



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 – <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 € 8,00
- 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	€ 22	
Insalata di Faraona alla Stefani (antica ricetta del XVII secolo)	€ 16	
Baccalà in insalata (condito con Olio Extra Vergine d'oliva e prezzemolo)	€ 14	PTI
Piatto di Pesce all'Isolana: Luccio in salsa, anguilla marinata e carpioni	€ 15	
Antipasto LA CREPA (i salumi, la frittata e la giardiniera)	€ 15	
Re Culatello con giardiniera (selezione - invecchiamento min. 20 mesi)	€ 18	
Carpaccio di Carne Concia all'isolana	€ 16	EG
Jamón Pata Negra de Bellota Joselito® "Gran Reserva"	€ 20	

Pane, Coperto e Servizio € 3,00

Primi

Tagliolini con ragù di Lago e verdure stagionali	€ 15	PTI
<i>Guazzetto d'acqua dolce</i> con gnocchetti di verdure ® 2007	€ 15	
Il Marubino ai Tre Brodi (disponibili anche Burro & Salvia)	€ 15	
Trippa Tipica all'isolana	€ 14	
“Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata	€ 16	
<i>Gnòc a la mulinèra</i> con ragù povero (fagioli, patate e salsiccia) ® 2013	€ 15	PTI
Tortelli Amari all'Erba San Pietro (conditi con Burro & Salvia) ® 1998	€ 15	EG
Riso all'onda con lumache e erbe di campo	€ 15	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
Carne Cruda di Manzo battuta al coltello (condita e servita contornata)	€ 16	EG
Boccone di manzo alla piastra (cottura media)	€ 16	PTI
Bollito Misto alla Cremonese con salsa verde e mostarda	€ 20	
Ossobuco di Vitello con piselli e polenta fresca	€ 18	
Faraona alla Creta (storica ricetta cremonese)	€ 20	
Animella arrosto ® 2016	€ 18	
Scaloppa di Fegato grasso d'oca	€ 24	

Formaggi

Assortimento formaggi tipici con Mostarda (6 tipi)	€ 16
Formaggi freschi con Miele di Vigna 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.