



# Tacabanda

RISTORANTE • TORTA FRITTA • PIZZA



## MENU ALLA CARTA

*Estate 2021*

# 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.



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.*

# Torta fritta

<b>Completa</b> <i>salame cremonese, prosciutto di Parma <sup>dop</sup>, coppa piacentina pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo <sup>PAT</sup> e gorgonzola dolce <sup>dop</sup></i> <i>lattosio</i>	13,00
<b>Vegetariana</b> <i>verdure grigliate e crescita</i>  <i>lattosio, glutine</i>	11,00
<b>Zibello</b> <i>Culatello di Zibello <sup>dop</sup> oltre 19 mesi di Bre del Gallo</i> 	16,00
<b>Bologna e burrata</b> <i>Mordadella Bologna <sup>igp</sup> con burrata di bufala di Bufalo boutique</i> <i>lattosio</i>	13,00
<b>S. Secondo</b> <i>Spalla cotta di S.Secondo <sup>PAT</sup> e gorgonzola dolce <sup>dop</sup></i> <i>lattosio</i>	13,00
<b>Cestino di torta fritta ( 6 pezzi )</b>   <i>glutine</i>	3,00

OGNI SCELTA HA UN CESTINO DI TORTA FRITTA DA 6 PEZZI INCLUSO

## da abbinare

<b>Giardiniera di nostra produzione</b>   	3,50
<b>Peperone lombardo sott'olio (tighe cremonesi)</b>   	3,00
<b>Gorgonzola dolce <sup>dop</sup></b>   <i>lattosio</i>	3,00
<b>Crescenza</b>   <i>lattosio</i>	3,00

# Antipasti

<b>Insalata di mare con verdure</b> polpo, seppie, gamberi 🌾 🥛 crostacei	13,00
<b>Gamberi alla catalana con crudità di verdure</b> rucola, pomodorini, carote, zucchine, cipolla rossa 🌾 🥛 crostacei	13,00
<b>Ricciola e salmone battuti al coltello</b> con sesamo nero, mango e caprino al basilico 🌾 pesce, latte, sesamo	13,00
<b>Caprese sconvolta con flan di melanzane</b> <i>mozzarella di bufala cremonese con pomodoro, melanzane e basilico</i> 🌿 🌾 latte	12,00
<b>Selezione di salumi delle nostre terre con giardiniera</b> salame cremonese, Parma, coppa di Parma, Pancetta piacentina 🌾 🥛 🔄 sedano	12,00
<b>Girello di vitello con misticanza e maionese alla senape</b> 🌾 🥛 🔄 senape	14,00
<b>Schiaccina al sale grosso e rosmarino</b> 🌿 🥛 glutine	3,00

# Primi piatti

<b>Tortelli neri di ricotta, lime, gamberi e vongole</b> <i>latte, glutine, uova, crostacei</i>	12,00
<b>Cappellacci di bufala cremonese</b> <i>con calamari, zucchine e colatura di alici</i> <i>uova, latte, glutine, pesce</i>	12,00
<b>Tortelli di cotechino</b> <i>con acqua di Grana Padano<sup>dop</sup> riserva oltre 20 mesi</i> <i>di Latteria Cà de Stefani e Mostrada di cedro fatta in casa</i> <i>glutine, latte, senape, uova</i>	12,00
<b>Marubini cremonesi al ragu bianco di vitello</b> <i>latte, uova, glutine, sedano, soia</i>	12,00
<b>Tortelli di zucca su crema di Gorgonzola<sup>dop</sup></b> <i>con terra di pane al cacao profumato alla salvia</i> 🌿 <i>glutine, uova, latte, senape, mandorle</i>	10,00
<b>Risotto con asparagi e mandorle mantecato al caprino</b> 🌿 <i>latte, frutta secca</i>	10,00
<b>Carbonara 63</b> <i>spaghetti Rummo n°5 alla carbonara di zucchine</i> <i>con tuorlo cotto a 63°</i> 🌿 🍷 <i>glutine, uova, latte</i>	12,00

# Contorni

<b>Patate al forno</b> 🌾 🍷 🌿	3,00
<b>Insalata mista (verde, carote, pomodori)</b> 🌾 🍷 🌿	3,00
<b>Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)</b> 🌾 🍷 🌿	5,00

# Secondi piatti

<b>Mare d'Estate</b> <i>calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta,</i> <i>su specchio di pomodorini</i> 🌾 🥛 🕒 <i>pesce, crostacei</i>	18,00
<b>Fritto misto</b> <i>di polpo, merluzzo, gamberi e calamari con verdure</i> 🌾 🥛 🕒 <i>pesce, crostacei</i>	18,00
<b>Battuta di Fassona piemontese</b> <i>con biscotto al Salva cremasco <sup>dop</sup></i> <i>senape, glutine, uova, latte</i>	15,00
<b>Petto di faraona farcito</b> <i>su fonduta di Provolone Valpadana <sup>dop</sup> dolce con ratatouille</i> 🕒 <i>glutine, sedano, uova, latte, soia, senape</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>	16,00
<b>Filetto di maialino</b> <i>con marmellata di mele, cannella e rosmarino e polenta</i> 🌾 🥛 🕒	16,00
<b>Coscia d'oca all'arancia</b> <i>con patate al forno</i> 🌾 🥛 🕒	16,00

# 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	½ litro	2,00
Acqua minerale Valverde	1 litro	3,00
Coca cola, Coca cola zero	cl.33	3,50

## Birre in bottiglia



### LUPPOLAJO AGRIBIRRIFICIO cl. 33    cl. 75

PRIMA DI ESSERE UN BIRRIFICIO, 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%	12,00
Chiara e leggermente velata. Gusto dolce e gradevolmente amaro nel finale.			
<b>Georgica</b>	<i>Blache</i>	4%	12,00
Giallo paglierino, torbida. Dolce e delicata, leggermente acidula.			

### 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>Ambrata</b>	<i>Premium Lager Amber</i>	5,0%	3,50	
<b>Rossa</b>	<i>Premium Doppio malto</i>	7,5%	4,00	