

# **Crazy point**

## **Menu del mese di gennaio 2010**



### **Antipasti**

---

- Rollè di salmone scozzese affumicato con capra allo zenzero ed erba cipollina	9.00
- Gamberi argentini saltati con curry e ananas	9.00
- Carne salada piemontese tagliata fine e servita con olio extravergine piccante	
Da condividere	13.00
Porzione singola	9.00

### **Primi**

---

- Canederli trentini in consommè di porcini	9.00
- Penne di farro alla bottarga di muggine con nocciole tostate	9.00
- Quadrotto al timo saltato con ragù grosso d'agnello toscano	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
-Millefoglie di filetto al bacon e fontina d.o.p. servito con patate arrosto	20.00
- Entrecote di bisonte americano (250 gr) grigliato e servito con patate arrosto e insalata Mista	20.00
-Petto di anatra fresca francese al mandarino su letto di trevisana grigliata e pinoli	15.00

### **Piatto Etnico**

---

- dai caraibi :pollo alle banane piccanti servito con riso nero bollito	15.00
---	-------

### **Piatto Vegetariano**

---

- Piatto Unico:medaglioni di farro e verdure cotti in padella e serviti con patate arrosto e Insalata Mista	12.00
---	-------