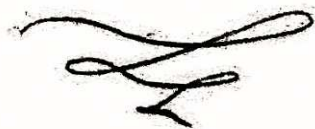


CAFFÈ LA CREPA

T. 0375 396161
www.caffelacrepa.it

Piazza Matteotti 13
ISOLA DOVARESE (CR)



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”.

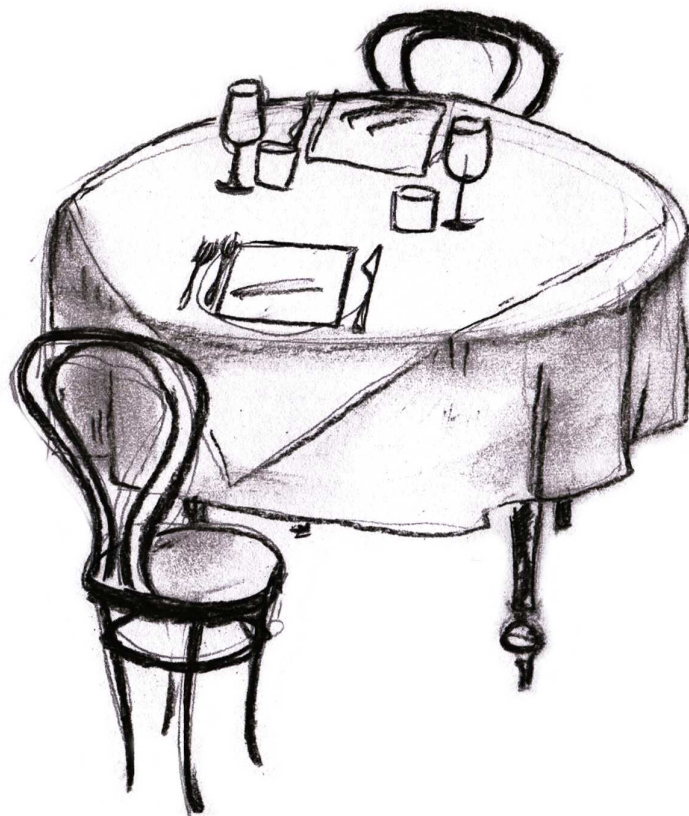
L'aperitivo della Crepa

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso

Salumi Joselito " <i>Gran Reserva</i> "	€ 18,00
Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi (0,50 cent / unità)	€ 3,00
Frittata alle erbe di campo con giardiniera	€ 8,00
Grana Padano nostra selezione minimo 30 mesi (con giardiniera o mostarda)	€ 7,00

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

Antipasto Misto d'acqua dolce

oppure

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

+

Gnòc à la mulinéera

oppure

Riso all'onda con tinca e crema di piselli freschi

+

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)
- Joselito® Remix: i più pregiati salumi di Pata Negra** - Gluten Free 18
Assortimento di salumi iberici ottenuti da suini allevati liberi. Le saporite carni vengono lavorate solamente con sale marino, senza alcun conservante aggiuntivo e stagionate per circa 48 mesi.
- Spalla cotta (servita tiepida) di San Lorenzo tagliata al coltello** - Gluten Free 14
Ricetta del Maestro Giuseppe Verdi il quale adorava mangiare la Spalla appena cotta e ancora fumante.
- Insalata di Faraona in agresto** ® 2012 - Senza Glutine 12
Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada
La delicatezza della faraona viene contrastata dai profumi della frutta e dell'agro (aceto, miele ed erbe aromatiche).
- Tonno di lago con fagioli e cipolle** 12
Carp (or Tench by means availability) with onions, beans and potatoes'cream
Originale versione del classico tonno che ricorda il “Pesce finto” di inizio XX secolo.
- Crudi d'Acqua Dolce** - Gluten Free 13
Trout and Sturgeon / Truite et esturgeon / Lachsforelle und Stör / Trucha asalmonada y esturión
Alla corposità della trota selvaggia viene contrapposta la delicatezza e l'eleganza dello storione lombardo. Le pregiate carni di questi due pesci si incontrano in questo piatto fresco, colorato e leggero.
- 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!

Bigoli al torchio con sarde di lago

Home made "spaghetti" with sardine's sauce

13

Questa speciale tipologia di pasta all'uovo è lavorata manualmente nelle nostre cucine per mezzo di un antico torchio originale dei "F.lli Bottene di Marano". La saporita salsa si accompagna bene a vini bianchi frizzanti oppure a rossi freschi e leggeri.

Il Marubino estivo con ragù di verdure

disponibili anche nella versione "ai tre brodi" oppure "burro & salvia"

12

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

Insalata di trippe - Gluten Free

tripe / Kutteln / tripes / tripa / tripa

12

Il protrarsi dell'estate ha bisogno di trippa, fresca e leggera, da gustare come un insalata di mare. Buona anche come antipasto o secondo leggero.

Minestra estiva con verdure dell'orto - per vegetariani – disponibile anche *Gluten free*

Soup (liquid savoury dish) made from vegetables and herbs / Flüssige Speise / Soupe de légumes cuits / sopa con legumbres y verduras cocidas / caldo com legumes

12

Minestra ricca e nutriente con verdure stagionali, erbe aromatiche e pasta all'uovo.

Gnocchi con fonduta di Grana Padano e ritagli di Spalla Cotta

12

Una combinazione di sapori, e colori, in grado di dipingere le nostre terre. Gnocchi di Patate fatti a mano e lavorati senza glutine ©2007 - Gluten Free

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 tinca e crema di piselli freschi – Gluten free

Italian rice with tench and green peas

13

La speciale mantecatura, e la combinazione del riso, rende questo piatto leggero e gustoso.

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 “Estivo” alla cremonese con salsa verde e mostarda 20

boiled beef / Gekochtes Rindfleisch - Gluten Free

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.

Spiedo di carni miste ® 2012 - Gluten Free 20
Skewer of mixed meats / Morceaux de viande à la broche / Trozos de carne en el espetòn

Tempo di grigliate. Raffinata versione dello spiedo tradizionale preparato con le migliori carni e le più adeguate tecniche di cottura.

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

Durante la stagione estiva il servizio ai tavoli all'esterno (portico + piazza) costa € 2,50 per persona
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 Crema - Gluten Free** 18
Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada
Storica ricetta che popolava i menu delle trattorie di una volta. La carne delicata è caratterizzata da un colore dorato e un sapore inconfondibile. La crema, leggera e intensa, la rende unica.
- Animella arrosto ® 2016 - Gluten Free** 18
roasted sweetbread / bries / ris / lehecillas, mollejas / timo
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** 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

VITTORIO
(capo partita)

MATTEO
(capo partita)

LAURA
(chef de rang)

FRANCESCO
(commis)

ANDREINA
(commis)

ANDRE'
(commis)

Glossario

Come prepariamo e conserviamo i nostri cibi

Abbattitore (quick chiller):*

L'abbattitore abbate 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*