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".

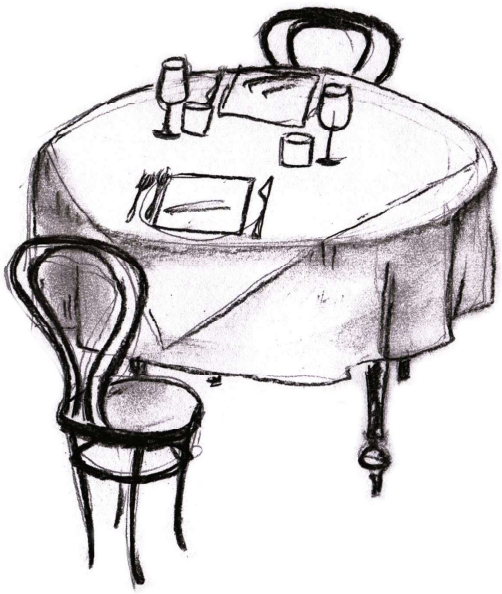
L'aperitivo della Crepa

Prodotti di qualità ideali per l'aperitivo condiviso:

Polpette EXTRA – porzione 6 pezzi/unità	€ 6,00

Le nostre bollicine fresche e rinfrescanti

Champagne "Selezione La Crepa" – al calice	€ 9,00
Spumante Metodo Classico locale "Selezione La Crepa" – al calice	€ 6,00
Franciacorta DOCG "Selezione La Crepa" – al calice	€ 7,50
Acetyco: aperitivo analcolico con agrumi, aceto balsamico e chinino	€ 8,00
Otro (bianco/rosso): Posca romana analcolica a base di succhi di frutta	€ 8,00
Bibite Naturali Analcoliche: Baladin, Plose, Fever Tree, Galvanina	€ 4,50
Negroni in Barrique: Gin, Vermouth, Bitter	€ 8,00
Vermouth rosso con ghiaccio	€ 6,00
Vini al Calice (bianchi e rossi) a partire da	€ 6,00



Menu EverGreen

Aperitivo consigliato Franciacorta DOCG (selezione La Crepa) + € 7,50 al calice

dalla cascina	dal fiume	dall'orto
Spalla Cotta tagliata al Coltello * ***	**Luccio in Salsa** con polenta * ***	**La Frittata & La Giardiniera** * **
+	+	+
Trippa Tipica all'isolana * ***	**Bigoli al Torchio** con Sarde di Lago ***	**Tortelli di Zucca** ** ***
+	+	+
Boccone di Manzo alla Piastra * ***	**Pescato del Giorno** *"in fricandò"* * ***	**Turnedos di Sedano Rapa** con fondo vegetale * ** ***
+	+	+
Semifreddo al Torrone di Cremona **	**Torta Sabbiosa** con Crema al Mascarpone * **	**Acquerello alla Frutta** degustazione di sorbetti con distillato * ** ***

* disponibile anche **gluten free**
** disponibile anche per **vegetarian**
*** disponibile anche **senza lattosio**

Segnalare sempre allergie e/o intolleranze.

+

L'**abbinamento** consigliato 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 comprede: 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 singolo — 20 condiviso in 2

I migliori salumi selezionati da Franco, serviti con frittata e giardiniera

La Frittata & La Giardiniera — 10
omelette with herbs and vegetables

Semplicemente buona come quella che preparava nonna Elda.

Spalla cotta (servita tiepida) di San Lorenzo tagliata al coltello — 16

Ricetta del Maestro Giuseppe Verdi il quale adorava mangiare la Spalla appena cotta e ancora fumante.

Re Culatello minimo 20 mesi di invecchiamento — 18

Pregiato salume ricavato dalla coscia del suino adulto emiliano (Culatello di Zibello DOP)

Jamon Ibérico de Bellota — 26

Questo Prosciutto, ottenuto dal quarto posteriore di maiali “pata negra” di razza 100% iberica, è celebre per la gustosità della carne (stagionatura minima 42 mesi) e per il sapore unico.

Piatto di pesce all'isolana — 20
Typical pike and bitter-sweet eel / Grand brochet et anguille / lucio y anguila

Luccio in salsa, anguilla marinata e carpioni. Un piatto iconico della nostra trattoria che racconta i sapori delle nostre terre circondate dalle dolci acque dell'Oglio, del Chiese e del fiume Po. Sapori autentici che hanno conquistato e incuriosito anche **Gualtiero Marchesi** che, nel 2016, fece visita al Caffè La Crepa.

Video

Baccalà in umido — 18
salt cod / Stockfisch / bacalao

Sbollentato e servito nel tradizionale brodetto rosso con polenta fresca.

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
snails / Schnecken / escargots /caracoles

10 ½ dozzina (6pz) — 20 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.

Primi

Tutta la pasta è fatta a mano e di nostra produzione

Il *"Marubino"* ai tre brodi 18

Traditional Cremonese stuffed pasta, Traditionelle gefüllte Pasta aus Cremona, Pâtes farcies traditionnelles de Crémone

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.
→ *disponibili anche nella versione "asciutta" con burro & salvia*

Video

Tortelli di Zucca 16

Pumpkin Tortelli, Kürbis-Tortelli, Tortelli de courge

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.

Trippa Tipica all'isolana 16

tripe / Kutteln / tripes / tripa / tripa

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

"Savaren" di riso con ragù classico e lingua salmistrata 18

GB Risotto Parmigiana with Mixed-Meat Ragù and Cured Beef Tongue
DE Parmesanrisotto mit Ragù aus verschiedenen Fleischsorten und gepökelter Rinderzunge
FR Riz à la parmesane, ragù de viandes mélangées et langue de bœuf salée

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

Gnòc a la mulinèra ® 2013 18

GB Traditional gnocchi made with water and flour, served with oxtail and mushroom ragù
DE Traditionelle Gnocchi aus Wasser und Mehl mit Ochsenschwanzragù und Pilzen
FR Gnocchi traditionnels à base d'eau et de farine, accompagnés d'un ragù de queue de bœuf et de champignons

Una pietanza del casalasco preparata con sola acqua e farina, le uniche materie prime maggiormente disponibili ai mugnai di allora. Un esclusivo **ragù di coda di manzo e funghi** arrichisce, e completa, il piatto. ® 2011

Video

Riso all'onda con la nostra "finanziera" 18

Italian Carnaroli rice "risotto" with chicken and veal innards ragout

La speciale mantecatura rende questo piatto leggero e il sapore della "finanziera" dona un tocco gustoso e ricercato. ® 2012

Bigoli al torchio con sarde di Lago e Panàada cremonese 18

Home made "spaghetti" with sardine's sauce

Questa speciale tipologia di pasta all'uovo è lavorata manualmente nelle nostre cucine per mezzo di un antico torchio originale dei "F.lli Bottene di Marano".

Secondi d'acqua dolce

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

Pescato del giorno in *"fricandò"* 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.

Milanese di trota alpina 20

Alpine Trout "Milanese", Truite Alpine à la Milanaise, Trucha Alpina a la Milanesa, 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.

Lo "Storione del Po" 22

Steamed Sturgeon / Stőr / esturión

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

Secondi di carne... rossa

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

Cotechino "Vaniglia" con lenticchie, verze e purè di patate. 16

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 purè di patate o verze.

Boccone di manzo alla piastra 18

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

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

Rognoncino di vitello al Cognac 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.

Bollito Misto alla cremonese con salsa verde e mostarda 20

boiled beef / Gekochtes Rindfleisch

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.

Le carni bianche, le altre proposte ...

Anatra al sugo di Isola ® 2014 — 20
canard / duck / pato

Storica ricetta che popolava i menu delle trattorie isolane. La speciale cottura e il saporito intingolo la rendono unica nel suo genere.

Scaloppa di fegato grasso d'oca — 22 (50/60 g a crudo) — 38 (110 g a crudo)
Goose-liver / Gäns eleber / escalope de foie gras

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

Turnedos di Sedano Rapa — 16
Celeriac Tournedos / Tournedos vom Knollensellerie / Tournedos de céleri-rave

Sedano rapa in doppia cottura servito con fondo vegetale e altri contorni di stagione.

ed i formaggi

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)*

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.

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

Vittorio (sous-chef)

Matteo (sous-chef)

Andrea (chef capo partita)

CAFFE' LA CREPA
Malinverno Federico

Samuel (aiuto-cuoco)

Andreina (commis di cucina)

Laura (sfoglina)

Pane, coperto e servizio € 3,00

Servizio BYOB (+ € 2,50 per persona a tappo)

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