



Tutti i giorni dal Mercoledì alla Domenica

dalle 18-20 SOLO ASPORTO
dalle 20 in poi SERVIZIO AI TAVOLI (area riservata su piazza Matteotti)

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.”
Franco 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.	
Orzo infuso d'orzo bio servito in tazza grande	2,00
Ginseng Caffè Diemme, Padova	2,00
Caffè Decaffeinato Caffè Diemme, Padova	2,00
Caffè Mono-Origine (Mexico, Ethiopia) Caffè Diemme, Padova	2,50
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/Baladin	2,50
Succhi di frutta Bio Plose (classici)	3,50
Succhi di frutta Baladin (speciali)	3,50
Pesca + Coriandolo / Pera + Zenzero / Albicocca + Bergamotto	
Tisane des Pères Chartreux – Chartreuse	€ 5,00
Tisana della Casa	€ 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

Cocktails

Cola & Rhum Saylor Jerry	7,00
Gin-Tonic FT & Botanic Gin	7,00
Ginger Ale FT & Bourbon Whisky	7,00
Ginger Beer FT & Chartreuse Gialla	7,00

Birre Artigianali Italiane

Birra Nazionale Baladin (Gluten Free) 33 cl	4,50
Birra Nora “speziata” Baladin 33 cl	4,50
Birra del Borgo ReAle, Lisa, Duchessa 33 cl	4,50
Birra del Borgo My Antonia 33 cl	4,50
<i>Imperial pilsner: più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, molto equilibrata tra le note aromatiche e amare date dai luppoli</i>	
Birra del Borgo Enkir 75 cl	12,00
<i>Saison con Enkir: birra delicata e morbida per niente amara, prodotta con l' Enkir che gli dona note resinose e speziate.</i>	
Birra del Borgo DucAle 75 cl	12,00
<i>Belgian strong ale: naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Al palato è dolce, rotonda, di buon corpo senza essere stucchevole</i>	
Birra del Borgo ReAle 75 cl	12,00
<i>La prima birra brassata a Borgorose, in provincia di Rieti, celebre per l'intenso profumo.</i>	
Birra del Borgo Duchessa 75 cl	12,00
<i>Saison al farro: fresca e morbida con una buona componente aromatica ideale per accompagnare piatti delicati a base di verdure, pesce, formaggi freschi o con dolci.</i>	

Vini da bere

Vino Rosato “La Segretaria” (frizzate) 33cl	8,00
Vino Rosato “La Segretaria” (fermo) 25cl	6,00
Vino Rosato “La Segretaria” (frizzate) 25cl	6,00



baladin



La Crepa . . . a casa tua

	€/kg
Il nostro gelato (creme o frutta)	20,00

La Crepa . . . su misura

Prenota le tue torte gelato per eventi, feste e compleanni

	€/kg
Zuccotto Gelato	24,00
Semifreddo al Torrone	24,00
Sacher Torte (semifreddo con cioccolato e albicocca)	24,00

Siamo e rimaniamo a disposizione per realizzare torte e dolci su misura, secondo le esigenze e le necessità della nostra clientela.

Per maggiori informazioni e prenotazioni

--- > T. 0375 396161 < ---



LA CREPA

Isola Dovarese - CR