



LOCALI STORICI D'ITALIA
ASSOCIAZIONE CULTURALE
PATROCINIO DEL MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI



CAFFÈ LA CREPA

T. 0375 396161
www.caffelacrepait

Piazza Matteotti 13
ISOLA DOVARESE (CR)



*La nostra gelateria artigianale
. . . dal 1976 ad oggi*

Il Sorbetto - gluten free 3,50

Pallina di sorbetto a scelta. Può essere servita liscia o bagnata da un buon distillato. I nostri gelati alla frutta sono sorbetti preparati con frutta fresca e di stagione proveniente da coltivazioni biologiche.

Coppa Brasilia ® 1976 6,00

Storica coppa gelato proposta sin dal 1976 all'apertura della nostra gelateria. Composta da gelato alla nocciola e al cioccolato con liquore e polvere di amaretto.
home made ice-cream with Amaretto liqueur

Coppa Spagnola – può contenere glutine 6,00

Gelato alle creme con amarene sciroppate - *home made ice cream with caramelized cherry*

Coppa PX – può contenere glutine 6,00

Gelato alla Vaniglia della Polinesia con Don Zoilo
home made ice cream with sweet wine from Jerez (Spain)

Acquerello alla frutta – gluten free 6,00

Degustazione di sorbetti alla frutta con distillati. Naturalmente digestivo - *Sorbets with fruit spirits*

Acquerello alle Creme – può contenere glutine 6,00

Degustazione di due gelati alle creme abbinati a liquori dolci e distillati – *Ice cream with liqueurs*

Stracciatella Expressa ® 2023 8,00

Gelato al fiordilatte con copertura di cioccolato fondente WEISS
Home made ice cream with french dark chocolate.

Affogato al caffè – gluten free 6,00

Gelato fiordilatte e crema, affogato nel caffè espresso. Il fine-pasto per antonomasia.
Home made ice cream with hot espresso

Crème brûlée glacée ® 2000 – gluten free 6,00

Gelato alla crema con crosta di zucchero di canna caramellato.
Iced crema catalana

Torta sabbiosa con crema al mascarpone – può contenere glutine 8,00
Il Maestro Verdi la voleva fatta così: “*Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa il tutto nella ticcia ben unta di burro e subito in forno.*” Da noi, chiamata comunemente “torta sabbiosa”, viene servita con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato.

Semifreddo Cremona 8,00

Un classico dolce della trattoria cremonese. Le rotture del torrone trovano vita nuova in questo dessert dal sapore fresco, mellifluo e avvolgente.
Pudding with nougat / Parfait de nougat / semifrío de turrón

Crostata del giorno 8,00

Crostata di nostra produzione con frutta di stagione, selezionata in base alla reperibilità. Personalizzata a piacere da Laura.

Zuccotto gelato di nostra speciale preparazione 8,00

Un classico delle trattorie anni Settanta. Ripieno da una crema semifreddo con canditi e scaglie di cioccolato fondente.

Abbinamenti consigliati...

Vino Passito Selezione La Crepa 6,00

Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai nostri dolci e ai nostri biscotti “isolini”

Pineau de Charentes (Roland Seguin) 6,00

Vino liquoroso prodotto nel sud-ovest della Francia (nuova Aquitania) lungo il corso del fiume Charente che da il nome alla zona. Ottenuto dalla vinificazione del mosto di uve bianche della regione (Sauvignon, Sémillon e Merlot Blanc) e rinforzato con Cognac di grande qualità.

Vino Chinato Selezione La Crepa 6,00

Solo con qualche biscotto “isolino” o abbinato a un nostro dessert. Questo vino è ottenuto da una tradizionale ricetta a base di vino rosso (da uve nebbiolo, barbera) e infuso naturale di corteccia di China Calissaja, Cannella, Vaniglia, Rabarbaro, Genziana e altre erbe aromatiche.

Caffè Espresso Biologico 2,50

Miscela “gourmet” ottenuta da un blend di Arabica e Robusta del Centro America. La tostatura media gli dona equilibrio e piacevolezza. La sensazione al palato è di intensa corposità, acidità appena percettibile con una grande varietà di aromi e profumi floreali.

Alta Caffetteria

Orzo infuso d'orzo bio servito in tazza grande	2,50
Caffè Stellato infuso d'orzo bio con anice stellato	4,50
Caffè espresso con una pallina di gelato alla crema	4,50

Bar & Beverage

Acqua Minerale Naturale/Frizzante Plose 0,75 l	3,50
Succhi di frutta & Bibite Bio Plose/Baladin	4,50
Infusi & Tisane	4,50
Amari Distilleria Varnelli	6,00
Nocino Riserva di Modena Agazzotti	6,00
Liquore Artiginale alla Liquirizia/Bergamotto/Limone – Passaro	4,50
Grappa Giovane	6,00
Grappa Monovitigno	8,00
Grappa Invecchiata	8,00
Rhum e Whisky a partire da €	8,00

Cocktails

(Non) Coca Cola & Rhum Spiced	10,00
Gin-Tonic FT & Botanic Gin	10,00
Ginger Ale FT & Bourbon Whisky	10,00
Ginger Beer FT & Chartreuse Gialla	10,00