

Le "Chioccioline di Slow Food " a Palazzo Baldini



Caffè La Crepa

Continua il nostro percorso per conoscere le realtà territoriali di livello: Stelle Michelin, Chioccioline Slow Food, Alleanza Cuochi.

Ora tocca al **Caffè La Crepa** di Isola Dovarese che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina della provincia cremonese e di tutta la pianura padana.

Un tempo conosciuto con il nome "Locanda del Ciclista", ancora oggi, il "Caffè La Crepa" troneggia nelle sale del maestoso palazzo della Guardia, risalente al XV secolo, affacciato sulla splendida piazza Matteotti, una delle più belle dell'Italia minore. Un piccolo angolo di storia nella pianura padana dove il profumo delle tradizioni si leva, fin tanto che ci si avvicina fino a leggere l'insegna bombata di ferro smaltato bianco che campeggia in facciata. Un posto dove si sta comodi grazie all'accoglienza gentile, al servizio professionale e alla piacevolezza delle salette. La proposta gastronomica è basata principalmente sulle ricette e sui prodotti della Pianura Padana e di quel lembo di terra solcato dal fiume Po e dal suo immissario minore, l'Oglio.

Menù:

- Luccio in salsa isolana.
- Spalla cotta di San Lorenzo tagliata al coltello e servita tiepida con salsa verde e mostarda
- Pisarei con anguilla e fagiolini dell'occhio
- Oca in Terragna
- Semifreddo al Torrone classico di Cremona

vini in abbinamento:

- selezionati da Slow Food Godo Bassa Romagna

lunedì 19 febbraio ore 20,30

Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLO – RA

Il costo della serata : **42,00** euro per i soci e 48,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i soli 50 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com

www.slowfoodgodo.it

Il menù della serata potrebbe subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime

L'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna C.F.:91019080398

Informazioni sull'Osteria <https://issuu.com/ilgustofilo/docs/lacrepa-ricettario-24-03-17highres>