

# **Carta Vini**

*La nostra selezione, il nostro lavoro, la nostra passione.*

*A cura di Federico Malinverno*

*@ilgustofilo*

## *L'aperitivo della Crepa*

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso

Jamon Iberico <i>Gran Reserva</i> Joselito	15 euro
Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi	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>Pirollet</i> al calice	€ 8,50
Spumante Rosè Extra Dry <i>Vanzini</i> al calice	€ 3,50
Franciacorta Brùt – 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
Vinho Verde TINTO (100% <i>Vinhao</i> ) – <i>La Crepa Import</i> la bottiglia	€ 22,00

## Il vino fa bene, bevilo con intelligenza!

“...moderati quantitativi di alcol associati a potenti antiossidanti (come nel caso del vino, specie se rosso) possono rappresentare invece una miscela benefica che stimola le difese antiossidanti dei tessuti. A patto ovviamente, di consumare con moderazione e, perchè no, con piacere – non è forse il piacere uno dei migliori antidoti contro lo stress? -, avendo cura di evitare la presenza di altre sostanze tossiche, come i solfiti, in quantità eccessivi!”

*La Scienza ci guarirà*

Luc Montagnier – Premio Nobel per la medicina

Dati della <i>Gazzetta Ufficiale</i>	a stomaco pieno	Val. alcol. di 1 bicch di vino
Uomo	Corporatura media - 80 kg	0,13 (consentiti 4 bicchieri)
Donna	55 kg	0,24 (consentiti 2,5 bicchieri)

I violini sono vivi. Il legno del violino è come il vino.  
Lavora a poco a poco ed è bene che senta la pressione delle corde; si arricchisce facendolo suonare, gli piace vivere a una temperatura gradevole, poter respirare, non ricevere colpi, essere sempre pulito... Lo chiuda solo se parte.

*J. Cabré – Io confesso*

CAFFÈ LA CREPA

T. 0375 396161  
[www.caffelacrepa.it](http://www.caffelacrepa.it)

Piazza Matteotti 13  
ISOLA DOVARESE (CR)



# Le ultime bottiglie:

**Az. Agr. Aurora**

Offida (AP), Marche, Italia

**Bolle senza Frontiere**

€ 16

Uve: Timorasso, Pecorino, Chardonnay, e Montonico

**Az. Agr. Nicola Gatta**

Gussago (BS), Lombardia, Italia

**Molener** Extra Brut Riserva 90 Lune

€ 42

**Arcano** Nature Riserva 180 Lune

€ 88

**Az. Agr. 1701**

Cazzago San Martino (BS), Lombardia, Italia

**Saten** 100% Chardonnay Biodinamico

€ 38

**Az. Agr. Pievalta**

Maiolati Spontini (AN), Marche, Italia

Perlugo Dosaggio Zero Metodo Classico VSQ (100% Verdicchio)

Vino base + lieviti e zuccheri + presa di spuma e sosta sui lieviti + remuage + sboccatura

€ 19



## Az. Agr. Barone Pizzini

Provaglio d'Iseo (BS), Lombardia, Italia

Franciacorta DOCG <b>Saten</b> EDIZIONE 2015 (100% Chardonnay)	€ 36
Franciacorta DOCG <b>Rosè</b> EDIZIONE 2014 (100% Pinot Nero)	€ 36
Franciacorta DOCG <b>Naturae</b> EDIZIONE 2014	€ 36
Franciacorta DOCG <b>Bagnadore Riserva 2012</b>	€ 52

## Az. Agr. Plozza

Lombardia, Italia

Franciacorta <b>Brut</b> (Chardonnay + Pinot Nero)	€ 30
Franciacorta <b>Brut</b> (Chardonnay + Pinot Nero)	€ 65
Magnum da 1,5 litri	

## I grandi formati:

Franciacorta <b>Brut</b> (Chardonnay + Pinot Nero + Pinot Bianco) <b>Magnum 1,5 Litri</b>	€ 64
Az. Agr. Uberti – Adro (BS), Lombardia, Italia	
Franciacorta <b>Brut</b> (Chardonnay + Pinot Nero + Pinot Bianco) <b>Magnum 1,5 Litri</b>	€ 64
Az. Agr. Contadi Castaldi – Adro (BS), Lombardia, Italia	

# Spumanti & Champagne

*Italia – Estero*

## Az. Agr. Bisson

Sestri Levante (GE), **Liguria**, Italia

Uve: Bianchetta Genovese, Vermentino, Cimixià – MAGNUM 1,5 litri

Affinato per 18 mesi nei fondali marini di Sestri Levante

€ 140

## Az. Agr. Ricchi

Monzambano (MN), **Lombardia**, Italia

Espressione 8 (85% Chardonnay – 15% Pinot Nero)

€ 26

## Az. Agr. Fattorie Cabanon

Godiasco (PV), **Lombardia**, Italia

Dom Cabanon (Chardonnay – Sauvignon Blanc – Pinot Grigio)

€ 18

## Az. Agr. Pedrotti

Nomi (TN), **Trentino**, Italia

TrentoDOC Nature

€ 30

100% Chardonnay

## Vignoble Klur

Katzenthal, **Alsazia**, Francia

Cremant d'Alsace (Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay)

€ 26

Vino elegante dotato di una piacevole morbidezza naturale proveniente dalle caratteristiche delle uve coltivate con metodo biodinamico.

# Gaspare Buscemi (artigiano del vino)

Cormons (GO), Friuli Venezia Giulia, Italia

Questi vini sono particolari perché, come nella metodologia originaria, la loro spuma è prodotta dalla fermentazione in bottiglia degli zuccheri delle uve, e non da zuccheri aggiunti e pertanto possono essere imbottigliati solo durante la vendemmia o immediatamente dopo. Il loro valore, oltre che dalla qualità delle uve e dal costo di un lavoro totalmente manuale, è determinato dal tempo: sia quello che trascorre dal riempimento della bottiglia alla sua sboccatura per eliminare il deposito lasciato dalla fermentazione – non meno di 4 anni – sia quello che trascorre dalla sboccatura al consumo – da pochi mesi a molti anni. A conferma di una longevità evolutiva eccezionale, sono ancora in vendita bottiglie della prima produzione del 1987. Questa produzione, unica e millesimata, in quanto anche gli zuccheri della presa di spuma sono delle stesse uve utilizzate per la vinificazione, in realtà si presenta come “Ribolla” in quanto le uve di Ribolla gialla hanno costituito buona parte dell’uvaggio. “Ribolla” è poi diventato “Perle d’Uva” per l’ampliamento dell’uvaggio e il cambiamento della metodologia. Oggi infatti, i vini normalmente utilizzati sono una **cuvée delle due annate che precedono quella dell’imbottigliamento utilizzata per fornire gli zuccheri necessari alla rifermentazione in bottiglia. Le uve impiegate sono pertanto almeno di tre annate e di diverse varietà**, tutte tradizionalmente prodotte anche se di varietà considerate internazionali come i pinots ed il sauvignon non aromatico, o autoctone come il Friulano (ex Tocai Friulano), la ribolla gialla, la malvasia istriana ed il verduzzo friulano.

2016	Perle d'Uva	€ 22
2014	Perle d'Uva (sboccatura 2017)	€ 24
2011	Perle d'Uva (sboccatura 2017)	€ 26
2010	Perle d'Uva (sboccatura 2015)	€ 30
2007	Perle d'Uva (sboccatura 2017)	€ 36
2001	Perle d'Uva (cuvée 1999 + 2000)	€ 40

## Az. Agr. Movia

Dobrono, Slovenia

2011	Puro White	€ 44
	Chardonnay 60%, Ribolla 40%	
2010	Puro Rosé	€ 44
	Pinot Nero 70%, Pinot Grigio 10%, Ribolla 20%	

# Jané Ventura

El Vendrell, Tarragona, Catalunya, Spagna

2012 Cava DO Gran Reserva € 38  
Xarel·lo and Macabeu Old vines.

## Quinta do Ferro

Vinho Verde, Gestaco, Baiao, Portogallo

SA Bruto Branco 100% Avesso € 22  
2014 Dom Ferro Reserva Bruto € 28  
2016 Rosè Gracie Avesso + Vinhao €28

## Champagne Piollot Père et Fils

Polisot – Aube - Francia

Brut Cuvée de Réserve 70% PN – 30% Chard. (< 8 gr/L) € 41  
Brut Cuvée de Réserve – 1,5 l € 100  
Brut Cuvée de Réserve – 3 l € 280

Les Protelles € 65

Rosé Extra Brut 100% Pinot noir - Dosage: 4 g/l

2012 Champs Rayés 100% Chardonnay € 60  
Zéro dosage

2013 Colas Robin 100% Pinot Blanc € 60  
Zéro dosage

Brut Rosè Millesime 2003 100% PN (Mezza Bottiglia da 375ml) € 42



# VINI BIANCHI

*Estero*

## Domaine Dupasquier et Fils

Nuits Saint Georges – Bourgogne - France

Bourgogne Aligoté 2017 € 22

## Domaine Grossot

Fleys, Bourgogne, France

Chablis 2017 (100% Chardonnay) € 36

## Domaine La Fay D'Homme – Vincent Caillé

Monnières, Loire, France

Muscadet 2014 *Sur Lie* € 24

Muscadet “Clos de la Févrie” 2014 *Sur Lie* € 34

## Domaine du Nozay

Sainte-Gemme en Sancerrois, Loire, France

Sancerre 2017 *Cuvée du Domaine* € 36

## Vignoble Klur

Katzenthal, Alsazia, Francia

Pinot Gris *Grand Cru* Wineck - Schlossberg 2013 € 36

## Clos de la Coulée de Serrant\*

Savennières - Valle della Loira - Francia

Les Vieux Clos 2015 (Chenin Blanc) € 50

Les Vieux Clos 2014 (Chenin Blanc) € 60

## Ariousios: Dimitri e Panagiotis\*

Isola di Chios, Grecia

Asyrtiko 2017 € 32

## Chateau Musar\*

Bekaa Valley - Libano

White 2008 (Obaideh + Merwah) € 52

## Gelveri - Udo Hirsch\*

Guezelyurt Aksaray - Cappadocia - Turchia

Keten Gomlek 2014 (fermentato e affinato nelle Küps, anfore turche) € 44

## Our Wine Soliko Tsaishvili\*

Kardanakhi - Khaketi - Georgia

Goruli Mtsvane 2017 € 44

Fermentato, macerato (6 mesi) e affinato (12 mesi) in anfora (qvevri).

\* vini conservati e serviti a una temperatura compresa tra i 14 e 18 ° C

# VINI ROSSI

*Italia (da Nord a Sud)*

## Az. Agr. Rocco di Carpeneto

Monferrato, Carpeneto (AL), **Piemonte**, Italia

2015	RAPP (Barbera del Monferrato)	€ 18
2016	LOSNA (Dolcetto di Ovada)	€ 18

## Az. Agr. Asotom di Tommaso Gallina

Castelletto Merli, Alessandria, **Piemonte**, Italia

2015	Smentia	€ 35
	100% Barbera vinificata in acciaio e affinata in botte	
2014	Istinto 100% Grignolino	€ 35
2014	Inconscio Barbera + Grignolino	€ 45
2012	Asotom 95% Barbera + 5% vitigni autoctoni	€ 50
2008	Estinto	€ 52
	100% Freisa affinata in legno piccolo esausto 36/48 M	

## Az. Agr. Val di Sole

Corneliano d'Alba (CN), **Piemonte**, Italia

2017	Pnoi Vino Rosato 100% Nebbiolo – 0,5 litri	€ 22
2016	Helios 100% Nebbiolo – 0,5 litri	€ 35
2015	Amos 100% Nebbiolo – 0,5 litri	€ 26

## Angelo Gaja

Barbaresco, Cuneo, Piemonte, Italia

1993	Barbaresco (½ bottiglia)	€ 235
1991	Barolo Sperss	€ 460

## Az. Agr. Erbaluna

La Morra, Cuneo, Piemonte, Italia

2014	Barolo Nebbiolo	€ 42
2013	Barolo Nebbiolo	€ 48
2012	Barolo Rocche dell'Annunziata	€ 60

## Az. Agr. Bussia Soprana

Monforte d'Alba (CN), Piemonte, Italia

2015	Barbera d'Alba	€ 20
2012	Barbaresco Basarin	€ 78

## Az. Agr. Curto Marco

La Morra (CN), Piemonte, Italia

2013	Barolo La Foia Docg	€ 78
2014	Barolo Arborina Docg	€ 78

## Az. Agr. Cascina Fontana

Perno di Monforte d'Alba (CN), Piemonte, Italia

2018	Dolcetto d'Alba	€ 18
2016	Barbera d'Alba	€ 20
2017	Nebbiolo	€ 28
2014	Barolo	€ 54
2013	Barolo	€ 65

## Az. Agr. Punset

Neive (CN), Piemonte, Italia

2016	Dolcetto d'Alba DOC	€ 16
2017	Barbera d'Alba DOC	€ 18
2017	Nebbiolo delle Langhe DOC	€ 22
2014	Barbaresco Basarin	€ 40
2012	Barbaresco Campo Quadro	€ 54
2011	Barbaresco Campo Quadro Magnum 1,5 litri	€ 130

*Bevi del buon vino e lascia andare l'acqua al mulino*  
(detto popolare)

# VINI DOLCI

*Italia & Estero*

## Az. Agr. Bussia Soprana

Monforte d'Alba (CN), Piemonte, Italia

Moscato d'Asti DOCG 2016 € 18

## Az. Agr. Contrà Malini

Marano di Valpolicella (VR), Veneto, Italia

Recioto della Valpolicella DOCG 2012 € 38

Passito del Veneto Rosso "El Creareto" 2010 € 20

Passito del Veneto Bianco 2014 € 20

Passito del Rosario IGT 2008 (bianco) € 22

## Az. Agr. Pievalta

Maiolati Spontini (AN), Marche, Italia

Curina Passito Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC € 22

## Chateau La Garenne

AOC Sauternes, France

2015 Sauternes cl. 375 € 30

2015 Sauternes cl. 750 € 48

## Az. Agr. Fattorie Cabanon

Godiasco (PV), Lombardia, Italia

**Elena** (Moscato Rosa e Moscato Bianco rifermentato in bottiglia) € 16

## Az. Agr. Ricchi

Monzambano (MN), Lombardia, Italia

**Le Cime** (Passito Naturale Mantovano) € 24

## Az. Agr. Piccolo Bacco dei Quaroni

Montù Beccaria (PV), Lombardia, Italia

**Elos** Malvasia di Candia aromatica 100% vigneto impiantato nel 1985 € 24

## Az. Agr. La Stoppa

Rivergaro (PC), Emilia Romagna, Italia

2010 **Vigna del Volta** € 32

Malvasia di Candia aromatica 100%

2008 **Vigna del Volta** € 40

Malvasia di Candia aromatica 100%

## Az. Agr. Croci

Castell'Arquato (PC), Emilia Romagna, Italia

2009 **Emozioni di Ghiaccio** € 55