



CAFFÈ LA CREPA

T. 0375 396161
www.caffelacrepa.it

Piazza Matteotti 13
ISOLA DOVARESE (CR)

La nostra gelateria artigianale . . . dal 1976 ad oggi

- Il Sorbetto** - gluten free 3,00
Pallina di sorbetto a scelta. Può essere servita liscia o bagnata da un buon distillato. I nostri gelati alla frutta sono sorbetti preparati con frutta fresca e di stagione proveniente da coltivazioni biologiche.
- Coppa Mangia-Bevi** ® 1976 - gluten free 8,00
Gelato alla vaniglia e alla nocciola con liquori dolci (cherry, zabaione e cioccolato) e pesca sciroppata a pezzi. *home made ice-cream with sweet liqueurs and peach in syrup*
- Coppa Brasilia** ® 1976 6,00
Storica coppa gelato proposta sin dal 1976 all'apertura della nostra gelateria. Composta da gelato alla nocciola e al cioccolato con liquore e polvere di amaretto.
home made ice-cream with Amaretto liqueur
- Coppa PX** – può contenere glutine 6,00
Gelato alla Vaniglia della Polinesia con Don Zoilo
home made ice cream with sweet wine from Jerez (Spain)
- Acquerello alla frutta** – gluten free 6,00
Degustazione di sorbetti alla frutta con distillati. Naturalmente digestivo
Sorbet with fruit spirit
- Acquerello alle Creme** – può contenere glutine 6,00
Degustazione di due gelati alle creme abbinati a liquori dolci e distillati
- Coppa Episcopale** ® 2016 – può contenere glutine 8,00
Gelato alla liquirizia, al torrone e al cioccolato con mix di liquore Chartreuse: gialla e verde in parti uguali. *Home made ice cream with Green and Yellow Chartreuse*
- Affogato al caffè** – gluten free 6,00
Gelato fiordilatte e crema, affogato nel caffè espresso. Il fine-pasto per antonomasia.
Home made ice cream with hot espresso
- Crème brûlée glacée** ® 2000 – gluten free 6,00
Gelato alla crema con crosta di zucchero di canna caramellato
Iced crema catalana

Torta sabbiosa con crema al mascarpone – può contenere glutine 6,00

Il Maestro Verdi la voleva fatta così: “*Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa il tutto nella ticcia ben unta di burro e subito in forno.*” Da noi, chiamata comunemente “torta sabbiosa”, viene servita con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato.

Semifreddo Cremona 6,00

Un classico dolce della trattoria cremonese. Le rotture del torrone trovano vita nuova in questo dessert dal sapore fresco, mellifluido e avvolgente.

Pudding with nougat / Parfait de nougat / semifrío de turrón

Crostata del giorno 6,00

Crostata di nostra produzione con frutta di stagione, selezionata in base alla reperibilità. Personalizzata a piacere da Laura.

Zuccotto gelato di nostra speciale preparazione 6,00

Un classico delle trattorie anni Settanta. Ripieno da una crema semifreddo con canditi e scaglie di cioccolato fondente.

Abbinamenti consigliati...

Vino Chinato 6,00

Solo con qualche biscotto “isolino” o abbinato a un nostro dessert. Questo vino è ottenuto da una tradizionale ricetta a base di vino rosso (da uve nebbiolo, barbera) e infuso naturale di corteccia di China Calissaja, Cannella, Vaniglia, Rabarbaro, Genziana e altre erbe aromatiche.

Pineau de Charentes (Roland Seguin) 6,00

Vino liquoroso prodotto nel sud-ovest della Francia (nuova Aquitania) lungo il corso del fiume Charente che da il nome alla zona. Ottenuto dalla vinificazione del mosto di uve bianche della regione (Sauvignon, Sémillon e Merlot Blanc) e rinforzato con Cognac di grande qualità.

Porto Tawny (Quinta do Ferro) 5,00

Vino liquoroso portoghese prodotto con uve provenienti esclusivamente dalla regione del Douro, 100 km a est di Oporto, nel nord del Portogallo. Questo vino è frutto di un invecchiamento breve (2/3 anni al massimo) in botti di quercia capace di preservarne i gusti fruttati e il colore rubino.

“Il gelato è un alimento buono e sano, mangialo con fiducia.”

Francesco Malinverno
Malinverno



Caffetteria

Caffè Espresso Biologico	2,00
Miscela “gourmet” ottenuta da un blend di Arabica e Robusta del Centro America. La tostatura media gli dona equilibrio e piacevolezza. La sensazione al palato è di intensa corposità, acidità appena percettibile con una grande varietà di aromi e profumi floreali.	
Caffè Stellato infuso d'orzo bio con anice stellato	3,00
Caffè espresso con una pallina di gelato alla crema	3,50
Corallo: infuso di cacao puro in acqua calda (80°C / 1 tazza = 100 ml)	4,50

Bar & Beverage

Acqua Minerale Naturale/Frizzante Plose 0,75 l	2,50
Bibite Plose/Fever Tree	3,50
Succhi di frutta Bio Plose	3,50
Tisane des Pères Chartreux – Chartreuse	€ 5,00
Tisana all'erba San Pietro	€ 3,50
Tè Verde Bancha (Giappone)	€ 3,50
Tè Earl Grey Imperial (miscela Darjeeling + Bergamotto)	€ 3,50
Liquore Chartreuse Verde Alc Vol 55%	4,50
Liquore Chartreuse Giallo Alc Vol 40%	4,50
Amari Distilleria Varnelli	3,5
Nocino Riserva di Modena Agazzotti	3,5
Liquore Artiginale alla Liquirizia/Bergamotto/Limone – Passaro	2,50
Gin-Tonic FT & Hendrick's Gin	7,00
Ginger Ale FT & Bourbon Whisky	7,00
Ginger Beer FT & Chartreuse Gialla	7,00

In carta vini trovate anche una proposta di **birre artiginali**, italiane ed estere, e tanti **vini al calice**.

Tutta la nostra selezione di **distillati** è esposta al bancone, fatevi consigliare!