



**Business Lunch**  
Merc - Ven

## Menu

Menu <b>PREMIATE TRATTORIE ITALIANE</b>	€ 50 pp	
4 portate tradizionali con 2 calici locali in abbinamento		
Menu <b>EVERGREEN</b>	€ 55 pp	
4 portate "green" con 2 calici bio in abbinamento		
Menu <b>MADE IN ISOLA DOVARESE</b>	€ 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) € 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	<b>PTI</b>
Lumache nostrane alla moda di Borgogna	€ 10(6 unità)	<b>EG</b>
Foie Gras en Terrine con pan brioche e confettura di cipolle	€ 22	
Luccio in salsa con polenta	€ 14	<b>PTI</b>
Anguilla Marinata in due versioni	€ 16	
Antipasto <b>LA CREPA</b> (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	<b>EG</b>
Jamón Pata Negra de Bellota <b>Joselito®</b> "Gran Reserva"	€ 20	

Pane, Coperto e Servizio € 2,00

## Primi

Tagliolini con ragù di Lago e verdure tardive	€ 15	
Riso all'onda con crema di Pannerone, rapa rossa e capperi ® 2009	€ 14	
“Pisarei” con anguilla e fagiolini dell'occhio ® 2013	€ 14	<b>PTI</b>
Il Marubino ai Tre Brodi (disponibili anche Burro & Salvia)	€ 15	
Trippa Tipica all'isolana	€ 14	<b>EG</b>
“Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata	€ 15	
“Verzi Matì” Minestra di riso con verze e pesto di salame fresco	€ 13	<b>PTI</b>
Tortelli di Zucca (conditi con Burro & Salvia)	€ 14	<b>EG</b>
Tortelli di Zucca con foie gras e salsa al Porto ® 2007	€ 20	

## 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	<b>PTI</b>
Piatto di pesce pescato del giorno (secondo disponibilità giornaliera)	€ 18	<b>EG</b>
Cotechino “Vaniglia” con lenticchie, verze e polenta	€ 15	
Boccone di manzo alla piastra (cottura media)	€ 16	<b>PTI</b>
Bollito Misto alla Cremonese con salsa verde e mostarda	€ 20	<b>EG</b>
Guancia di Manzo “sbrasada” con polenta fresca	€ 18	
Rognoncini di vitello al Cognac	€ 18	
Cappone ripieno servito con mostarda e verdure cotte	€ 20	
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.*