



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

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

Torta frita

Torta frita con salumi e Gorgonzola (6pz.) <i>salame cremonese, prosciutto di Parma, coppa di Parma, pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo e gorgonzola dolce</i> ^{dop} <i>latte, glutine</i>	13,00
Torta frita Culatello (6 pz.) 🥛 <i>Culatello di Zibello dop riserva 24 mesi di Az. Ag. Brè del Gallo e giardiniera</i>	18,00
Torta frita vegetariana (6 pz.) <i>verdure grigliate e squacquerone</i> 🌿 <i>latte, glutine</i>	11,00
Cestino di torta frita (6pz.) 🌿 🥛 <i>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 ^{De.Co.} ai tre brodi 🍳	10,00
<i>latte, uova, glutine, sedano, senape</i>	
Tortelli di zucca	10,00
<i>su crema di Gorgonzola ^{dop}</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 ^{dop} piccante,	12,00
<i>Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere ^{bio} di Luccini</i> 🌿 🌾	
<i>latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape</i>	
Gnocchi di ricotta ai porcini	11,00
<i>su crema di Salva cremasco ^{dop}</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

Mare d'Autunno 18,00
calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta,
su cremoso di patate 🌾 🥛 🔥
pesce, crostacei

Fritto misto 18,00
di polpo, merluzzo e spatola con verdure 🌾 🥛 🔥
pesce

Battuta di Fassona piemontese 14,00
con biscotto al Salva cremasco ^{dop}
senape, glutine, uova, latte

Faraona al melograno 17,00
petto farcito al profumo di tartufo su fonduta valpadana ^{dop} 🔥
glutine, sedano, uova, latte, soia, senape
Una personale interpretazione della ricetta originale di Ugo Tognazzi.
1° classificato al concorso gastronomico "A cena con Ugo" 2019

Tagliata di manzo con le 3 salse e patate al forno 🌾 16,00
(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)
latte, uova

Fiocco di vitello a lenta cottura 15,00
con patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867 🌾 🔥
senape, soia, sedano, latte

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

Coscia d'oca all'arancia 16,00
con patate al forno 🌾 🥛 🔥

le Insalatone

Classica 🌾	7,00
<i>insalate, pomodori, carote, tonno, mozzarella, uova sode</i> <i>latte, uova</i>	
Swing 🌾 🥛	8,00
<i>insalate, radicchio rosso, mele, pinoli, bresaola</i> <i>pinoli</i>	
Lirica 🌿	8,00
<i>insalate, mele, pere, grana, noci, pane abbrustolito</i> <i>latte, noci, glutine</i>	
Jazz	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>	
Rap 🌾	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>	
Blues 🌾	9,00
<i>insalate, songino, bresaola, tomino, pere</i> <i>(condita con: olio, sale, pepe, aceto ristretto di balsamico)</i> <i>latte</i>	
Latino Americano 🥛	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*

Delicata	8,00
<i>mozzarella, formaggio fresco, pomodorini, insalatina,</i> <i>prosciutto crudo servito a parte</i> <i>latte</i>	
4 formaggi 🌿	8,00
<i>mozzarella, gorgonzola, briè, scamorza, miele, noci</i> <i>latte, noci</i>	
Genovese 🌿	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

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

Bucolica	<i>Kolsch</i>	4,4%	5,00	12,00
Chiara e leggermente velata. Gusto dolce e gradevolmente amaro nel finale.				
Georgica	<i>Blache</i>	4%	5,00	12,00
Giallo paglierino, torbida. Dolce e delicata, leggermente acidula.				
Eneide	<i>American IPA</i>	7%	5,00	12,00
Color mogano con schiuma color crema. Gusto inizialmente dolce, poi amaro lungo.				
Cali	<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.

CROW 	<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

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