

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.*



Con questo simbolo (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.



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 salame cremonese, crudo di Parma ^{dop} , coppa piacentina, pancetta piacentina, spalla cotta di S. Secondo ^{pat} e gorgonzola ^{dop} dolce <small>LATTOSIO</small>	15,00
VEGETARIANA verdure grigliate e crescenza <small>LATTOSIO</small>	11,00
ZIBELLO Culatello di Zibello ^{dop} oltre 19 mesi di Bre del Gallo	16,00
S. SECONDO Spalla cotta di S. Secondo ^{pat} e gorgonzola ^{dop} dolce <small>LATTOSIO</small>	14,00
BOLOGNA E CREMONA Mortadella Bologna ^{igp} con Provolone dolce Auricchio <small>LATTOSIO</small>	13,00
CESTINO DI TORTA FRITTA (6 PEZZI) <small>GLUTINE</small>	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} <small>LATTOSIO</small>	3,00
CRESCENZA <small>LATTOSIO</small>	3,00

Antipasti

- SELEZIONE DI SALUMI DELLE NOSTRE TERRE CON GIARDINIERA** 12,00
salame cremonese, crudo di Parma ^{dop}, coppa e pancetta piacentine 🌿 🍷
SEDANO
- MELANZANA CAMELLATA SU SALSA DI POMODORO** 10,00
con gelato al Grana Padano ^{dop} riserva 30 mesi Cà de Stefani 🍷
GLUTINE, LATTE
- LINGUA DI VITELLO ROSOLATA** 13,00
con zucchine trifolate e mostarda di verdure Fieschi 1876 🌿
LATTOSIO, SEDANO, SENAPE
- UOVO ALLA GOCCIA** 12,00
con spaghetti di zucchine, burrata di bufala cremonese, pomodorini confit 🍷 🍷
UOVA, LATTE, GLUTINE
- INSALATA DI MARE CON VERDURE E FRUTTA ALLA CATALANA** 14,00
polpo, seppie, gamberi, carote, zucchine, rucola, ravanelli, ananas 🌿 🍷 🍷
CROSTACEI
- GAMBERI SPADELLATI** 13,00
con maionese al lime, insalatina e germogli 🌿 🍷 🍷
CROSTACEI
- SCHIACCINA AL SALE GROSSO E ROSMARINO** 4,00
GLUTINE

Primi piatti

- MARUBINI CREMONESI** ^{De.Co.} ALLE VERDURE E ZAFFERANO 10,00
LATTE, UOVA, GLUTINE, SEDANO
- TORTELLI DI ZUCCA SU CREMA DI GORGONZOLA** ^{dop} DOLCE 10,00
con terra di pane al cacao profumato alla salvia 🍷 🍷
GLUTINE, UOVA, LATTE, SENAPE, MANDORLE
- RISOTTO ALLE ZUCCHINE E MENTA** 12,00
con crescenza e mandorle 🌿 🌿 🍷
LATTE, SEDANO, MANDORLE
- CARBONARA 63** 14,00
spaghetti Rummo n°5 alla carbonara di zucchine con tartufo della Vernasca e tuorlo cotto a 63° 🍷 🍷
GLUTINE, UOVA, LATTE
- TORTELLI NERI DI RICOTTA, LIME, GAMBERI E VONGOLE** 12,00
LATTE, GLUTINE, UOVA, CROSTACEI
- CAPPELLACCI DI BUFALA CREMONESE "IZANELLA"** 12,00
con calamari, zucchine e colatura di alici 🍷
UOVA, LATTE, GLUTINE, PESCE

Contorni

- PATATE AL FORNO** 4,00
🌿 🌿 🍷
- INSALATA MISTA (VERDE, CAROTE, POMODORI)** 4,00
🌿 🌿 🍷 🍷
- VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPPERONI)** 6,00
🌿 🌿 🍷 🍷

Secondi piatti

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE con biscotto al Salva cremasco ^{dop} <small>SENAPE, GLUTINE, UOVA, LATTE</small>	15,00
TAGLIATA DI MANZO CON LE 3 SALSE E PATATE AL FORNO 🌿 (Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ) <small>LATTE, UOVA</small>	16,00
FIOTTO DI VITELLO A LENTA COTTURA con patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867 🌿 🍷 <small>SENAPE, SOIA, SEDANO</small>	16,00
FARAONA AL TARTUFO petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana ^{dop} dolce 🍷 <small>GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE, SOIA, SENAPE</small>	18,00
LA COSCIA DELL'OCA NERINA con polenta abbrustolita e mostarda di arance Fieschi 1876 🌿 🍷 <small>SENAPE</small>	17,00
MARE D' ESTATE calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta, su emulsione di pomodorini datterini 🌿 🍷 🍷 <small>PESCE, CROSTACEI</small>	18,00
FRITTO MISTO di polpo, merluzzo, gamberi e calamari con verdure 🌿 🍷 🍷 <small>PESCE, CROSTACEI</small>	18,00

Insalatone

CLASSICA 🌿 🍷 insalate, pomodori, carote, tonno, mozzarella, uova sode <small>LATTE, UOVA</small>	8,00
RAP 🌿 🍷 insalate, pomodoro, tonno, uovo all'occhio di bue, cipolla rossa, cialde di Grana padano ^{dop} croccante <small>PESCE, UOVO, LATTE</small>	9,00
JAZZ insalate, radicchio rosso, spalla cotta alla piastra, biscotto al Salva cremasco ^{dop} , pinoli e mela <small>GLUTINE, UOVA, LATTE, PINOLI</small>	9,00
LATINO AMERICANO 🍷 insalate, gamberi, bacon, crostini di pane, sesamo tostato e salsa bbq <small>CROSTACEI, GLUTINE, SESAMO</small>	10,00

Ciotalone

GYPSY 🌿 🍷 🍷 gamberi, riso nero venere, zucchine, piselli, avocado, anacardi, germogli, lime, maionese allo zenzero e salsa dip di zucchine <small>PESCE, FRUTTA SECCA, UOVA</small>	13,00
POP 🌿 🍷 🍷 petto di pollo, riso nero venere, fagioli bianchi di spagna, cavolo cappuccio, mela, sedano, noci di pecan e maionese alla senape e miele <small>FRUTTA SECCA, SENAPE, UOVA, SEDANO</small>	13,00
LOUNGE 🌿 🍷 🍷 zucca, melanzane, daikon, tempeh, pomodorini, ceci, sesamo, germogli e salsa dip leggermente piccante <small>SESAMO, SOIA</small>	13,00

Pizze

CAPRESE

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico

LATTE

9,00

BUFALINA

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala

LATTE

8,50

BUFALINA CON CRUDO DI PARMA ^{dop}

servito a parte

LATTE

10,00

TREVISANA

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso

LATTE

8,50

S & B

pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi

LATTE

8,50

GUSTOSA

pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, Grana Padano ^{dop}, origano

LATTE

9,00

BOSCAIOLA

pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi

LATTE

9,00

FUEGO

pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante

8,50

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

8,00

CREMONA

pomodoro, mozzarella, Provolone Valpadana ^{dop} piccante, salame nostrano

LATTE

9,00

VITO

pomodoro, mozzarella, gorgonzola ^{dop} dolce, provola affumicata, patate

LATTE

9,00

CROSTONE TACABANDA

farcito con mozzarella e funghi, crudo di Parma ^{dop}, rucola e pomodoro fresco

10,00

MONTAGNE VERDI

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini scottati, rucola

LATTE

10,00

ROMAGNA MIA

pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, crudo di Parma ^{dop} servito a parte

LATTE

10,00

DELICATA

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

LATTE

8,50

4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola ^{dop} dolce, briè, scamorza, miele, noci

LATTE, NOCI

8,50

GENOVESE

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

LATTE, PINOLI, NOCI, UOVA

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

GEORGICA	<i>Blache</i>	4,2 %	5,00
Giallo paglierino, torbida. Dolce e delicata, leggermente acidula.			
BUCOLICA	<i>German Ale</i>	4,7 %	5,00
Chiara e leggermente velata. Inizio dolce e poi gradevolmente amaro nel finale.			
ENEIDE	<i>American Red Ipa</i>	7,0 %	5,00
Color mogano con schiuma abbondante. Inizialmente dolce con amaro persistente finale.			
CALÌ	<i>Imperial Stout</i>	8,0 %	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%	4,00	7,00
BIONDA NON FILTRATA	<i>Non filtrata</i>	5,2%	4,00	
ROSSA	<i>Premium Doppio malto</i>	7,5%	4,00	