

# *Lista allergeni*

1. CEREALI
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. LATTOSIO
7. SOIA
8. FRUTTA A GUSCIO TIPO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

## **IT**

“CARO OSPITE/CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.”

## **EN**

“DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.”

## **DE**

“LIEBER BESUCHER/KUNDEN, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN UND UNSERE GETRÄNKE. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN.”

## **FR**

“CHER VISITEUR/CLIENT, SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ET/OU D'INTOLÉRANCES, NE HÉSITEZ PAS À NOUS POSER TOUTE QUESTION SUR NOTRE NOURRITURE ET NOS BOISSONS. NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS CONSEILLER DE LA MEILLEURE FAÇON”.

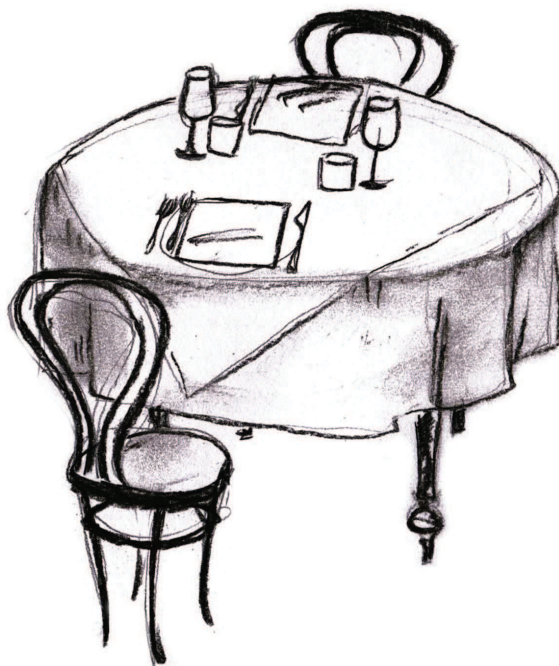
## L'aperitivo della Crepa

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso:

Acciughe del Cantabrico "Calvisius"	8,50 €	€ 16,00
Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi/unità		€ 4,00
Filetti di Storione "Calvisius" sott'olio con capperi e alloro		€ 9,00
Cuori di carciofo in olio extra vergine d'oliva (Puglia)		€ 9,00
Peperoni Piquillo in olio extra vergine d'oliva (Spagna)		€ 9,00
Olive denocciolate in olio extra vergine d'oliva (Liguria)		€ 9,00
Pomodori Secchi in olio extra vergine d'oliva (Liguria)		€ 9,00

## Le nostre bollicine fresche e rinfrescanti

Champagne Brut – <i>Pollet al calice</i>	€ 8,50
Spumante Rosè Extra Dry – <i>Vanzini al calice</i>	€ 4,50
Franciacorta Brut – <i>al calice</i>	€ 6,00
Vermouth & Soda	€ 6,00
Lambretta Spritz (Kir Populaire): <i>Rosso La Crepa, Cassis e Framboise Chartreuse</i>	€ 6,00
Negroni in Barrique: <i>Un, Vermouth, Bitter</i>	€ 8,00





## Menu *EverGreen*

Aperitivo consigliato Franciacorta (Metodo Classico Bresciano al calice) + € 6,00

### **Crudi d'Acqua Dolce**

*oppure*

**Antipasto LA CREPA** (i salumi, la frittata e la giardiniera)

+

**Riso all'onda** con tinca e crema dell'orto

*oppure*

**Tortelli Amari** all'erba San Pietro

+

**Frittura mista d'acqua dolce**

*oppure*

**Bollito misto Estivo** alla Cremonese con salsa verde e mostarda

+

**Acquerello gelato** (Frutta o Creme)

*oppure*

**Semifreddo al Torrone** di Cremona

+

**L'abbinamento** regionale del Sommelier (2 calici)

*oppure*

1 bottiglia di **ROSSO LA CREPA** fermo/frizzante (ogni 2 persone)

*oppure*

degustazione di 2 **birre** artigianali

=

**€ 60 a persona**

Il menu non è modificabile e uguale per tutto il tavolo.  
E' disponibile anche in versione HALF (4 mezze portate + 2 calici) € 40  
e in versione FULL (7 portate + 3 calici) € 75

# *Gli Antipasti : Salumi, Pesci e Leccornie*

- Antipasto LA CREPA** 15  
cold cuts / wurstwaren/ charcuterie / embutidos  
I migliori salumi selezionati da Franco, serviti con frittata e giardiniera – ideale per *Business lunch*
- La Frittata & La Giardiniera** – per vegetariani & Gluten Free – *ideale per Business lunch* 8  
omelette with herbs and vegetables  
Semplicemente buona come quella che preparava mamma Elda.
- Re Culatello** minimo 20 mesi di invecchiamento 18  
Pregiato salume ricavato dalla coscia del suino adulto emiliano (Culatello di Zibello DOP)
- Jamón Pata Negra de Bellota Joselito “Gran Reserva”** 20  
– spanish ham - Gluten Free  
Questo Prosciutto, ottenuto dal quarto posteriore di maiali “pata negra” allevati liberi e felici nelle zone tra Salamanca e Siviglia (3 ha/cad), è celebre per la gustosità della carne (stagionata 48 mesi) e per il taglio manuale.
- Spalla cotta (servita tiepida) di San Lorenzo tagliata al coltello** - Gluten Free 16  
Ricetta del Maestro Giuseppe Verdi il quale adorava mangiare la Spalla appena cotta e ancora fumante.
- Tonno di lago con fagioli e cipolle** 16  
Carp (or Tench by means availability) with onions, beans and potatoes'cream  
Originale versione del classico tonno che ricorda il “Pesce finto” di inizio XX secolo.
- Crudi d'Acqua Dolce** - Gluten Free 16  
Trout and Sturgeon / Truite et esturgeon / Lachsforelle und Stör / Trucha asalmonada y esturión  
Alla corposità della trota selvaggia viene contrapposta la delicatezza e l'eleganza dello storione lombardo. Le pregiate carni di questi due pesci si incontrano in questo piatto fresco, colorato e leggero.
- Insalata di Faraona alla Stefani** – disponibile anche in versione Gluten Free 16  
Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada  
Nel 1662, in servizio come capocuoco presso il ducato di Mantova, Bartolomeo Stefani pubblicò *L'Arte di Ben Cucinare*, testo di cucina dedicato ad Ottavio Gonzaga principe di Vescovato (Cremona). Un delicato contrasto caratterizza questo piatto fresco e leggero, divenuto un classico della tradizione delle nostre terre.
- Foie Gras en terrine** 22  
Terrine de foie gras / Gänseleber-Terrine  
Trancio di fegato grasso cotto in terrina e servito con pan brioche caldo. Non è fegato, è foie gras!
- Lumache nostrane alla moda di Borgogna** ® 2017 10 18  
snails / Schnecken / escargots / caracoles ½ dozzina (6pz) dozzina (12pz)  
La nostra è una “**Bourguignonne all'Italiana**” dove le lumache (mantovane) vengono preparate e condite con burro, scalogno e prezzemolo. Un guscio di pasta le racchiude donandole un sapore unico e uno stile inimitabile.

Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione

## Spaghetto al Torchio con carbonara d'anguilla 16

Home made Spaghetti with egg and smoked eel

Una combinazione delicata e gustosa dove il guanciale lascia spazio all'anguilla affumicata.

## Riso all'onda con tinca e crema di verdure stagionali – Gluten free 15

Italian rice with tench and green peas

La speciale mantecatura, e la combinazione del riso, rende questo piatto leggero e gustoso.

## Il “Marubino Estivo” con verdure dell'orto 15

*disponibili anche nella versione “ai tre brodi” oppure “asciutta” con burro & salvia*

Di casa in casa, ogni marubino trascina nel suo ripieno, oltre al salame cremonese, l'amore per la famiglia di chi lo prepara. Il dito indice, su cui viene avvolto, è la sempre giusta misura. Il 10 Marzo 2016, **Gualtiero Marchesi**, fece visita al Caffè La Crepa cucinò e assaggiò i nostri Marubini. Il video a lato ricorda e celebra questo importante momento.



video

## Insalata di trippe - Gluten Free 14

tripe / Kutteln / Tripa

Un piatto tiepido e leggero, da gustare come un insalata di mare. La combinazione di trippa e foiole (omaso e abomaso bovino) gli dona un sapore delicato, unico e inconfondibile.

## Minestra estiva con verdure e pasta all'uovo – disponibile anche *Gluten free* 14

Soup (liquid savoury dish) made from vegetables and herbs / Flüssige Speise / Soupe de légumes cuits / sopa con legumbres y verduras cocidas / caldo com legumes

Minestra ricca e nutriente con verdure stagionali, erbe aromatiche e pasta all'uovo (*per vegetariani*)

## Gnòc a la mulinèra ® 2013 15

Una pietanza del casalasco preparata con sola acqua e farina, le uniche materie prime maggiormente disponibili ai mugnai di allora. Un gustoso pesto di erbe selvatiche arricchisce e completa il piatto ® 2011



video

## “Savaren” di riso con ragù classico e lingua salmistrata - Gluten Free 16

Savarin (gastronomo francese) inventò l'omonimo stampino circolare in cui viene composto questo risotto.

## Tortelli amari all'erba San Pietro (balsamita major) - per vegetariani 15

Tortelli tipicamente nostrani ripieni con un'erba spontanea, chiamata S. Pietro, fresca e unica nel suo genere. Conditati con burro, salvia e formaggio Grana Padano (36 mesi) grattugiato.



video

## Secondi d'acqua dolce

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

**Lo "Storione del Po"** – disponibile anche Gluten Free 20  
Steamed Sturgeon / Stör / esturión

Filetto cotto in padella e servito con verdure di stagione. Piatto caratterizzato dalla grande leggerezza e freschezza dello storione appena pescato.

**Frittura mista di pesce d'acqua dolce** 18  
fried fish

Una particolare frittura rende questo piatto croccante, dorato e leggero. Infatti il pesce fresco viene impanato, abbattuto e posto in friggitrice "a freddo".

**Piatto di pesce pescato del giorno** – disponibile anche Gluten Free 18

Le migliori ricette per valorizzare al massimo le pregiate carni dei nostri pesci d'acqua dolce in diverse cotture e consistenze.

## Secondi di carne... rossa

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

**Carne cruda di manzo battuta al coltello** - Gluten Free 16  
Raw beef – Rindfleisch

La migliore carne di manzo battuta al coltello servita, e condita, con olio del Garda e fiocchi di sale.

**Boccone di manzo alla piastra** – disponibile anche Gluten Free 16  
Sirloin steak without bone / Ochse / boeuf / buey / boi

Un classico, mai scontato. Le carni provengono da razze piemontesi allevate libere nei pascoli.

**Bollito Misto "Estivo" alla cremonese con salsa verde e mostarda** 20  
boiled beef / Gekochtes Rindfleisch - Gluten Free

Dal celebre brodo cremonese, uno e trino, nacque il bollito. Le nuove tecniche di cottura danno vita a un piatto capace di conservare le proprietà organolettiche e la fragranza delle carni.

**Spiedo di carni miste** ® 2012 - Gluten Free 20  
Skewer of mixed meats / Morceaux de viande à la broche / Trozos de carne en el espetòn

Tempo di grigliate. Raffinata versione dello spiedo tradizionale preparato con le migliori carni e le più adeguate tecniche di cottura.

**Pane, coperto e servizio € 3,00**

Ogni cliente può portare con sé la sua bottiglia preferita da casa e consumarla abbinata ai nostri piatti (diritto di tappo € 2,50 per persona a tappo).

## *Le carni bianche, le altre proposte ...*

- Faraona alla Crema - Gluten Free** 20  
Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada  
Storica ricetta che popolava i menu delle trattorie di una volta. La carne delicata è caratterizzata da un colore dorato e un sapore inconfondibile. La crema, leggera e intensa, la rende unica.
- Animella arrosto ® 2016 - Gluten Free** 20  
roasted sweetbread / bries / ris / lehecillas, mollejas / timo  
Un piatto per chi è alla ricerca di sapori unici, delicati e talvolta dimenticati. Ideale se abbinato a vini eleganti e raffinati, magari di vecchia data.
- Scaloppa di fegato grasso d'oca - Gluten Free** 24  
Goose-liver / Gäns eleber / escalope de foie gras  
Spadellata nel burro e servita con frutti caramellati e salsa al porto

## *ed i formaggi*

- Assortimento formaggi tipici locali da 6 tipi** (cheese / käse / fromage / queso / queijo) 16  
Le tipologie sono scelte al momento in base alla disponibilità, legate al nostro territorio. Serviti **con Mostarda Cremonese** di nostra produzione.
- Assortimento formaggi tipici locali da 3 tipi** 10  
Le tipologie sono scelte al momento in base alla disponibilità, legate al nostro territorio. Serviti **con Miele e Balsamico 1972** di nostra produzione.
- Grana Padano nostra selezione con mostarda classica** 8  
Piatto d'assaggio da porre al centro del tavolo e mangiare con le mani per accompagnare l'ultimo goccio di vino prima del dessert (*Marsala Secco / Madeira al calice + € 7*)

LA TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA MALINVERNO È  
COAUDIUVATA DAL PREZIOSO LAVORO QUOTIDIANO DI:

VITTORIO  
(sous-chef)

MATTEO  
(sous-chef)

ANDREA  
(chef capo partita)

**CAFFÈ' LA CREPA**

SAMUEL  
(apprendista)

ANDREINA  
(commis di cucina)

LAURA  
(sfoglina)

# Glossario

*Come prepariamo e conserviamo i nostri cibi*

## *Abbattitore\* (quick chiller):*

L'abbattitore abbatte la temperatura di un ingrediente o di una preparazione. (...) Questa capacità di raffreddare rapidamente i cibi bollenti, appena tolti dal fuoco, fino a 3°C al cuore, minimizza infatti l'evaporazione, l'ossidazione e la formazione di microrganismi, che sono i fenomeni che provocano l'invecchiamento dei cibi. Abbattendoli, possiamo mantenere la freschezza dei cibi cotti, conservati in frigorifero, almeno 3 volte più a lungo rispetto agli stessi raffreddati a temperatura ambiente e poi passati in frigorifero. (...) L'abbattitore può surgelare rapidamente qualsiasi alimento crudo o cotto fino a -18°C al cuore e, grazie alla velocità, trasformare tutta l'acqua contenuta nei cibi in microcristalli che, allo scioglimento, lasciano il prodotto come all'origine. A differenza del congelamento fatto con il freezer domestico, il ciclo di surgelamento rapido, che è 10 volte più veloce, non danneggia la struttura, il colore, l'aspetto e il gusto delle pietanze.

## *Freezer\*:*

Il freezer serve, appunto, a congelare gli alimenti o a mantenerli congelati. I congelatori raggiungono temperature anche inferiori a -18°C e sono suddivisi in "classi" identificate da un numero variabile di "stelle": poiché ogni stella corrisponde a 6°C, si può conoscere la temperatura raggiunta dal congelatore ed è possibile valutare per quanto tempo garantisca la conservazione ottimale del cibo.

## *Sottovuoto\* (a campana):*

Questa tecnica estrae l'aria dagli alimenti riducendo di molto l'ossidazione e la formazione di muffe e di microrganismi negli ingredienti, che quindi durano molto di più, restando (più) freschi. Tutto o quasi si può mettere sottovuoto: dalla carne cotta e cruda al formaggio, dai sughi ai filetti di pesce, dalle verdure cotte a quelle crude. (...)

Fa tutto quello che fa il sottovuoto a estrazione, più velocemente e più efficacemente, e permette inoltre di mettere sottovuoto anche i liquidi, come l'acqua con verdure che poi diventerà brodo. E' indispensabile se si vuole cuocere a bassa temperatura nel Roner o nel forno a vapore. (...) Il problema è che questa macchina costa una cifra.

*\* da Allan Bay, Nella mia cucina, Milano 2010, Mondadori*