

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”.

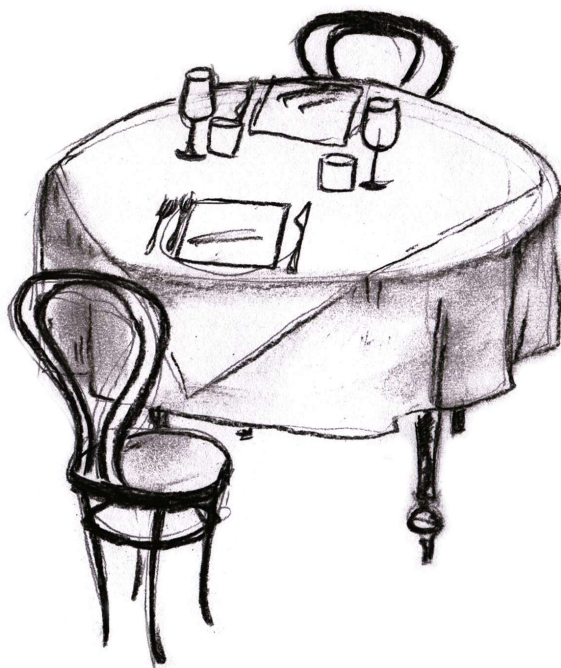
L'aperitivo della Crepa

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso:

Acciughe del 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, Lurisia	€ 4,50
Negroni in Barrique: Gin, Vermouth, Bitter	€ 8,00
BUGIN: Gin Tonic Torinese <i>Ready To Drink</i>	€ 8,00
Otro (bianco/rosso): Posca romana analcolica a base di succhi di frutta	€ 8,00





Menu EverGreen

Aperitivo consigliato Franciacorta Brut (Metodo Classico Bresciano al calice) + € 7,50

dalla cascina

dall'acqua

dall'orto

Carpaccio di Carne Concia

Baccalà in insalata

**La Frittata &
La Giardiniera**

+

+

+

Trippa Tipica all'isolana

**Tagliolini con ragù di
Lago**

**Tortelli Amari all'erba San
Pietro**

+

+

+

Boccone di Manzo alla Piastra

**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

+

L'abbinamento regionale del Sommelier (2 calici)

=

€ 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) € 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 Beccornie

- Antipasto LA CREPA** 16
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* 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)
- 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 e pregiato per l'inconfondibile gustosità della carne (stagionata 48 mesi)
- Carpaccio di carne concia all'isolana - Gluten Free** 16
raw beef with salt and oil from Garda Lake
Un carpaccio esclusivo di nostra produzione, servito con un filo d'olio XV del Garda
- 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.
- Baccalà in insalata** – Gluten Free 16
salt cod / Stockfisch / bacalao
Il “merluzzo essicato” (stoccafisso) viene prima sbollentato e poi condito con olio XV del Garda, sale e pepe.
- 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.
- 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.

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.

Durante la settimana lavorativa sono disponibili anche con ragù classico – *Business lunch* 12

Passatelli con storione leggermente affumicato da noi ® 2021 18

“Falso d'autore” liberamente tratto e ispirato dalla Trattoria Amerigo 1934 di Savigno, sull'appennino bolognese. Il filetto di storione, leggermente affumicato da noi, incontra la stagionalità dell'orto e i profumi delle erbe aromatiche.

Riso all'onda con lumache e erbe di campo – Gluten free 18

Italian rice with snails and herbs

La speciale mantecatura rende questo piatto morbido, saporito e molto nutriente.

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.

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 ragù povero con patate, fagioli e salsiccia arricchisce, e completa, il piatto.

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 amari all'erba San Pietro (balsamita major) - per vegetariani 16

Tortelli tipicamente nostrani ripieni con un'erba spontanea, chiamata S. Pietro, fresca e unica nel suo genere. Conditi 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 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.

Milanese di trota alpina 20

Alpine Trout “Milanese”, Truite Alpine à la Milanaise, Trucha Alpina a la Milanese, Alpenforelle nach Mailänder Art

Filetto di trota gigante alpina in panatura croccante e fritta nel burro chiarificato.

Una “cotoletta alla Milanese” leggera e contemporanea. La tradizione lombarda in versione d'acqua dolce. Servita con contorno fresco e maionese della casa.

Pescato del giorno in “zimino” – 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 cotte in un battutino di verdure fresche e sugo di pomodoro.

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 18

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 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.

Ossobuco di vitello con piselli e polenta fresca – disponibile anche Gluten Free 20

Un piatto, quasi unico, in grado di rendere felici e ravvivare i ricordi di tante persone. L'intingolo ricco di verdure e piselli freschi rende l'ossobuco adatto alla nuova stagione.

Pane, coperto e servizio € 3,00

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

Le carni bianche, le altre proposte ...

Faraona alla Creta – Gluten Free

Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada

Celebre fu quella di San Martino in Beliseto raccontata da Mario Soldati nel suo “Viaggio nella Valle del Po” del 1958. Salvia, rosmarino, olio e burro donano alla delicata carne bianca un colore dorato e un sapore inconfondibile. La lenta cottura, a bassa temperatura nella creta, ne preserva la succosità.



video

20

Rognoncino di vitello al Cognac - Gluten Free

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.

20

Scaloppa di fegato grasso d'oca - Gluten Free

Goose-liver / Gäns eleber / escalope de foie gras

22 38
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 Mostarda Cremonese** di nostra produzione.

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

Samuel
(aiuto-cuoco)

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*