

Menu

| | | |
|---|---------|---|
| Menu PREMIATE TRATTORIE ITALIANE | € 50 pp |  |
| 4 portate tradizionali con 2 calici locali in abbinamento | | |
| Menu EVERGREEN | € 55 pp |  |
| 4 portate “green” con 2 calici bio in abbinamento | | |
| Menu MADE IN ISOLA DOVARESE | € 60 pp |  |
| 8 portate locali + 1 Bottiglia di Rosso La Crepa (a scelta tra i piatti contrassegnati – <i>Menu per tutto il tavolo</i>) | | |

Aperitivi

- Spumante Rosé Extra Dry dell'OltrePo Pavese (al calice) € 4,50
- 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) € 4,00

Antipasti

| | | |
|--|-------------|------------|
| La Frittata & La Giardiniera | € 8 | PTI |
| Lumache nostrane alla moda di Borgogna € 10(6 unità) | € 18 (12 u) | PTI |
| Foie Gras en Terrine con pan brioche e confettura di cipolle | € 20 | |
| Insalata di faraona alla Stefani | € 13 | |
| | | |
| Piatto di Pesce all'isolana (luccio in salsa, anguilla e carpioni) | € 14 | |
| Tonno di Lago (carpa cbt con patate, cipolle e fagioli) | € 14 | EG |
| | | |
| Antipasto LA CREPA (i salumi, la frittata e la giardiniera) | € 15 | |
| Re Culatello (selezione - invecchiamento min. 20 mesi) | € 16 | |
| Carpaccio di carne concia all'isolana | € 14 | EG |
| Jamón Pata Negra de Bellota Joselito® “Gran Reserva” | € 20 | |

Servizio Estivo € 3,00

Primi

| | | |
|---|------|------------|
| Bigoli al torchio con sarde di Lago | € 15 | |
| Riso all'onda con tinca e crema di piselli freschi | €14 | PTI |
| “Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata | €15 | |
| Insalata di trippe (foiolo e lampredotto) | € 13 | |
| “Il Marubino” estivo con verdure dell'orto (disponibili anche ai tre brodi) | € 14 | EG |
| Minestra “estiva” con verdure dell'orto | € 12 | |
| “Gnòc a la mulinèra” con pesto di erbe selvatiche | € 13 | PTI |
| Tortelli amari all'Erba San Pietro (conditi con burro & salvia) | € 14 | EG |

Secondi

| | | |
|--|------|------------|
| Lo “Storione del Po” cotto in padella e servito con verdure | € 20 | |
| Frittura mista di pesce d'acqua dolce (paranza secondo disponibilità) | € 18 | PTI |
| Piatto di pesce pescato del giorno (secondo disponibilità giornaliera) | € 18 | EG |
| Carne Cruda di Manzo battuta al coltello (condita e contornata) | € 16 | |
| Boccone di manzo alla piastra (cottura media) | € 16 | |
| Bollito Misto “estivo” alla Cremonese con salsa verde e mostarda | € 20 | |
| “Court Bouillon” di carni miste (antico e pregiato arrosto cremonese) | € 20 | PTI |
| Faraona alla Crema | € 18 | EG |
| Animella Arrosto | € 18 | |
| Scaloppa di Fegato grasso d'oca | € 22 | |

Formaggi

| | |
|--|------|
| Assortimento formaggi tipici con Mostarda (6 tipi) | €16 |
| Formaggi freschi con Miele di Fiume e Balsamico Stravecchio (3 tipi) | € 10 |
| Grana Padano (nostra selezione esclusiva) con mostarda | € 7 |
| Mostarda di Frutta | € 6 |

Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione.

Tutti i piatti vengono serviti contornati da verdure stagionali, talvolta di nostra coltivazione.



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.