



Menu

Menu PREMIATE TRATTORIE ITALIANE	€ 50 pp	
4 portate tradizionali con 2 calici locali in abbinamento		
Menu STELLA VERDE 2021	€ 50 pp	
4 portate green con 2 calici bio in abbinamento		
Menu degustazione SLOW FOOD	€ 60 pp	
8 portate locali + 1 Bottiglia di Rosso La Crepa		

Aperitivi

- Spumante Rosé Extra Dry dell'OltrePo Pavese (al calice) € 4,00
- Franciacorta DOCG Brut (al calice) € 5,00
- Champagne Brut (al calice) € 8,50
- Negroni in Barrique € 4,50
- Vermouth & Soda € 4,50
- Lambretta Spritz (kir populaire) € 4,50
- Polpette Extra (6 unità) € 3,00

Antipasti

La Frittata & La Giardiniera	€ 8	SV
Lumache nostrane alla moda di Borgogna € 10(6 unità)	€ 18 (12 u)	SV
Foie Gras en Terrine con pan brioche e confettura di cipolle	€ 20	
Luccio in salsa con polenta fresca	€ 12	PTI
Anguilla Marinata in due versioni	€ 13	
Antipasto LA CREPA (i salumi, la frittata e la giardiniera)	€ 13	
Re Culatello (selezione - invecchiamento min. 20 mesi)	€ 14	
Spalla cotta (servita tiepida) tagliata al coltello con salsa verde	€ 14	PTI
Jamón Pata Negra de Bellota Joselito® "Gran Reserva"	€ 18	

Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione.
Tutti i piatti vengono serviti contornati da verdure stagionali, talvolta di nostra coltivazione.

Primi

Tagliolini con ragù di lago e verdure invernali	€ 13	
Riso all'onda con crema di Panterone, rapa rossa e capperi ®09	€ 13	PTI
“Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata	€14	
Trippa tipica all'isolana	€ 12	
“Pisarei” con anguilla e fagiolini dell'occhio ®13	€ 13	SV
Il Marubino ai tre brodi	€ 13	
“Verzi mati” Minestra di riso con verze e pesto di salame fresco	€ 12	PTI
Tortelli di Zucca	€ 13	SV
Tortelli di Zucca con foie gras e salsa al Porto ®07	€ 20	

Secondi

Lo “Storione del Po” cotto in padella e servito con verdure	€ 18	
Frittura mista di pesce d'acqua dolce (paranza secondo disponibilità)	€ 18	PTI
Piatto di pesce pescato del giorno (secondo disponibilità giornaliera)	€ 18	SV
Cotechino “Vaniglia” con lenticchie, verze e polenta	€ 15	SV
Boccone di manzo alla piastra (cottura media)	€ 16	
Bollito Misto alla Cremonese con salsa verde e mostarda	€ 20	
Guancia di Manzo “sbrasada” con polenta fresca	€ 18	PTI
Cappone ripieno servito con mostarda e verdure cotte	€ 18	
Rognoncini di vitello trifolati	€ 18	
Scaloppa di Fegato grasso d'oca	€ 20	

Formaggi

Assortimento formaggi tipici da 6 tipologie	€ 14
Assortimento formaggi locali da 3 tipologie	€ 8
Grana Padano nostra selezione esclusiva con mostarda	€ 7



*Siamo a vostra disposizione per fornire modifiche e alternative in caso di intolleranze.
Chiedete più informazioni sui possibili allergeni contenuti nei piatti.
I Menu sono da considerarsi per tutto il tavolo.*