



# 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.



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 indicati sul menu nei piatti che li contengono.*

# Torta fritta















<b>Completa</b> <i>salame cremonese, prosciutto di Parma dop, coppa piacentina pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo PAT e gorgonzola dolce dop</i> <i>lattosio</i>	15,00
<b>Vegetariana</b> <i>verdure grigliate e crescenza</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>Mortadella 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>	14,00
<b>Cestino di torta fritta ( 6 pezzi )</b>   <i>glutine</i>	4,00

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 in insalata</b> radicchio rosso, finocchi, arance e porro   crostacei	13,00
<b>Uovo alla goccia con porcini e tartufo nero</b> <i>su cremoso di patate e porri</i>  uova, latte, glutine	12,00
<b>Cipolla caramellata</b> <i>con gelato al Grana Padano <sup>dop</sup> riserva Cà de Stefani</i>  glutine, latte	10,00
<b>Selezione di salumi delle nostre terre con giardiniera</b> <i>salame cremonese, Parma, coppa di Parma, Pancetta piacentina</i>    sedano	12,00
<b>Vitello in-tonato</b>    <i>servito su misticanza</i> uova, pesce	14,00
<b>Schiaccina al sale grosso e rosmarino</b>   glutine	4,00

# 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 "Izanella"</b> <i>con acciughe del Mar Cantabrico e burro al timo</i> <i>uova, latte, glutine, pesce</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 al Provolone Valpadana <sup>dop</sup> piccante di Cà de Stefani,</b> <i>Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere bio di Luccini</i> 🌿 🌾 <i>latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape</i>	12,00
<b>Carbonara 63</b> <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>	14,00

# Ciatalone

<b>GYPSY</b> 🌾 🍷 <i>Salmone, riso nero venere, zucchine, piselli, avocado, noci di agaciù, germogli,</i> <i>lime, maionese allo zenzero e salsa dip di zucchine</i> <i>pesce, frutta secca, uova</i>	13,00
<b>POP</b> 🌾 🍷 <i>Petto di pollo, riso nero venere, fagioli bianchi di spagna, cavolo cappuccio, mela,</i> <i>sedano, noci di pecan e maionese alla senape e miele</i> <i>frutta secca, senape, uova, sedano</i>	13,00
<b>LOUNGE</b> 🌿 🌾 🍷 <i>Zucca, melanzane, daikon, tempeh, pomodorini, ceci, sesamo, germogli</i> <i>e salsa dip leggermente piccante</i> <i>sesamo, soia</i>	13,00

# Secondi piatti

Mare d'Autunno <i>calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta,</i> <i>su cremoso di patate e porri</i> 🌾 🥛 🕒 <i>pesce, crostacei</i>	18,00
Fritto misto <i>di polpo, merluzzo, gamberi e calamari con verdure</i> 🌾 🥛 🕒 <i>pesce, crostacei</i>	18,00
Battuta di Fassona piemontese <i>con biscotto al Salva cremasco</i> <sup>dop</sup> <i>senape, glutine, uova, latte</i>	15,00
Tagliata di manzo con le 3 salse e patate al forno 🌾 <i>(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)</i> <i>latte, uova</i>	16,00
Faraona al tartufo nero e melograno <i>petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana</i> <sup>dop</sup> dolce 🕒 <i>glutine, sedano, uova, latte, soia, senape</i>	18,00
Fiocco di vitello a lenta cottura <i>con patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867</i> 🌾 🕒 <i>senape, soia, sedano, latte</i>	16,00
Filetto di maialino <i>con marmellata di mele, cannella e rosmarino e polenta</i> 🌾 🥛 🕒	16,00
Coscia d'oca all'arancia <i>con patate al forno</i> 🌾 🥛 🕒	16,00

# Contorni

Patate al forno 🌾 🥛 🌿	4,00
Insalata mista (verde, carote, pomodori) 🌾 🥛 🌿	4,00
Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) 🌾 🥛 🌿	6,00

# Eventi e Rassegne

**FESTIVAL DELLA MOSTARDA**

**dal 16 Ottobre al 30 Novembre**

---

**Mousse di salame nostrano**

*su crostino di polenta, fichi semi-dry e salsa al miele cremonese di Zipoli e senape*  
*senape*

**Flan di Bagos <sup>pat</sup>, mostarda di mele di Leccornie doc e mirtilli**

*glutine, latte, senape*

**Risotto al Provolone Valpadana <sup>dop</sup> piccante di Latteria Cà de Stefani,**

*Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere <sup>bio</sup> di Luccini*

*latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape*

**Cotechino di Chiozzi con lenticchie,**

*Mostarda classica di Fieschi 1867 e melograno*

*senape*

**Gelato alla crema con mostarda di Marroni di Sanavra**

*latte, senape*

*MENU DEGUSTAZIONE MIN. 2 PERSONE 35 EURO*

**FESTA DEL TORRONE**

**dal 13 al 21 Novembre**

---

**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 e arancia essicata*



*uovo, frutta secca, latte, glutine*

*MENU DEGUSTAZIONE MIN. 2 PERSONE 28 EURO*

# le Insalatone

<b>Classica</b> 	8,00
<i>insalate, pomodori, carote, tonno, mozzarella, uova sode</i> <i>latte, uova</i>	
<b>Rap</b> 	9,00
<i>insalate, pomodoro, tonno, uovo all'occhio di bue,</i> <i>cipolla rossa, cialde di grana croccante</i> <i>pesce, uovo, latte</i>	
<b>Jazz</b>	9,00
<i>insalate, radicchio rosso, spalla cotta alla piastra,</i> <i>biscotto al salva cremasco, pinoli e mela</i> <i>glutine, uova, latte, pinoli</i>	
<b>Latino Americano</b> 	10,00
<i>insalate, gamberi, bacon, crostini di pane, sesamo tostato e salsa bbq</i> <i>crostacei, glutine, sesamo</i>	

# le Pizze bianche *schiacciate con poca lievito*

<b>Delicata</b>	8,50
<i>mozzarella, formaggio fresco, pomodorini, insalatina,</i> <i>prosciutto crudo servito a parte</i> <i>latte</i>	
<b>4 formaggi</b> 	8,50
<i>mozzarella, gorgonzola, briè, scamorza, miele, noci</i> <i>latte, noci</i>	
<b>Genovese</b> 	8,50
<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>	9,00
<b>Bufalina</b>  <i>pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala</i> <i>con prosciutto crudo a richiesta servito a parte</i> <i>latte</i>	8,50 10,00
<b>Trevisana</b>  <i>pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso</i> <i>latte</i>	8,50
<b>S &amp; B</b> <i>pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi</i> <i>latte</i>	8,50
<b>Gustosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, grana, origano</i> <i>latte</i>	9,00
<b>Boscaiola</b> <i>pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi</i> <i>latte</i>	9,00
<b>Fuego</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante</i> <i>latte</i>	8,50
<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>	9,00
<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>	10,00
<b>Romagna mia</b> <i>pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, prosciutto crudo servito a parte</i> <i>latte</i>	10,00

# 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

PRIMA DI ESSERE UN BIRRIFICIO, IL LUPPOLAJO È UN'AZIENDA AGRICOLA  
DOVE SI COLTIVANO TUTTE LE MATERIE PRIME PER PRODURRE LA BIRRA.

<b>Bucolica</b>	<i>German Ale</i>	4,7%	5,00
Chiara e leggermente velata. Inizio dolce e poi gradevolmente amaro nel finale.			
<b>Georgica</b>	<i>Blache</i>	4,2%	5,00
Giallo paglierino, torbida. Dolce e delicata, leggermente acidula.			
<b>Eneide</b>	<i>American Red Ipa</i>	7%	5,00
Color mogano con schiuma abbondante. Inizialmente dolce con amaro persistente finale.			
<b>Calì</b>	<i>Imperial Stout</i>	8,5%	5,00
Color ebano con sentori di caffè, cioccolato e liquirizia. Un finale tostato e amaro.			

### 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	

# *i Vini al Bicchiere*




## SPUMANTI

---

<b>Franciacorta Brut</b> 	Ronco Calino		6,00
<i>DOCG Franciacorta - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%</i>			
Ampio ed elegante, con sentori di frutta matura e crema pasticcera. Cremoso.			
<b>Prosecco “Bosco di Gica” Brut ‘20</b>	Adami		4,00
<i>DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore - Glera 95-97%, Chardonnay 3-5%</i>			
Profumi suadenti e piacevolmente secco, agrumato e floreale.			




## BIANCHI

---

<b>Lugana ‘19</b>	Zamichele		4,00
<i>DOC Lugana - Turbiana 100%</i>			
Maturo ed equilibrato con note di frutta tropicale che accompagnano un finale lungo.			
<b>Serese ‘20</b> 	Cascina Belmonte		4,00
<i>IGT Benaco Bresciano - Manzoni Bianco 100%</i>			
Sapido, acido e morbido. Profumo di fiori di ciliegio e una morbidezza fresca e minerale.			

## ROSSI

---

<b>Gutturnio vivace ‘18</b>	Vicobarone		3,00
<i>DOC Colli piacentini - Barbera, Croatina</i>			
Intenso, fruttato e morbido. Cremoso e abbondante il perlage.			
<b>Groppello ‘19</b> 	Cantrina		4,00
<i>DOC Riviera del Garda Classico - Groppello Gentile 90%, Groppello di Mocasina 10%</i>			
Colore rosso rubino. Profumo intenso di frutti rossi selvatici e spezie dolci. Secco e lungo.			
<b>Curtefranca rosso ‘17</b>	Bosio		4,00
<i>DOC Curtefranca - Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 50%, Barbera 10%</i>			
Profumi di frutta rossa (in particolare ciliegie e more) e lieve sentore di spezie. Morbido ed avvolgente, di media tannicità.			
<b>Ripasso “Soraighe” ‘19</b>	Bennati		4,00
<i>DOC Valpolicella Ripasso Superiore - Corvina, Rondinella, Molinara.</i>			
Caldo e rotondo con note di frutta matura su fondo di vaniglia, tabacco e cacao. Al palato morbido e persistente.			