

Crazy point

Menu del mese di dicembre 2009



Antipasti

- tomino piemontese in crosta di speck su letto di radicchio saltato all'aceto balsamico	9.00
- tartare di angus beef argentino servito in terrina di parmigiano	9.00
- carpaccio di spada fresco servito con songino e spicchi d'arancio	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

Primi

- gnocchetti all'ortica saltati spada e melanzane e pomodori pachino	9.00
- tagliolini neri con gamberi argentini, bottarga e scorza di limone verde	9.00
- spatzle trentini al burro nocciolato speck e puzzone di Moena	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
-Filetto di fassona piemontese al roquefort francese servito con pane nero e patate arrosto	20.00
-filetto di struzzo grigliato e servito con insalata mista e patate arrosto	16.00
-arrosticini abruzzesi grigliati e serviti con salsa calda al tartufo nero e patate arrosto	15.00

Piatto Etnico

- dal Brasile: Feijuidas ,piatto della tradizione con costine di maiale fagioli neri e chorizo servito con arance fresche	15.00
---	-------

Piatto Vegetariano

- Piatto Unico:Falafel ,polpette con farina di ceci ,servite con ratatouille di verdure ,patate arrosto e salsa yogurt	12.00
--	-------