



Tacabanda

MENU ALLA CARTA

31 DICEMBRE 2021

*Metti in tavola la cucina di Laura ...
... scegli i piatti, componi il menu e portalo a casa.*

Felice
**ANNO
NUOVO
2022**



segui su



ANTIPASTI

Battuta al coltello di ricciola e salmone <i>con sesamo nero, mango e mousse di caprino al basilico</i> 🌿 <small>pesce, lattosio, sesamo</small>	16,00
Gamberi spadellati <i>con maionese agli agrumi, finocchio e melograno</i> 🌿 🥚 <small>crostacei</small>	15,00
Sfogliatina e porcini croccanti <i>con fonduta di provolone valpadana</i> ^{dop} dolce 🍷 <small>glutine, lattosio</small>	15,00
Selezione di salumi con la nostra giardiniera <i>salame cremonese, crudo di Parma</i> ^{dop} , <i>coppa e Culatello di Zibello</i> ^{dop} 🌿 🥚 🥚 <small>sedano</small>	15,00
Cestino di torta frita 🍷 🥚 <i>(6 pezzi)</i> <small>glutine</small>	4,00

PRIMI PIATTI

Cappellacci di bufala cremonese “Izanella” <i>con calamari, zucchine e colatura di alici</i> <small>glutine, pesce, lattosio</small>	14,00
Tagliatelle nere con scampi al timo 🥚 <small>pesce, crostacei, sedano</small>	18,00
Marubini in brodo De.Co. <small>glutine, lattosio, sedano</small>	12,00
Tortelli di zucca su crema di Gorgonzola ^{dop} dolce <i>con terra di pane al cacao profumato alla salvia</i> 🍷 <small>glutine, uova, latte, senape, mandorle</small>	12,00
Risotto alla barbabietola rossa <i>con fonduta di Salva cremasco</i> ^{dop} , <i>pistacchi e polvere di caffè</i> 🍷 <small>lattosio, frutta secca</small>	12,00

Alcuni piatti sono da completare o cuocere seguendo i nostri consigli per impiattarli.

🍷 **vegetariano**

🌿 **senza glutine**

🥚 **senza lattosio**

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.

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

SECONDI PIATTI

Mare d'inverno <i>calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta, su cremoso di patate e porri</i> 🌿 🥚 <small>pesce, crostacei</small>	18,00
Filetto di tonno pinna gialla <i>su patata schiacciata agli aromi con cipolle caramellate e germogli</i> 🌿 <small>pesce, lattosio</small>	20,00
Tagliata di manzo con le 3 salse e patate al forno 🌿 <i>(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)</i> <small>lattosio, uova</small>	18,00
Faraona al melograno e tartufo nero <i>petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana ^{dop} dolce</i> <small>glutine, sedano, uova, lattosio, soia, senape</small>	18,00
Cotechino cremonese di Chiozzi salumi <i>con lenticchie e Mostarda di Cremona Fieschi 1867</i> 🌿 🥚 <small>senape, sedano</small>	18,00
Guancialini di maiale <i>con polenta</i> 🌿 <small>lattosio, sedano</small>	18,00

DESSERT

Semifreddo al torrone artigianale <i>delle Sorelle Rivoltini servito su briciole di sbrisolosa e cioccolato fondente</i> <small>uovo, frutta secca, lattosio, glutine</small>	6,00
Tiramisù con pandoro 🍷 <small>uova, lattosio, glutine, frutta secca</small>	7,00
Tentazione di cioccolato e nocciola <i>tortino di frolla al cacao, croccante, cioccolato fondente e cremoso alla nocciola</i> 🍷 <small>glutine, lattosio, frutta secca</small>	8,00
Gelato alla crema con mostarda di marroni Sanavra 🍷 🌿 <small>senape, lattosio</small>	7,00
Tris di sorbetti 🍷 🌿 🥚 <i>al limone, frutti di bosco, mango</i>	6,00

Alcuni piatti sono da completare o cuocere seguendo i nostri consigli per impiattarli.

🍷 **vegetariano**

🌿 **senza glutine**

🥚 **senza lattosio**

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.

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

INFORMAZIONI

*Con pochi e semplici passaggi
sarà tutto pronto in tavola*



SCEGLI COSA ORDINARE



INVIA UN WHATSAPP AL 0372433187



INDICARE:

- Nome e Cognome
- Nome del piatto
- Numero di porzioni
- Eventuali allergie e/o intolleranze
- Giorno e ora di ritiro



ATTENDI CONFERMA ORDINE E ORARIO



***Ritiro possibile il giorno stesso
dalle 10 alle 12 oppure dalle 19 alle 20***

**AI FINI ORGANIZZATIVI E DI GESTIONE DEGLI ACCESSI AL LOCALE È
NECESSARIO PRENOTARE CON ANTICIPO.**