



Business Lunch
Merc - Ven

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 – Menu per tutto il tavolo)		

Aperitivi

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

Antipasti

La Frittata & La Giardiniera	€ 8	PTI
Lumache nostrane alla moda di Borgogna	€ 10(6 unità)	EG
Foie Gras en Terrine con pan brioche e confettura di cipolle	€ 20	
Piatto di Pesce all'Isolana: Luccio in salsa, anguilla marinata e carpioni	€ 15	
Baccalà in Umido: servito con polenta fresca	€ 14	PTI
Antipasto LA CREPA (i salumi, la frittata e la giardiniera)	€ 15	
Re Culatello con giardiniera (selezione - invecchiamento min. 20 mesi)	€ 18	
Spalla cotta da noi tagliata al coltello con salsa verde	€ 16	EG
Jamón Pata Negra de Bellota Joselito® "Gran Reserva"	€ 20	

Pane, Coperto e Servizio € 2,00

Primi

Tagliolini con ragù di Lago e verdure tardive	€ 15	PTI
Riso all'onda con la nostra "finanziera"	€ 14	
"Savaren" di riso con ragù classico e lingua salmistrata	€ 15	
Il Marubino ai Tre Brodi (disponibili anche Burro & Salvia)	€ 15	
Trippa Tipica all'isolana	€ 14	EG
"Gnòc a la mulinèra" con ragù di coda di manzo e funghi	€ 14	PTI
Il Minestrone autunnale (con pasta fine all'uovo)	€ 13	
Tortelli di Zucca (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 giornaliera)	€ 18	PTI
Piatto di pesce pescato del giorno (secondo disponibilità giornaliera)	€ 18	EG
Cotechino "Vaniglia" con lenticchie, verze e polenta	€ 15	
Boccone di manzo alla piastra (cottura media)	€ 16	
Bollito Misto alla Cremonese con salsa verde e mostarda	€ 20	
Il Vitello, l'animella e i funghi (stufato con polenta fresca)	€ 20	PTI
Rognoncini di vitello al gin	€ 18	
Anatra al Sugo di Isola (vecchia ricetta del paese)	€ 20	EG
Scaloppa di Fegato grasso d'oca	€ 22	

Formaggi

Assortimento formaggi tipici con Mostarda (6 tipi)	€ 16
Formaggi freschi con Miele e Balsamico 1972 (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 non sono modificabili e sono da considerarsi per tutto il tavolo.