

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 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 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

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.

Passito di Sicilia (Tenute Adragna)

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”

Moscato d'Asti DOCG (Bussia Soprana)

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.

“Il gelato è un alimento buono e sano, mangialo con fiducia.”

Franco Malinverno