



# Tacabanda

RISTORANTE • TORTA FRITTA • PIZZA



## MENU

# Introduzione

*Una cucina semplice e leggera, una grande importanza alla materia prima, ai colori, ai sapori, all'originalità nel piatto e alle tecniche di preparazione.*

*Una carta che propone piatti cucinati con cotture tradizionali e cotture a bassa temperatura in modo da valorizzare i piatti dal punto di vista organolettico garantendo la sicurezza degli alimenti.*

*Segnaliamo i piatti della carta nel rispetto di chi desidera scegliere vegetariano, senza glutine o senza lattosio.*



VEGETARIANO



NO GLUTINE



NO LATTOSIO



Prodotto cotto a bassa temperatura sottovuoto.



Pasta fresca di nostra produzione



Per esigenze di stagione o di reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati previa lavorazione e abbattimento.



Coperto e servizio 3,00



*Il progetto Lombardia Orientale 2017 – Regione Europea della Gastronomia nasce a seguito della decisione di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova di unirsi e promuoversi, puntando sul connubio tra patrimonio artistico - naturalistico e grande tradizione enogastronomica.*

*Gli obiettivi di questo progetto che condividiamo e sosteniamo sono:*

- *un consumo consapevole e sostenibile del cibo;*
- *favorire i piccoli produttori locali;*
- *valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio.*

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono consultabili nell'apposito registro previsto dalla normativa. Sono anche indicati sul menu nei piatti che li contengono.*

# Antipasti

<b>Insalata di mare con verdure</b> <i>polpo, seppie, gamberi</i> 🌾 🥛 <i>crostacei</i>	13,00
<b>Insalata di gamberi con patate, arance, porri e finocchi</b> 🌾 🥛 <i>crostacei</i>	12,00
<b>Ricciola e salmone battuti al coltello</b> <i>con sesamo nero, mango e caprino al basilico</i> 🌾 <i>pesce, latte, sesamo</i>	13,00
<b>Tortino di zucca su crema di canestrato di bufala cremonese</b> <i>con salvia, chips e riduzione di Gutturnio</i> 🌿 🌾 <i>latte</i>	10,00
<b>Selezione di salumi delle nostre terre con giardiniera</b> <i>(salame cremonese, Parma, coppa di Parma, Pancetta piacentina)</i> 🌾 🥛 🔄 <i>sedano</i>	12,00
<b>Girello di vitello tonnato al tartufo nero</b> 🌾 🥛 🔄 <i>uovo, pesce</i>	14,00
<b>Schiaccina al sale grosso e rosmarino</b> 🌿 🥛 <i>glutine</i>	3,00

# Torta fritta

<b>Torta fritta con salumi e Gorgonzola</b> <i>salame cremonese, prosciutto di Parma, coppa di Parma, pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo e gorgonzola dolce</i> <sup>dop</sup> <i>latte, glutine</i>	13,00
<b>Torta fritta vegetariana</b> <i>verdure grigliate e squacquerone</i> 🌿 <i>latte, glutine</i>	11,00
<b>Cestino di torta fritta (6pz.)</b> 🌿 <i>latte, glutine</i>	3,00

# Primi piatti

Tortelli neri di ricotta, lime, gamberi e vongole 🍳	12,00
<i>latte, glutine, uova, crostacei</i>	
Cappellacci di bufala cremonese “Izanella”	12,00
<i>con acciughe del Mar Cantabrico, burro al timo e pane aromatico 🍳</i>	
<i>uova, latte, glutine, pesce</i>	
Marubini cremonesi <sup>De.Co.</sup> ai tre brodi 🍳	10,00
<i>latte, uova, glutine, sedano, senape</i>	
Tortelli di zucca	10,00
<i>su crema di Gorgonzola <sup>dop</sup></i>	
<i>con terra di pane al cacao profumato alla salvia 🌿 🍳</i>	
<i>glutine, uova, latte, senape, mandorle</i>	
Carbonara 63	13,00
<i>spaghetti Rummo n°5 alla carbonara di porcini e tartufo nero</i>	
<i>con tuorlo cotto a 63° 🌿 🕒</i>	
<i>glutine, uova, latte</i>	
Risotto al Provolone Valpadana <sup>dop</sup> piccante,	12,00
<i>Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere <sup>bio</sup> di Luccini 🌿 🌾</i>	
<i>latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape</i>	
Risotto alla zucca con stinco di vitello alla birra scura 🕒	12,00
<i>latte, glutine</i>	
Gnocchi di ricotta ai porcini	11,00
<i>su crema di Salva cremasco <sup>dop</sup> 🌿 🍳</i>	
<i>glutine, latte, uovo</i>	

# Contorni

Patate al forno 🌾 🥛 🌿	3,00
Insalata mista (verde, carote, pomodori) 🌾 🥛 🌿	3,00
Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) 🌾 🥛 🌿	5,00

# Secondi piatti

<b>Mare d'Autunno</b> <i>calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta,</i> <i>su cremoso di patate</i> 🌾 🥛 🔥 <i>pesce, crostacei</i>	18,00
<b>Fritto misto</b> <i>di polpo, merluzzo e spatola con verdure</i> 🌾 🥛 🔥 <i>pesce</i>	18,00
<b>Battuta di Fassona piemontese</b> <i>con biscotto al Salva cremasco</i> <sup>dop</sup> <i>senape, glutine, uova, latte</i>	14,00
<b>Faraona al melograno</b> <i>petto farcito al profumo di tartufo su fonduta valpadana</i> <sup>dop</sup> 🔥 <i>glutine, sedano, uova, latte, soia, senape</i> <i>Una personale interpretazione della ricetta originale di Ugo Tognazzi.</i> <i>1° classificato al concorso gastronomico "A cena con Ugo" 2019</i>	17,00
<b>Tagliata di manzo con le 3 salse e patate al forno</b> 🌾 <i>(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)</i> <i>latte, uova</i>	16,00
<b>Fiocco di vitello a lenta cottura</b> <i>con patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867</i> 🌾 🔥 <i>senape, soia, sedano, latte</i>	15,00
<b>Filetto di maialino</b> <i>con marmellata di mele, cannella e rosmarino</i> <i>e polenta abbrustolita</i> 🌾 🥛 🔥	15,00
<b>Coscia d'oca all'arancia</b> <i>con patate al forno</i> 🌾 🥛 🔥	16,00

# Eventi e Rassegne

## PREMIO GASTRONOMICO UGO TOGNAZZI 16 Ottobre / 05 Dicembre

Maialin tonnè 16,00  
*filetto di maialino con salsa tonnata, capperi, carote, cremoso di patate* 🌾 🍷 🕒  
*latte, uova, soia, pesce*

*Ispirato da una famosa ricetta di Ugo Tognazzi scritta sul libro L' Abbuffone.*

## FESTIVAL DELLA MOSTARDA 17 Ottobre / 30 Novembre

Lingua di vitello con Mostarda di verdure Sanavra 🌾 🍷 🕒  
*senape, sedano*

Tortelli di cotechino con acqua di Grana Padano <sup>dop</sup> riserva  
*di Latteria Cà de Stefani e Mostrada di cedro fatta in casa* 🍷  
*glutine, latte, senape, uova*

Fiocco di vitello a lenta cottura  
*con Mostarda di Cremona di Fieschi 1867 e patate al forno* 🌾 🍷 🕒  
*senape, soia, sedano, latte*

MENU DEGUSTAZIONE MIN. 2 PERSONE 30 EURO

## FESTA DEL TORRONE 16 - 17- 18 Ottobre

Cipolla caramellata con gelato al Grana Padano <sup>dop</sup> riserva  
*di Latteria Cà de Stefani e Torrone delle Sorelle Rivoltini* 🍷  
*glutine, latte, uova, frutta a guscio*

Risotto al Provolone Valpadana <sup>dop</sup> piccante di Latteria Cà de Stefani,  
*Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere bio di Luccini* 🍷 🌾  
*latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape*

Semifreddo al Torrone delle Sorelle Rivoltini  
*con crumble di sbrisolosa, terra di cacao e arancia essicata*  
*uovo, frutta secca, latte, glutine*

MENU DEGUSTAZIONE MIN. 2 PERSONE 28 EURO

# le Insalatone

<b>Classica</b> 🌾	7,00
<i>insalate, pomodori, carote, tonno, mozzarella, uova sode</i> <i>latte, uova</i>	
<b>Swing</b> 🌾 🥛	8,00
<i>insalate, radicchio rosso, mele, pinoli, bresaola</i> <i>pinoli</i>	
<b>Lirica</b> 🌿	8,00
<i>insalate, mele, pere, grana, noci, pane abbrustolito</i> <i>latte, noci, glutine</i>	
<b>Jazz</b>	8,00
<i>insalate, radicchio rosso, spalla cotta alla piastra,</i> <i>biscotto al salva cremasco, pinoli e mela (condita con: olio, sale, pepe)</i> <i>glutine, uova, latte, pinoli</i>	
<b>Rap</b> 🌾	8,00
<i>insalate, pomodoro, tonno, uovo all'occhio di bue,</i> <i>cipolla rossa, cialde di grana croccante (condita con: olio, sale, pepe)</i> <i>pesce, uovo, latte</i>	
<b>Blues</b> 🌾	9,00
<i>insalate, songino, bresaola, tomino, pere</i> <i>(condita con: olio, sale, pepe, aceto ristretto di balsamico)</i> <i>latte</i>	
<b>Latino Americano</b> 🥛	9,00
<i>insalate, gamberi, bacon, crostini di pane, sesamo tostato</i> <i>(condita con: olio, sale, pepe, salsa barbeque)</i> <i>crostacei, glutine, sesamo</i>	

# le Pizze bianche *schiacciate con poca lievito*

<b>Delicata</b>	8,00
<i>mozzarella, formaggio fresco, pomodorini, insalatina,</i> <i>prosciutto crudo servito a parte</i> <i>latte</i>	
<b>4 formaggi</b> 🌿	8,00
<i>mozzarella, gorgonzola, briè, scamorza, miele, noci</i> <i>latte, noci</i>	
<b>Genovese</b> 🌿	8,00
<i>mozzarella, pesto senz'aglio, pinoli, scaglie di grana, basilico</i> <i>latte, pinoli, noci, uova</i>	

# le Pizze *schiacciate con poco lievito*

<b>Caprese</b>  <i>pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, basilico</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Bufalina</b>  <i>pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala</i> <i>con prosciutto crudo a richiesta servito a parte</i> <i>latte</i>	8,00 9,50
<b>Trevisana</b>  <i>pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso</i> <i>latte</i>	8,00
<b>S &amp; B</b> <i>pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Gustosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, grana, origano</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Boscaiola</b> <i>pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Fuego</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Vegetariana</b>  <i>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Cremona</b> <i>pomodoro, mozzarella, provolone piccante, salame nostrano</i> <i>latte</i>	9,00
<b>Vito</b>  <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, patate</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Valtellina</b> <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i> <i>latte</i>	8,00
<b>Crostone Tacabanda</b> <i>farcito con mozzarella e funghi,</i> <i>accompagnato da prosciutto crudo, rucola e pomodoro fresco</i> <i>latte</i>	10,00
<b>Montagne verdi</b>  <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini scottati, rucola</i> <i>latte</i>	9,00
<b>Romagna mia</b> <i>pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, prosciutto crudo servito a parte</i> <i>latte</i>	9,00



# Bibite

Acqua minerale Valverde in bottiglia di vetro	½ litro	2,00
Acqua minerale Valverde in bottiglia di vetro	1 litro	3,00
Coca Cola , Coca Zero in bottiglia di vetro	cl. 33	3,50

## Birre in bottiglia


### LUPPOLAJO AGRIBIRIFICIO cl. 33      cl. 75

PRIMA DI ESSERE UN BIRIFICIO, IL LUPPOLAJO È UN'AZIENDA AGRICOLA A CASTEL GOFFREDO (MN)  
DOVE SI COLTIVANO TUTTE LE MATERIE PRIME PER PRODURRE LA BIRRA.

<b>Bucolica</b>	<i>Kolsch</i>	4,4%	5,00	12,00
Chiara e leggermente velata. Gusto dolce e gradevolmente amaro nel finale.				
<b>Georgica</b>	<i>Blache</i>	4%	5,00	12,00
Giallo paglierino, torbida. Dolce e delicata, leggermente acidula.				
<b>Eneide</b>	<i>American IPA</i>	7%	5,00	12,00
Color mogano con schiuma color crema. Gusto inizialmente dolce, poi amaro lungo.				
<b>Calì</b>	<i>Russian Iperial Stout</i>	8,5%	5,00	12,00
Color ebano. Sentori di caffè, cioccolato e liquirizia. Gusto prima dolce e poi amaro.				

### MAIS CORVINO cl. 33      cl. 75

IL MAIS CORVINO È UN CEREALE ANTICO COLTIVATO A FORMIGARA (CR), DAL CHICCO NERO E ALLUNGATO,  
NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE E RICCO DI PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.

<b>CROW</b>  <b>Bio</b>	<i>Italiana</i>	4,9%	5,00	
Una birra al mai corvino, leggera e corroborante. La schiuma é densa e compatta. Il sapore è poco amaro, completo e intenso.				

### MENABREA LA 150° cl. 33      cl. 66

<b>Bionda</b>	<i>Premium Lager</i>	4,8%	3,50	6,50
<b>Bionda Non Filtrata</b>	<i>Non filtrata</i>	5,2%	4,00	
<b>Rossa</b>	<i>Premium Doppio malto</i>	7,5%	4,00	