

# Tacabanda

*Benvenuti al ristorante Tacabanda le parole d'ordine sono professionalità e semplicità in un ambiente informale e moderno.*

*Proponiamo una cucina semplice e leggera dando una grande importanza all'originalità nel piatto, alla materia prima, ai colori, ai sapori e alle tecniche di preparazione.*



*Il progetto East Lombardy nasce dalla volontà 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.*

## LEGENDA



*Con il marchio di Cremona evidenziamo i piatti tradizionali cremonesi o che meglio rappresentano e valorizzano il territorio e i sapori della nostra terra e della nostra cultura gastronomica.*

---



*Il protocollo C 3.6 è una filosofia alimentare innovativa sviluppata dalla dottoressa dietista Paola Chiari che combina uno stile di vita sano ed equilibrato con un forte impatto positivo sull'organismo.*

*Per maggiori info*



---

*Segnaliamo i piatti della carta nel rispetto di chi desidera scegliere vegetariano, senza glutine o senza lattosio.*

 *vegetariano*

 *senza glutine*

 *senza lattosio*





*Coperto e servizio 3,00*

*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.*

## TORTA FRITTA




 Completa	15,00
<i>salame cremonese, crudo di Parma<sup>dop</sup>, coppa piacentina, pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo<sup>pat</sup> e gorgonzola<sup>dop</sup> dolce</i>	
<i>lattosio</i>	
Vegetariana	11,00
<i>verdure grigliate e crescenza ♠</i>	
<i>lattosio, glutine</i>	
Zibello	16,00
<i>Culatello di Zibello<sup>dop</sup> oltre 19 mesi di Bre del Gallo ☞</i>	
S. Secondo	14,00
<i>Spalla cotta di S.Secondo<sup>pat</sup> e gorgonzola<sup>dop</sup> dolce</i>	
<i>lattosio</i>	
 Bologna e Cremona	13,00
<i>Mortadella Bologna<sup>igp</sup> con Provolone dolce Auricchio</i>	
<i>lattosio</i>	
Cestino di torta fritta ( 6 pezzi ) ♠ ☞	4,00
<i>glutine</i>	

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 <sup>dop</sup> ♠ ☞ ☞ ☞	3,00
<i>lattosio</i>	
Crescenza ♠ ☞ ☞ ☞	3,00
<i>lattosio</i>	





## ANTIPASTI

-  **Selezione di salumi delle nostre terre con giardiniera** 12,00  
*salame cremonese, crudo di Parma<sup>dop</sup>, coppa e pancetta piacentine* 🌾 🍷  
*sedano*
- Uovo alla goccia con pancetta affumicata** 12,00  
*su crema di carciofi*  
*uova, latte, glutine*
-  **Cipolla caramellata** 10,00  
*con gelato al Grana Padano<sup>dop</sup> riserva 30 mesi Cà de Stefani* 🍷  
*glutine, latte*
-  **Lingua di vitello rosolata** 13,00  
*con broccoli e mostarda di verdure Sanavra* 🌾  
*lattosio, sedano, senape*
- Insalata di mare con verdure** 13,00  
*polpo, seppie, gamberi* 🌾 🍷 🍷  
*crostacei*
- Gamberi spadellati** 13,00  
*con maionese agli agrumi, finocchio e melograno* 🌾 🍷 🍷  
*crostacei*
- Schiaccina al sale grosso e rosmarino** 🍷 🍷 4,00  
*glutine*

## PRIMI PIATTI

-  **Marubini in brodo** De.Co. 10,00  
*latte, uova, glutine, sedano*
-  **Tortelli di zucca su crema di Gorgonzola<sup>dop</sup> dolce** 10,00  
*con terra di pane al cacao profumato alla salvia* 🍷  
*glutine, uova, latte, senape, mandorle*
-  **Risotto al Provolone Valpadana<sup>dop</sup> piccante di Cà de Stefani,** 12,00  
*Torrone delle Sorelle Rivoltini e Mostarda di mele e pere<sup>bio</sup> di Luccini* 🍷 🌾  
*latte, sedano, uova, frutta a guscio, senape*
- Carbonara 63** 14,00  
*spaghetti Rummo n°5 alla carbonara di carciofi e bacon con tuorlo cotto a 63°*  
*glutine, uova, latte*
- Gnocchi di ricotta con carciofi** 🍷 🍷 12,00  
*glutine, lattosio, uovo*
- Tortelli neri di ricotta, lime, gamberi e vongole** 🍷 12,00  
*latte, glutine, uova, crostacei*
- Cappellacci di bufala cremonese "Izanella"** 12,00  
*con acciughe del Mar Cantabrico e burro al timo* 🍷  
*uova, latte, glutine, pesce*

## SECONDI PIATTI

 Battuta di Fassona piemontese con <i>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
 Fiocco di vitello a lenta cottura con <i>patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867</i> ✘ <i>senape, soia, sedano, latte</i>	16,00
 Faraona al melograno e tartufo nero <i>petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana</i> <sup>dop</sup> dolce 🍷 <i>glutine, sedano, uova, latte, soia, senape</i>	18,00
 La coscia dell'oca Nerina con <i>polenta abbrustolita e mostarda di arance Fieschi 1876</i> ✘ <i>senape, latte</i>	17,00
Mare d'inverno <i>calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta,</i> <i>su cremoso di carciofi e patate</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

## CONTORNI

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

## INSALATONE

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

## CIOTOLONE

<b>Gypsy</b> ✂ 🌱 🍷 🌱 🍷 <i>gamberi, riso nero venere, zucchine, piselli, avocado, anacardi, germogli, lime, maionese allo zenzero e salsa dip di zucchine</i> <small>pesce, frutta secca, uova</small>	13,00
<b>Pop</b> ✂ 🌱 🍷 🌱 🍷 <i>petto di pollo, riso nero venere, fagioli bianchi di spagna, cavolo cappuccio, mela, sedano, noci di pecan e maionese alla senape e miele</i> <small>frutta secca, senape, uova, sedano</small>	13,00
<b>Lounge</b> 🍷 ✂ 🌱 🍷 🌱 🍷 <i>zucca, melanzane, daikon, tempeh, pomodorini, ceci, sesamo, germogli e salsa dip leggermente piccante</i> <small>sesamo, soia</small>	13,00

## P I Z Z E

Caprese 🍷 <i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico</i> <small>latte</small>	9,00
Bufalina 🍷 <i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala</i> <i>con crudo di Parma<sup>dop</sup> a richiesta servito a parte</i> <small>latte</small>	8,50 10,00
Trevisana 🍷 <i>pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso</i> <small>latte</small>	8,50
S & B <i>pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi</i> <small>latte</small>	8,50
Gustosa <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, Grana Padano<sup>dop</sup>, origano</i> <small>latte</small>	9,00
Boscaiola <i>pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi</i> <small>latte</small>	9,00
Fuego <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante</i> <small>latte</small>	8,50
Vegetariana 🍷 🌱 <i>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate</i> <small>latte</small>	8,00
Cremona <i>pomodoro, mozzarella, Provolone Valpadana<sup>dop</sup> piccante, salame nostrano</i> <small>latte</small>	9,00
Vito 🍷 <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola<sup>dop</sup> dolce, provola affumicata, patate</i> <small>latte</small>	9,00
Crostone Tacabanda <i>farcito con mozzarella e funghi, crudo di Parma<sup>dop</sup>, rucola e pomodoro fresco</i> <small>latte</small>	10,00
Montagne verdi 🍷 <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini scottati, rucola</i> <small>latte</small>	10,00
Romagna mia <i>pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, crudo di Parma<sup>dop</sup> servito a parte</i> <small>latte</small>	10,00
Delicata <i>mozzarella, crescenza, pomodorini, insalata, crudo di Parma<sup>dop</sup> servito a parte</i> <small>latte</small>	8,50
4 formaggi 🍷 <i>mozzarella, gorgonzola<sup>dop</sup> dolce, briè, scamorza, miele, noci</i> <small>latte, noci</small>	8,50
Genovese 🍷 <i>mozzarella, pesto senz'aglio, pinoli, scaglie di Grana Padano<sup>dop</sup>, basilico</i> <small>latte, pinoli, noci, uova</small>	8,50

## 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	