



CAFFÈ LA CREPA

T. 0375 396161
www.caffelacrepa.it

Piazza Matteotti 13
ISOLA DOVARESE (CR)

A stylized, handwritten signature or logo in black ink, possibly representing the brand name 'Caffè La Crepa'.

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 Spagnola** — può contenere glutine 6,00
Gelato alle creme con amarene sciroppate
home made ice cream with caramelized cherry
- 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
- Coppa Califfo** ® 1984 — può contenere glutine 6,00
Così chiamata negli anni Ottanta, questa coppa porta con sé il bello e il buono della nuova stagione. Gelato alle creme con frutta fresca a pezzi. Ideale per finire il pasto in totale leggerezza. *home made ice cream with fruits*

Coppa del Giorno 8,00

Coppa di Gelato scelta quotidianamente nell'archivio storico della Gelateria del Caffè La Crepa. Varia a seconda della stagione, dei gusti preparati e della frutta a disposizione.

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 - *Summer Edition* - ® 2016 6,00

La dolcezza del Torrone cremonese incontra l'acidità dei limoni del Garda. Una combinazione perfetta: piena, avvolgente e rinfrescante.

Pudding with nougat and lemon / Parfait de nougat et citron/ semifrío de turrón y limón

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...

Passito di Sicilia (da uve moscato/zibibbo) (*Cantine Alagna*) 6,00

Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai nostri dolci e ai nostri biscotti “isolini”

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.

Moscato d'Asti Canelli DOCG (*Forteto della Luja*) 16,00

Le uve perfettamente mature vengono vendemmiate a mano. Un' accurata scelta dei grappoli da vita a questo vino dolce dal colore giallo paglierino che ben si abbina con dessert, frutta, pasticceria, gelati e dolci lievitati. Bottiglia da 0,75 litri – 5,5 % Alc.



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
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/Baladin	3,50
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%	5,00
Liquore Chartreuse Giallo Alc Vol 40%	5,00
Amari Distilleria Varnelli	3,5
Nocino Riserva di Modena Agazzotti	3,5
Liquore Artiginale alla Liquirizia/Bergamotto/Limone – Passaro	2,50

Cocktails

(Non) Coca 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