

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”.

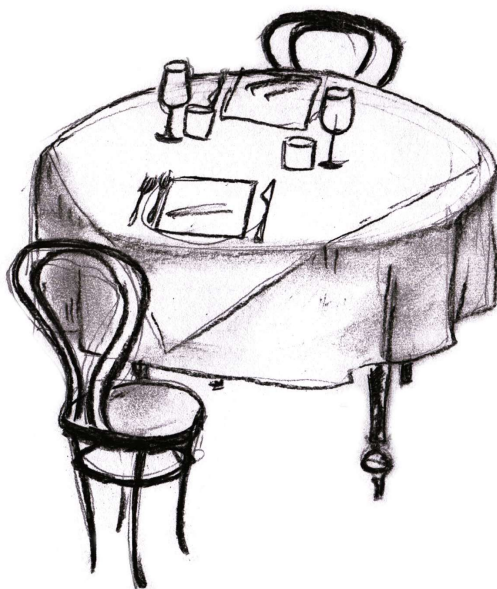
L'aperitivo della Crepa

Conserve di qualità ideali per l'aperitivo condiviso:

Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi/unità	€ 6,00
Caponata di Melanzane – Coppini Arte Olearia	€ 8,00
Peperoncini Ripieni – Olio Roi	€ 12,00
Melanzane in Olio Extra Vergine – Antica Enotria	€ 10,00
Pomodori Secchi in Olio Extra Vergine - Antica Enotria	€ 10,00

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 “Ready to drink”	€ 8,00
Otro (bianco/rosso): Posca romana analcolica a base di succhi di frutta	€ 8,00
Acetyco: aperitivo analcolico con agrumi, aceto balsamico e chinino	€ 8,00





Menu EverGreen

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

dalla cascina

dall'acqua

dall'orto

Carpaccio di Carne Concia

Tonno di Lago

**La Frittata &
La Giardiniera**

+

+

+

Il "Marubino" estivo

**Riso all'onda
con ragù di Lago**

**Minestra Estiva con
verdure e pasta all'uovo**

+

+

+

Boccone di Manzo alla Piastra

Pescato del Giorno

**Cotoletta di Melanzana
del nostro orto**

+

+

+

**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* 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)
- Prosciutto di Mora Romagnola “Az. Agr. Ca Lumaco”** - Gluten Free 20
La straordinaria compattezza del grasso di Mora consente stagionature che possono arrivare anche a 40 mesi, senza intaccare la qualità del prosciutto.
- 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
- Crudi d'Acqua Dolce** - Gluten Free 18
Selection of raw and marinated Freshwater Fish
Alla corposità della trota selvaggia viene contrapposta la delicatezza e l'eleganza del salmerino. Le pregiate carni di questi due pesci si incontrano in questo piatto fresco, colorato e leggero.
- 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 in scatola” che ricorda il *pesce finto* di inizio XX secolo.
- 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.



Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione

- Spaghetto al Torchio con carbonara d'anguilla** 18
Home made Spaghetti with egg and smoked eel
Una combinazione delicata e gustosa dove il guanciale lascia spazio all'anguilla affumicata.
Durante la settimana lavorativa sono disponibili anche con ragù classico – *Business lunch* 12
- Riso all'onda con ragù di Lago e verdure stagionali** – Gluten free 18
Creamy Carnaroli Rice with Lake Fish Ragout and Seasonal Vegetables
La speciale mantecatura, e la combinazione del riso, rende questo piatto leggero e gustoso.
- Insalata di trippe** - Gluten Free 16
tripe / Kutteln / tripes / tripa / tripa
Il protrarsi dell'estate ha bisogno di trippa, fresca e leggera, da gustare come un'insalata di mare. Un piatto tiepido e leggero, ideale anche come antipasto o secondo. 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* 15
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 16
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 (malva, erba san pietro e basilico) - *per vegetariani*
- Il "Marubino" estivo con verdure dell'orto** 18
disponibili anche nella versione "ai tre brodi" o "burro & salvia"
Il "Marubino Estivo con le verdure del nostro orto" rappresenta, al meglio, la filosofia del Caffè la Crepa. I Marubini, una volta cotti nei Tre Brodi, vengono leggermente tostati in padella con verdure fresche e sfumati con aceto di Riso Rosso dell'Acetaia San Giacomo di Novellara. Un tocco italiano che sa di oriente, anche se Oriente poi non è.
- "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.

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 “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
(+ € 2,50 per persona a tappo)

Le carni bianche, le altre proposte ...

Faraona *alla Crepa* – Gluten Free

Guinea-fowl / pintade / perlhuhn / pintada

Tratta e ispirata dalla celebre “Faraona alla Creta” 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, 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*