure	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 fassona piemontese con salsa al porto e aria di caffè servito patate arrosto	22.00
-la vera milanese con osso cotta in padella e servita con insalata mista e patate arrosto	16.00
-spiedone argentino con angus beef e cipolle rosse servito con salsa piccante e patate arrosto	15.00

### **Piatto Etnico**

---

- dall'Asia: pollo al curry e ananas in foglia di banano servito con basmati	15.00
--	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico:arrosto vegetariano alle lenticchie ripieno di noci e nocciole servito con insalata mista e patate arrosto	12.00
---	-------