

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”.

www.caffelacrepait.it - www.caffelacrepainet.net – www.caffelacrepacom.com

BYOB (Bring your own bottle – Corkage fee)

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).

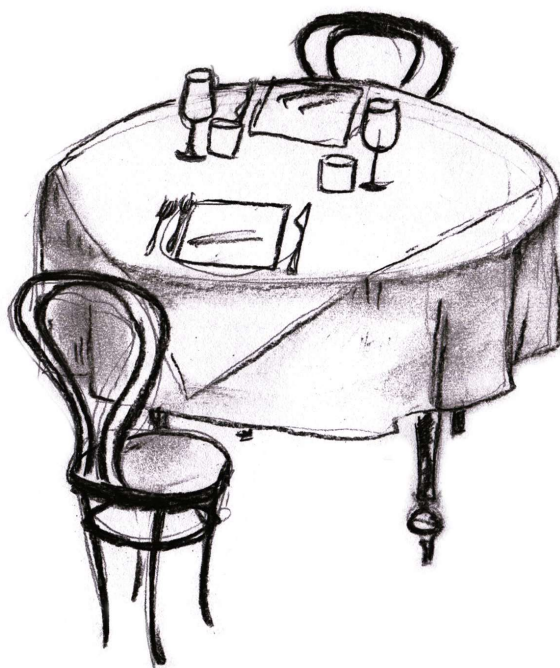
È aperitivo della Crepa

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso:

Acciughe del Mar Mediterraneo – Testa 2.0	€ 20,00
Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi/unità	€ 6,00

Le nostre bollicine fresche e rinfrescanti

Champagne Brut – al calice	€ 9,00
Spumante Metodo Classico “locale” – al calice	€ 6,00
Franciacorta DOCG – al calice	€ 7,50
Vermouth rosso con ghiaccio	€ 6,00
Bibite Naturali Analcoliche: Baladin, Plose, Fever Tree	€ 4,50
Negroni in Barrique: Gin, Vermouth, Bitter	€ 8,00





Menu EverGreen

Aperitivo consigliato Franciacorta Brut (Metodo Classico Bresciano al calice) + € 7,00

dalla cascina

dall'acqua

dall'orto

Spalla Cotta tagliata al
Coltello

+

Baccalà in insalata

+

**La Frittata &
La Giardiniera**

+

Riso alla pilota con salsiccia
d'oca e finocchietto

+

Tagliolini con ragù di
Lago

+

Tortelli di Zucca

+

Bollito Misto alla Cremonese
con salsa verde e mostarda

+

Pescato del Giorno
“in fricandò”

+

Turnedos vegetale con il
suo fondo

+

Semifreddo al Torrone
di Cremona

Torta Sabbiosa con
Crema al Mascarpone

Acquerello alla Frutta

+

2 calici per persona in abbinamento **abbinamento** scelti dal Sommelier

=

€ 60 a persona

Il menu non è modificabile e uguale per tutto il tavolo.

E' disponibile anche in versione BUSINESS (4 mezze portate + 2 calici in degustazione) € 40
e in versione GOURMET (7 portate + 3 calici) € 75

I Tavoli superiori o uguali a 10 persone sono tenuti a scegliere una delle seguenti proposte.

Il menu non comprende: acqua, caffè, coperto ed altri extra. Servizio Torta: € 2,50 per persona

Gli Antipasti : Salumi, Pesci e Leccornie

Antipasto LA CREPA

cold cuts / wurstwaren/ charcuterie / embutidos

16

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*

10

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)

Prosciutto di Mora Romagnola “Az. Agr. Porcalora” - Gluten Free

20

Questo Prosciutto, ottenuto dal quarto posteriore di maiali di razza “mora romagnola” allevati liberi e felici nel mantovano, è un prodotto unico capace di distinguersi per la gustosità della carne e per il sapore unico.

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.

Piatto di pesce all'isolana – disponibile anche in versione Gluten Free

18

Typical pike and bitter-sweet eel / Grand brochet et anguille / lucio y anguila

Luccio in salsa, anguilla marinata e carpioni. Il 10 Marzo 2016, **Gualtiero Marchesi**, fece visita al Caffè La Crepa assaggiando questo piatto. Un video ricorda questo significativo momento.



video

Baccalà in insalata – Tipico piatto quaresimale - Gluten Free

16

salt cod / Stockfish / Morue / bacalao

Il termine baccalà è, in questo caso, usato impropriamente poiché ci si riferisce allo stoccafisso (merluzzo essiccato). L'uso di questa terminologia, divenuta un'abitudine tipica dei veneti, risale probabilmente a quando il dominio della Serenissima si estendeva fino al Cremonese. Sbollentato e condito con olio XV del Garda, sale e pepe, questo piatto viene servito con purè di patate.

Merluzzo Essiccato (Valori Nutriz. 100g)	Carboidrati 0	Proteine 62,82	Grassi 2,37	Calorie 290
--	---------------	----------------	-------------	-------------

Foie Gras en terrine

26

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

20

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

Tagliolini con ragù di lago e verdure stagionali 16

La classica pasta fatta in casa, servita in un'elegante versione di pesce d'acqua dolce. Un grande classico del nostro locale.

Pisarei con anguilla e fagiolini dell'occhio ® 2013 18

Variante “d'acqua” di questo piatto povero della pianura padana/emiliana. La pancetta affumicata è stata sostituita con piccoli bocconcini di filetto d'anguilla, leggermente affumicato. I fagiolini dell'occhio donano un piacevole contrasto di consistenze e sapori.

Riso alla pilota con salsiccia d'oca e finocchietto ® 2004 – Gluten Free 18

Perché “Pilota”? Il pilotino (o pilota) era colui che preparava le pile di riso nelle aziende agricole di un tempo. Ecco dunque svelata l'etimologia di questo raffinato piatto preparato con riso Vialone Nano (non mantecato) di prima qualità.

Trippa Tipica all'isolana – Gluten Free 15

tripe / Kutteln / tripes / tripa / tripa

Tenera e magra, cotta in brodo con verdure e passata di pomodoro. Gustosa e leggera.

Zuppa di cipolle dolci bianche - disponibile anche in versione Gluten Free 16

onion'soup / sopa de cebolla

Buona da far piangere. La “soupe à l'oignon” si fa così: cipolle tonde bianche, burro e brandy. Per un gusto dolce e balsamico.

Il Marubino ai tre brodi 18

disponibili anche nella versione “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

Savaren di riso con ragù classico e lingua salmistrata - Gluten Free 18

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

Tortelli di Zucca – per vegetariani 16

Un classico della bassa cremonese, quella che guarda verso Mantova e le terre gonzaghesche.

La sfoglia all'uovo, tirata a mano, racchiude un ripieno di zucca, mostarda di mele, polvere di amaretti e noce moscata. Conditi con Burro e Salvia.

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

22

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.

Merlùs rustit : Merluzzo fritto in due panature

20

Fried cod (salted)/ Frittierter Stockfisch / Morue salée frite / Bacalao frito en dos rebozados

Ricetta della tradizione quaresimale padana, come si serviva nelle osterie della bassa.

Una particolare frittura espressa rende questo piatto croccante, dorato e leggero. I bocconcini di pesce vengono panati, conservati abbattuti e posti in friggitrice “a freddo”.

Pescato del giorno in *fricandò* – disponibile **anche** Gluten Free

20

Ricetta storica liberamente tratta e ispirata da “*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*” di Pellegrino Artusi. Le carni dei nostri pesci d'acqua dolce (secondo disponibilità) vengono avvolte in un sottile strato di lardo e rosolate delicatamente in padella.

secondi di carne... rossa

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

Cotechino “Vaniglia” con lenticchie, verze e polenta

15

Boiled sausage with Savoy cabbage, lentils and maize meal

La lenta cottura scioglie le parti grasse, rendendole morbide e succulente... come fosse vaniglia. Buono con lenticchie, meglio ancora se con pure di patate o verze.

Boccone di manzo alla piastra – disponibile anche Gluten Free

18

Sirloin steak without bone / Ochse / boeuf / buey / boi

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

Bollito Misto 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.

Rognoncino di vitello al Cognac - Gluten Free

20

Calf's kidney with Cognac' sauce - rognons de veau / kalbsniere / riñones

Un classico dell'alta cucina. La succosità e il rosa della carne rendono questo piatto elegante e raffinato. Cotto intero e sfumato con ottimo Cognac.

Pane, coperto e servizio € 3,00

Le carni bianche, le altre proposte ...

Bocconcini d'oca in terragna con polenta - Gluten Free

22

goose / echte ganse / oie / ganso

Una lenta cottura, ed una prolungata conservazione nel suo grasso, rende questa carne pregiata morbida e succulenta. Servita con polenta fresca.

Lumache in umido con erbette, polenta e cuore di vitello ® 2006

20

snails with veal's heart / Schnecken / escargots / caracoles / caracol

Il Lumacuore: un gioco di sapori e consistenze davvero unico e goloso. Un piatto equilibrato e ricco di proteine. - disponibile anche Gluten Free

Scaloppa di fegato grasso d'oca - Gluten Free

22

38

Goose-liver / Gäns eleber / escalope de foie gras

50/60 g a crudo 110 g a crudo

Spadellata nel burro e servita con frutti caramellati e salsa al porto (*Sauternes al calice* + € 8)

ed i formaggi

Assortimento formaggi tipici locali da 6 tipi (cheese / käse / fromage / queso / queijo)

18

Le tipologie sono scelte al momento in base alla disponibilità, legate al nostro territorio. Serviti con la nostra tipica **Mostarda Cremonese**.

Assortimento formaggi tipici locali da 3 tipi

12

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

10

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* + € 8)

La tradizione della **famiglia Malinverno** è coadiuvata dal prezioso lavoro quotidiano di:

Vittorio
(sous-chef)

Matteo
(sous-chef)

Andrea
(chef capo partita)

CAFFÈ' LA CREPA
Malinverno Federico

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*