

Tacabanda

RISTORANTE

MENU PRANZO

Benvenuti al ristorante Tacabanda dove le parole d'ordine sono professionalità, originalità e territorio in un ambiente informale e moderno.

Proponiamo una cucina leggera e gustosa con grande attenzione all'originalità del piatto, alla materia prima locale, ai sapori della tradizione e alle tecniche di preparazione.





Con la chiave di fa evidenziamo i piatti tradizionali cremonesi o che meglio rappresentano e valorizzano il territorio e i sapori della nostra terra e della nostra cultura gastronomica.



Protocollo C36

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.

vegetariano

senza glutine

senza lattosio

TORTA FRITTA

- COMPLETA**16,00
 salame cremonese, crudo di Parma^{dop}, coppa piacentina, pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo^{pat} e gorgonzola^{dop} dolce
LATTOSIO
- S. SECONDO**16,00
 Spalla cotta di S.Secondo^{pat} e gorgonzola^{dop} dolce
LATTOSIO
- PALASONE**16,00
 Spalla cruda di Palasone (Presidio Slow Food)
- VEGETARIANA**12,00
 verdure grigliate e crescenza
LATTOSIO
- CESTINO DI TORTA FRITTA (6 PEZZI)**4,00
GLUTINE

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

DA ABBINARE

- GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE**4,00
- GORGONZOLA DOLCE**^{dop}5,00
LATTOSIO
- CRESCENZA**3,50
LATTOSIO

INSALATONE

- CLASSICA**8,00
 insalate, pomodori, carote, tonno, mozzarella, uova sode
LATTE, UOVA
- RAP**9,00
 insalate, pomodoro, tonno, uovo all'occhio di bue, cipolla rossa, cialde di grana croccante
PESCE, UOVO, LATTE
- JAZZ**9,00
 insalate, radicchio rosso, spalla cotta alla piastra, biscotto al salva cremasco, pinoli e mela
GLUTINE, UOVA, LATTE, PINOLI
- LATINO AMERICANO**10,00
 insalate, gamberi, bacon, crostini di pane, sesamo tostato e salsa bbq
CROSTACEI, GLUTINE, SESAMO

CONSIGLIATE CON...

- SCHIACCINA**4,00
 al sale grosso e rosmarino
GLUTINE

CONTORNI

- PATATE AL FORNO**4,00
- INSALATA MISTA**4,00
- VERDURE GRIGLIATE**6,00

MENU DEL GIORNO

PRIMO PIATTO	€ 7,00
SECONDO PIATTO	€ 9,00
PIATTO UNICO	€ 12,00

Leggi qui
il menu del giorno



ANTIPASTI

- SELEZIONE DI SALUMI DELLE NOSTRE TERRE CON GIARDINIERA** 15,00
salame cremonese, crudo di Parma^{dop}, coppa e pancetta piacentine 🌿 🥛
SEDANO
- SPALLA CRUDA DI PALASONE E SISSA** 16,00
(Presidio Slow Food) 🌿 🥛
- INSALATA CON GAMBERI SPADELLATI** 16,00
con verdura fresca di stagione 🌿 🥛 🍷
CROSTACEI

PRIMI PIATTI

- MARUBINI CREMONESI** ^{De.Co.} **IN BRODO** 12,00
LATTE, UOVA, GLUTINE, SEDANO
- TORTELLI DI ZUCCA SU CREMA DI GORGONZOLA** ^{dop} **DOLCE** 12,00
con terra di pane al cacao profumato alla salvia 🌿 🍷
GLUTINE, UOVA, LATTE, SENAPE, MANDORLE
- RISOTTO ALLA ZUCCA E FINFERLI** 🌿 🌿 🍷 14,00
LATTE, SEDANO, FUNGHI
- CAPPELLACCI DI BUFALA CREMONESE "IZANELLA"** 13,00
con acciughe del Mar Cantabrico e burro al timo 🍷
UOVA, LATTE, GLUTINE, PESCE

SECONDI PIATTI

- FIOCCO DI VITELLO A LENTA COTTURA** 16,00
con patate al forno e Mostarda di Cremona 🌿 🥛
SENAPE, SOIA, SEDANO
- FARAONA AL MELOGRANO E TARTUFO NERO PREGIATO DEI COLLI PIACENTINI** 20,00
petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana^{dop} dolce 🍷
GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE, SOIA, SENAPE
- TAGLIATA DI MANZO CON LE 3 SALSE E PATATE AL FORNO** 🌿 20,00
(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)
LATTE, UOVA
- MARE D' ESTATE** 20,00
calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta, su specchio di pomodorini 🌿 🥛 🍷
PESCE, CROSTACEI

PIZZE

CAPRESE  9,00
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala,
pomodoro fresco, basilico


GLUTINE, LATTE

BUFALINA  8,50
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala

GLUTINE, LATTE

BUFALINA CON CRUDO DI PARMA ^{dop} 10,00
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala,
crudo di Parma ^{dop}

GLUTINE, LATTE

TREVISANA  8,50
pomodoro, mozz., scamorza affumicata,
pomodorini, radicchio rosso

GLUTINE, LATTE

S & B 8,50
pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi


GLUTINE, LATTE

GUSTOSA 9,00
pomodoro, mozz., pancetta, funghi,
Grana Padano ^{dop}, origano

GLUTINE, LATTE

BOSCAIOLA 9,00
pomodoro, mozzarella, tomino piemontese,
speck, funghi

GLUTINE, LATTE

FUEGO  8,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e
salamino piccante

VEGETARIANA   8,00
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

GLUTINE,

CREMONA 9,00
pomodoro, mozz., provolone Valpadana ^{dop} piccante,
salame nostrano

GLUTINE, LATTE

VITO  9,00
pomodoro, mozz., gorgonzola ^{dop} dolce, provola
affumicata, patate

GLUTINE, LATTE

CROSTONE TACABANDA  10,00
farcito con mozzarella e funghi, crudo di Parma ^{dop},
rucola e pomodoro

GLUTINE

MONTAGNE VERDI  10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini
scottati, rucola

GLUTINE, LATTE

ROMAGNA MIA 10,00
pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola,
crudo di Parma ^{dop} servito a parte


GLUTINE, LATTE

DELICATA 8,50
mozzarella, crescenza, pomodorini, insalata,
crudo di Parma ^{dop} servito a parte

GLUTINE, LATTE

4 FORMAGGI  8,50
mozzarella, gorgonzola ^{dop} dolce, briè, scamorza,
miele, noci

GLUTINE, LATTE, NOCI

GENOVESE  8,50
mozzarella, pesto senz'aglio, pinoli, scaglie di Grana
Padano ^{dop}, basilico

GLUTINE, LATTE, PINOLI, NOCI, UOVA

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO CURTENSE

BLANCHE	Witbier	cl.50	6,50
BIONDA	Helles lager	cl.50	6,50
ALIMENTO	Helles lager 	cl.50	6,50
IPA	American Ipa	cl.50	6,50
ROSSA	Märzen bavarese	cl.50	6,50

MENABREA LA 150°

BIONDA	Lager	cl.33	4,00
ROSSA	Doppio malto	cl.33	4,00

BIBITE

ACQUA MINERALE	½ litro	2,00
ACQUA MINERALE	1 litro	3,00
COCA COLA	cl.33	3,50
COCA COLA ZERO	cl.33	3,50