



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









Completa <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
Vegetariana <i>verdure grigliate e crescenza </i> <i>lattosio, glutine</i>	11,00
Zibello <i>Culatello di Zibello ^{dop} oltre 19 mesi di Bre del Gallo </i>	16,00
S. Secondo <i>Spalla cotta di S.Secondo ^{PAT} e gorgonzola dolce ^{dop}</i> <i>lattosio</i>	14,00
Bologna e Cremona <i>Mortadella Bologna ^{igp} con Provolone dolce Auricchio</i> <i>lattosio</i>	13,00
Cestino di torta fritta (6 pezzi)   <i>glutine</i>	4,00

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






da abbinare

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










Antipasti

Insalata di mare con verdure polpo, seppie, gamberi   crostacei	13,00
Cipolla caramellata con gelato al Grana Padano ^{dop} riserva Cà de Stefani  glutine, latte	10,00
Selezione di salumi delle nostre terre con giardiniera salame cremonese, Parma, coppa di Parma, Pancetta piacentina    sedano	12,00
Schiaccina al sale grosso e rosmarino   glutine	4,00


Primi piatti

Marubini in brodo latte, uova, glutine, sedano	10,00
Tortelli di zucca su crema di Gorgonzola ^{dop} con terra di pane al cacao profumato alla salvia  glutine, uova, latte, senape, mandorle	10,00
Risotto al Provolone Valpadana ^{dop} piccante di Cà de Stefani, Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere bio di Luccini   latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape	12,00
Carbonara 63 spaghetti Rummo n°5 alla carbonara di porcini e tartufo nero con tuorlo cotto a 63°   glutine, uova, latte	14,00

Contorni

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

Secondi piatti

Fritto misto <i>di polpo, merluzzo, gamberi e calamari con verdure</i> <small>pesce, crostacei</small>	  	18,00
Tagliata di manzo con le 3 salse e patate al forno <i>(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)</i> <small>latte, uova</small>		16,00
Faraona al tartufo nero e melograno <i>petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana ^{dop} dolce</i> <small>glutine, sedano, uova, latte, soia, senape</small>		18,00
Fiocco di vitello a lenta cottura <i>con patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867</i> <small>senape, soia, sedano, latte</small>	 	16,00
La coscia dell'oca Nerina <i>con polenta abbrustolita e mostarda di arance Fieschi 1876</i> <small>senape</small>	  	16,00

FESTA DEL TORRONE

dal 13 al 21 Novembre

Cipolla caramellata con gelato al Grana Padano ^{dop} riserva
di Latteria Cà de Stefani e Torrone delle Sorelle Rivoltini
glutine, latte, uova, frutta a guscio

Risotto al Provolone Valpadana ^{dop} 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 28 EURO

le Insalatone

Classica 🌾	8,00
<i>insalate, pomodori, carote, tonno, mozzarella, uova sode</i> <i>latte, uova</i>	
Rap 🌾	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>	
Jazz	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>	
Latino Americano 🇺🇸	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*

Delicata	8,50
<i>mozzarella, formaggio fresco, pomodorini, insalatina,</i> <i>prosciutto crudo servito a parte</i> <i>latte</i>	
4 formaggi 🌿	8,50
<i>mozzarella, gorgonzola, briè, scamorza, miele, noci</i> <i>latte, noci</i>	
Genovese 🌿	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*

Caprese  <i>pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, basilico</i> <i>latte</i>	9,00
Bufalina  <i>pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala</i> <i>con prosciutto crudo a richiesta servito a parte</i> <i>latte</i>	8,50 10,00
Trevisana  <i>pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso</i> <i>latte</i>	8,50
S & B <i>pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi</i> <i>latte</i>	8,50
Gustosa <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, grana, origano</i> <i>latte</i>	9,00
Boscaiola <i>pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi</i> <i>latte</i>	9,00
Fuego <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante</i> <i>latte</i>	8,50
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>	9,00
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>	10,00
Romagna mia <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.

Bucolica	<i>German Ale</i>	4,7%	5,00
Chiara e leggermente velata. Inizio dolce e poi gradevolmente amaro nel finale.			
Georgica	<i>Blache</i>	4,2%	5,00
Giallo paglierino, torbida. Dolce e delicata, leggermente acidula.			
Eneide	<i>American Red Ipa</i>	7%	5,00
Color mogano con schiuma abbondante. Inizialmente dolce con amaro persistente finale.			
Calì	<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





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	

i Vini al Bicchiere



SPUMANTI

Franciacorta Satèn 	Ronco Calino		6,00
<i>DOCG Franciacorta - Chardonnay 100%</i>			
Un'armonia senza tempo di fiori bianchi e frutti verdi. Perlage gentile al palato. Cristallino, cremoso e seducente.			
Prosecco "Bosco di Gica" Brut '20	Adami		4,00
<i>DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore - Glera 95-97%, Chardonnay 3-5%</i>			
Profumi suadenti e piacevolmente secco, agrumato e floreale.			

BIANCHI

Lugana '19	Zamichele		4,00
<i>DOC Lugana - Turbiana 100%</i>			
Maturo ed equilibrato con note di frutta tropicale che accompagnano un finale lungo.			
Serese '20 	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.			
Curtefranca bianco '18	Bosio		4,00
<i>DOC Curtefranca - Chardonnay 100%</i>			
Profumi fini ed eleganti di agrumi e fiori bianchi. Mediamente strutturato.			

ROSSI

Pinot Nero "Canue" '18	Marchesi di Montalto		4,00
<i>IGT Provincia di Pavia - Pinot Nero 100%</i>			
Frutti rossi e note speziate. Leggero e di buona morbidezza con finale fruttato.			
Marzemino "Berzami" '20 	Lazzari		3,50
<i>DOC Capriano del Colle - Marzemino 100%</i>			
Floreale con evidenti note di viola e frutta rossa, equilibrato e morbido, vellutato.			
Gutturnio vivace '18	Vicobarone		3,00
<i>DOC Colli piacentini - Barbera, Croatina</i>			
Intenso, fruttato e morbido. Cremoso e abbondante il perlage.			
Gutturnio sup. "TerredellaTosa" '20	La Tosa		3,50
<i>DOC Gutturnio superiore - Barbera 65%, Bonarda 35%</i>			
Fruttato con una bella freschezza, tannico al punto giusto.			