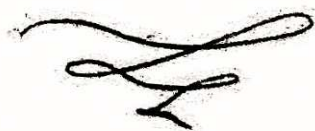


CAFFÈ LA CREPA

T. 0375 396161
www.caffelacrepa.it

Piazza Matteotti 13
ISOLA DOVARESE (CR)



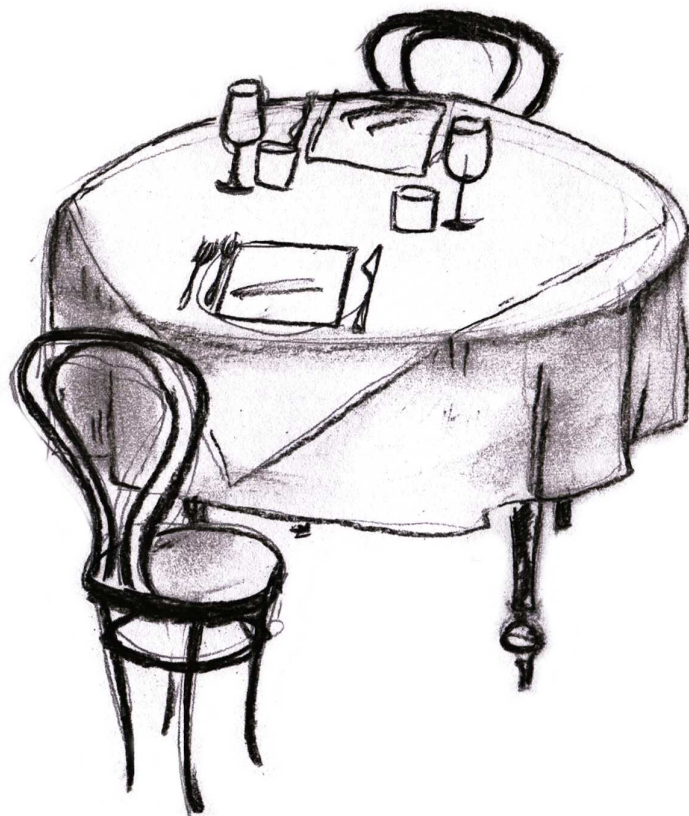
L'aperitivo della Crepa

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>Pioltet</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"

Aperitivo consigliato Franciacorta (Metodo Classico Bresciano al calice) + € 5,00

Piatto di Pesce all'Isolana

oppure

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

+

Gnòc à la mulinéera

oppure

Guazzetto d'acqua dolce con gnocchetti di verdure

+

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

Gli Antipasti: Salumi, Pesci e Leccornie

- Antipasto LA CREPA** 13
cold cuts / wurstwaren/ charcuterie / embutidos
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
Questo Prosciutto, ottenuto dal quarto posteriore di maiali “pata negra” allevati liberi e felici nelle zone tra Salamanca e Siviglia (3 ha/cad), è celebre per la gustosità della carne (stagionata 48 mesi) e per il taglio manuale.
- Carpaccio di carne concia all'isolana** - Gluten Free 14
raw beef with salt and oil from Garda Lake
Un carpaccio esclusivo di nostra produzione, servito con un filo d'olio XV del Garda
- Insalata di Faraona alla Stefani** – disponibile anche in versione Gluten Free 13
Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada
Nel 1662, in servizio come capocuoco presso il ducato di Mantova, Bartolomeo Stefani pubblicò *L'Arte di Ben Cucinare*, testo di cucina dedicato ad Ottavio Gonzaga principe di Vescovato (Cremona). Un delicato contrasto caratterizza questo piatto fresco e leggero, divenuto un classico della tradizione delle nostre terre.
- Baccalà in insalata** – Gluten Free 13
salt cod / Stockfisch / bacalao
Merluzzo sbollentato e condito con olio XV del Garda, sale e pepe.
- Piatto di pesce all'isolana** – disponibile anche in versione Gluten Free 13
Typical pike and bitter-sweet eel / Grand brochet et anguille / lucio y anguila
Luccio in salsa, anguilla marinata e carpioni. Il 10 Marzo 2016, **Gualtiero Marchesi**, fece visita al Caffè La Crepa assaggiando questo piatto. Un video ricorda questo significativo momento - - - > <https://youtu.be/ik8GnX3sAG4>
- 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!

Primi

Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione

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.

Guazzetto d'acqua dolce con gnocchetti di verdure ® 2007 – Gluten Free 14

Filetti scelti di pesce di fiume, e di lago, rendono questo piatto gustoso e leggero. Gli gnocchi vengono preparati con patate e verdure stagionali senza farine (solo fecola di patate).

Gnòc a la mulinèra ® 2013 13

Una pietanza del casalasco preparata con sola acqua e farina, le uniche materie prime maggiormente disponibili ai mugnai di allora. Un ragù “povero” arricchisce e completa il piatto (salsiccia, fagioli, patate e pomodoro).



video

Tortelli amari all'erba San Pietro (balsamita major) - per vegetariani 13

Tortelli tipicamente nostrani, ripieni con un'erba spontanea, chiamata S. Pietro, fresca e unica nel suo genere. Conditi con burro, salvia e formaggio Grana Padano (36 mesi) grattugiato.



video

“Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata - Gluten Free 14

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

Riso all'onda con lumache e erbe di campo – Gluten free 13

Italian rice with snails and herbs

La speciale mantecatura rende questo piatto morbido, saporito e molto nutriente.

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

Carne cruda di manzo battuta al coltello - Gluten Free 16
Raw beef – Rindfleisch

La migliore carne di manzo battuta al coltello servita, e condita, con olio del Garda e fiocchi di sale inglese.

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.

Ossobuco di vitello con piselli e polenta fresca – disponibile anche Gluten Free 18

Un piatto, quasi unico, in grado di rendere felici e ravvivare i ricordi di tante persone. L'intingolo ricco di verdure e piselli freschi rende l'ossobuco adatto alla nuova stagione.

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 ...

Faraona alla Creta – Gluten Free

Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada

18

Celebre fu quella di San Martino in Beliseto raccontata da Mario Soldati nel suo “Viaggio nella Valle del Po” del 1958. Salvia, rosmarino, olio e burro donano alla delicata carne bianca un colore dorato e un sapore inconfondibile. La lenta cottura, a bassa temperatura nella creta, ne preserva la succosità.



video

Animella arrosto ® 2016 - Gluten Free

roasted sweetbread / bries / ris / lehecillas, mollejas / timo

18

Un piatto per chi è alla ricerca di sapori unici, delicati e talvolta dimenticati. Ideale se abbinato a vini eleganti e raffinati, magari di vecchia data.

Scaloppa di fegato grasso d’oca - Gluten Free

Goose-liver / Gäns eleber / escalope de foie gras

20

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

VITTORIO

(capo partita)

MATTEO

(capo partita)

LAURA

(chef de rang)

FRANCESCO

(commis)

ANDREINA

(commis)

Lista allergeni

1. CEREALI
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. LATTOSIO
7. 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 HÉSITEZ PAS À NOUS POSER TOUTE QUESTION SUR NOTRE NOURRITURE ET NOS BOISSONS. NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS CONSEILLER DE LA MEILLEURE FAÇON”.

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*