

Lista allergeni

1. CEREALI
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
8. FRUTTA A GUSCIO TIPO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

IT

“CARO OSPITE/CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.”

EN

“DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.”

DE

“LIEBER BESUCHER/KUNDEN, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN UND UNSERE GETRÄNKE. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN.”

FR

“CHER VISITEUR/CLIENT, SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ET/OU D'INTOLÉRANCES, NE HÉSITÉZ PAS À NOUS POSER TOUTE QUESTION SUR NOTRE NOURRITURE ET NOS BOISSONS. NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS CONSEILLER DE LA MEILLEURE FAÇON”.

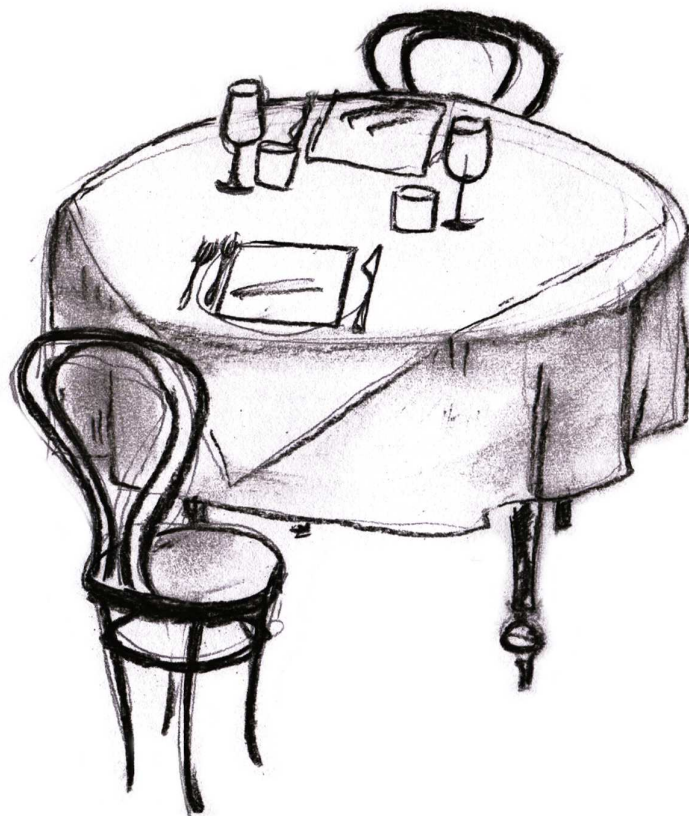
L'aperitivo della Crepa

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso

Jamón Pata Negra de Bellota Joselito "Gran Reserva"	18 euro
Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi (0,50 cent / unità)	3
Frittata alle erbe di campo con giardiniera	8
Grana Padano nostra selezione minimo 30 mesi	7

Le nostre bollicine fresche e rinfrescanti

Champagne Brut – <i>Piolt</i> al calice	€ 8,50
Spumante Rosè Extra Dry – <i>Vanzini</i> al calice	€ 3,50
Franciacorta Brut – al calice	€ 5,00
Vermouth & Soda al calice	€ 3,50
Lambretta Spritz (Kir Populaire): <i>Rosso La Crepa, Cassis e Framboise Chartreuse</i>	€ 4,50





Menu "Scoperta"

Piatto di Pesce all'Isolana

oppure

Antipasto **LA CREPA** (i salumi, la frittata e la giardiniera)

+

Gnòc a la mulinèra

oppure

Tortelli di Zucca (con foie gras e sauternes + 10 €pp)

+

Frittura mista d'acqua dolce

oppure

Bollito misto alla Cremonese con salsa verde e mostarda

+

Acquerello gelato (Frutta o Creme)

oppure

Semifreddo al Torrone di Cremona

+

Acqua Plose (1 bottiglia ogni 2 persone) € 2,50

+

Caffè Espresso € 2,00

+

L'**abbinamento** regionale del Sommelier (3 calici)

oppure

1 bottiglia di **ROSSO LA CREPA** fermo/frizzante (ogni 2 persone)

oppure

degustazione di 2 birre artigianali

=

€ 50 a persona tutto incluso

Il menu non è modificabile e per tutto il tavolo.

Tale menu può divenire anche una degustazione in grado di permettere un assaggio di tutti i piatti proposti al prezzo di 55 € per persona (8 portate tutto incluso).

Menu degustazione da 4 portate condivise € 35 (con 2 calici di vino inclusi) – ideale per Business Lunch

Salumi (cold cuts / wurstwaren/ charcuterie / embutidos)

Antipasto LA CREPA 13

I migliori salumi selezionati da Franco, serviti con frittata e giardiniera – ideale per *Business lunch*

La Frittata & La Giardiniera – per vegetariani & Gluten Free – *ideale per Business lunch* 8

omelette with herbs and vegetables

Semplicemente buona come quella che preparava mamma Elda.

Re Culatello minimo 20 mesi di invecchiamento 14

Pregiato salume ricavato dalla coscia del suino adulto emiliano (Culatello di Zibello DOP)

Jamón Pata Negra de Bellota Joselito “*Gran Reserva*” 18

– spanish ham - Gluten Free

Ottenuto dal quarto posteriore di maiali “pata negra” allevati liberi e felici nelle zone tra Salamanca e Siviglia (3 ha/cad), questo prosciutto, è celebre per la gustosità della carne (stagionata 48 mesi) e per il taglio manuale.

Spalla cotta (servita tiepida) di San Lorenzo tagliata al coltello 14

- Gluten Free

Ricetta del Maestro Giuseppe Verdi il quale adorava mangiare la Spalla appena cotta e ancora fumante.

Pesci e Leccornie

Luccio in salsa isolana con polenta fresca – disponibile anche Gluten Free 12

Typical pike with maize meal

Un tempo popolavano le acque dei fiumi che bagnano la provincia di Cremona: Adda, Oglio, Serio e Po. Una salsa ricca e saporita esalta i profumi di questo pesce carnoso. Soavemente adagiato su un letto di polenta di mais, fresca o abbrustolita che sia. Il 10 Marzo 2016, **Gualtiero Marchesi**, fece visita al Caffè La Crepa e assaggiò il Luccio in Salsa Isolana. Un video su www.sapore.in-lombardia.it ricorda questo importante momento.

Anguilla marinata in due versioni – disponibile anche Gluten Free 13

bitter-sweet eel/aal

Scuojata, arrotolata e passata alle braci l'una. Grigliata e marinata l'altra. La bagna della marinatura agrodolce dona profumo e delicatezza.

Lumache nostrane alla moda di Borgogna® 2017 10 18

snails / Schnecken / escargots /caracoles

½ dozzina (6pz)

dozzina (12pz)

La nostra è una “**Bourguignonne all'Italiana**” dove le lumache (mantovane) vengono preparate e condite con burro, scalogno e prezzemolo. Un guscio di pasta le racchiude donandole un sapore unico e uno stile inimitabile.

Foie Gras en terrine 15

Terrine de foie gras / Gänseleber-Terrine

Trancio di fegato grasso cotto in terrina e servito con pan brioche caldo. Non è fegato, è foie gras!

Tagliolini con ragù di lago e verdure stagionali 13

La classica pasta fatta in casa, servita in un'elegante versione di pesce.

Durante la settimana lavorativa sono disponibili anche con ragù classico – *Business lunch* 9

Il Marubino ai tre brodi 12

disponibili anche nella versione asciutta “burro e salvia”

Di casa in casa, ogni marubino trascina nel suo ripieno, oltre al salame cremonese, l'amore per la famiglia di chi lo prepara. Il dito indice, su cui viene avvolto, è la sempre giusta misura.



video

Trippa Tipica all'isolana – Gluten Free 11

tripe / Kutteln / tripes / tripa / tripa

Tenera e magra, cotta in brodo con verdure e passata di pomodoro. Gustosa e leggera.

Minestra di riso con verze e pesto di salame fresco “Verzi mati” 12

È il piatto che si mangia il giorno dell'uccisione del maiale. Quando disponibile viene servito con la costoletta – disponibile anche Gluten Free

Pisarei con anguilla e fagiolini dell'occhio ® 2013 12

Variante “d'acqua” di questo piatto povero della pianura padana/emiliana. La pancetta affumicata è stata sostituita con piccoli bocconcini di filetto d'anguilla, leggermente affumicato. I fagiolini dell'occhio donano un piacevole contrasto di consistenze e sapori.

Tortelli di Zucca – per vegetariani 12

Tortelli di Zucca con foie gras e salsa al Porto ® 2007 18

Un classico della bassa cremonese, quella che guarda verso Mantova e le terre gonzaghesche. La sfoglia all'uovo, tirata a mano, racchiude un ripieno di zucca, mostarda di mele, polvere di amaretti e noce moscata.

Riso all'onda con fonduta di Pannerone, rapa rossa e polvere di capperi 12

® 2009 – disponibile anche *Gluten free*

Il Pannerone è un formaggio senza sale (Presidio SLOW FOOD) prodotto nelle province di Cremona e Lodi. Un leggero profumo di acciughe dona il giusto equilibrio al piatto.

“Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata - Gluten Free 13

Savarin (gastronomo francese) inventò l'omonimo stampino circolare in cui viene composto questo risotto.

Secondi d'acqua dolce

Tutti i piatti vengono serviti contornati da verdure stagionali, talvolta di nostra coltivazione

Lo “Storione del Po” – disponibile anche Gluten Free 18
Steamed Sturgeon / Stör / esturión

Filetto cotto in padella e servito con verdure di stagione. Piatto caratterizzato dalla grande leggerezza e freschezza dello storione appena pescato.

Fritto di pesce d'acqua dolce 18
fried fish

Una particolare frittura rende questo piatto croccante, dorato e leggero. Infatti il pesce fresco viene impanato, abbattuto e posto in friggitrice fredda.

Filetto di pesce pescato del giorno – disponibile anche Gluten Free 16

Le migliori ricette per valorizzare al massimo le pregiate carni dei nostri pesci d'acqua dolce.

Secondi di carne... rossa

Tutti i piatti vengono serviti contornati da verdure stagionali, talvolta di nostra coltivazione

Cotechino “Vaniglia” con lenticchie, verze e polenta 15
Boiled sausage with Savoy cabbage, lentils and maize meal

La lenta cottura scioglie le parti grasse, rendendole morbide e succulente... come fosse vaniglia. Buono con lenticchie, meglio ancora se con purè di patate o verze.

Boccone di manzo alla piastra – disponibile anche Gluten Free 16
Sirloin steak without bone / Ochse / boeuf / buey / boi

Un classico, mai scontato. Le carni provengono da razze piemontesi allevate libere nei pascoli.

Bollito Misto alla cremonese con salsa verde e mostarda - Gluten Free 20
boiled beef / Gekochtes Rindfleisch

Dal celebre brodo cremonese, uno e trino, nacque il bollito. Le nuove tecniche di cottura danno vita a un piatto capace di conservare le proprietà organolettiche e la fragranza delle carni.

Guancia di manzo “sbrasata” con polenta fresca 16

Tipico piatto caldo e goloso. Ideale per i mesi freddi. La scioglievolezza della carne vi sorprenderà!

Tutti i prezzi comprendono coperto e servizio. Nessun costo aggiuntivo.

Ogni cliente può portare con sé la sua bottiglia preferita da casa e consumarla abbinata ai nostri piatti (diritto di tappo € 2,50 per persona).

Le carni bianche, le altre proposte ...

Cappone ripieno servito con mostarda e verdure cotte - Gluten Free 18
"Capon" castrated broiler chicken / chapon / kapaun / capón / frango capão

Questi capponi provengono da un vicino allevamento BIO dove vengono allevati liberi e all'aria aperta. Cucinato così come vuole la tradizione delle feste. Servito con mostarda e verdure al forno.

Rognoncini di vitello trifolati - Gluten Free 16
Calf's kidney / rognons de veau / kalbsniere / riñones

Un classico della cucina cremonese e padana. Ideale se abbinato a vini eleganti e raffinati, magari di vecchia data.

Scaloppa di fegato grasso d'oca - Gluten Free 20
Goose-liver / Gäns eleber / escalope de foie gras

Spadellata nel burro e servita con frutti caramellati e salsa al porto

ed i formaggi

Assortimento formaggi tipici locali da 6 tipi (cheese / käse / fromage / queso / queijo) 14

Assortimento formaggi tipici locali da 3 tipi 8

Le tipologie sono scelte al momento in base alla disponibilità, legate al nostro territorio. Serviti sempre e solo con mostarda cremonese di nostra produzione. - ideale per *Business lunch*

Grana Padano nostra selezione con mostarda classica 7

Piatto d'assaggio da porre al centro del tavolo e mangiare con le mani per accompagnare l'ultimo goccio di vino prima del dessert (*Sauternes Ch. La Garenne al calice + € 7*)

In cucina

FRANCO MALINVERNO
(chef)

VITTORIO
(capo partita)

MATTEO
(capo partita)

LAURA
(chef de rang)

FRANCESCO
(commis)

ANDREINA
(commis)

Glossario

Come prepariamo e conserviamo i nostri cibi

Abbattitore (quick chiller):*

L'abbattitore abbatte la temperatura di un ingrediente o di una preparazione. (...) Questa capacità di raffreddare rapidamente i cibi bollenti, appena tolti dal fuoco, fino a 3°C al cuore, minimizza infatti l'evaporazione, l'ossidazione e la formazione di microrganismi, che sono i fenomeni che provocano l'invecchiamento dei cibi. Abbattendoli, possiamo mantenere la freschezza dei cibi cotti, conservati in frigorifero, almeno 3 volte più a lungo rispetto agli stessi raffreddati a temperatura ambiente e poi passati in frigorifero. (...) L'abbattitore può surgelare rapidamente qualsiasi alimento crudo o cotto fino a -18°C al cuore e, grazie alla velocità, trasformare tutta l'acqua contenuta nei cibi in microcristalli che, allo scioglimento, lasciano il prodotto come all'origine. A differenza del congelamento fatto con il freezer domestico, il ciclo di surgelamento rapido, che è 10 volte più veloce, non danneggia la struttura, il colore, l'aspetto e il gusto delle pietanze.

Freezer:*

Il freezer serve, appunto, a congelare gli alimenti o a mantenerli congelati. I congelatori raggiungono temperature anche inferiori a -18°C e sono suddivisi in "classi" identificate da un numero variabile di "stelle": poiché ogni stella corrisponde a 6°C, si può conoscere la temperatura raggiunta dal congelatore ed è possibile valutare per quanto tempo garantisca la conservazione ottimale del cibo.

Sottovuoto (a campana):*

Questa tecnica estrae l'aria dagli alimenti riducendo di molto l'ossidazione e la formazione di muffe e di microrganismi negli ingredienti, che quindi durano molto di più, restando (più) freschi. Tutto o quasi si può mettere sottovuoto: dalla carne cotta e cruda al formaggio, dai sughi ai filetti di pesce, dalle verdure cotte a quelle crude. (...)

Fa tutto quello che fa il sottovuoto a estrazione, più velocemente e più efficacemente, e permette inoltre di mettere sottovuoto anche i liquidi, come l'acqua con verdure che poi diventerà brodo. E' indispensabile se si vuole cuocere a bassa temperatura nel Roner o nel forno a vapore. (...) Il problema è che questa macchina costa una cifra.

** da Allan Bay, Nella mia cucina, Milano 2010, Mondadori*