

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>	16,00
S. SECONDO Spalla cotta di S. Secondo ^{pat} e gorgonzola ^{dop} dolce <small>LATTOSIO</small>	16,00
PALASONE Spalla cruda di Palasone (Presidio Slow Food) 	16,00
VEGETARIANA verdure grigliate e crescenza  <small>LATTOSIO</small>	12,00
CESTINO DI TORTA FRITTA (6 PEZZI)   	4,00

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

da abbinare

GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE   	4,00
GORGONZOLA DOLCE ^{dop}    <small>LATTOSIO</small>	5,00
CRESCENZA    <small>LATTOSIO</small>	3,50

Antipasti

- SELEZIONE DI SALUMI DELLE NOSTRE TERRE CON GIARDINIERA** 15,00
salame cremonese, crudo di Parma^{dop}, coppa e pancetta piacentine 🌿 🍷
SEDANO
- CIPOLLA CAMELLATA** 12,00
con gelato al Grana Padano^{dop} riserva 30 mesi 🍷
GLUTINE, LATTE
- LINGUA DI VITELLO ROSOLATA** 14,00
con spinaci, salsa di verdure e mostarda di verdure 🌿 🍷
LATTOSIO, SEDANO, SENAPE
- UOVO ALLA GOCCIA CON TARTUFO NERO PREGIATO DEL PIACENTINO** 13,00
su cremoso di patate e carciofi 🍷 🍷
UOVA, LATTE, GLUTINE
- INSALATA DI MARE CON GAMBERI SPADELLATI** 16,00
polpo, seppie, gamberi, con maionese al lime, insalatina e germogli 🌿 🍷 🍷
CROSTACEI, UOVA
- SCHIACCINA AL SALE GROSSO E ROSMARINO** 4,00
GLUTINE

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 AI FORMAGGI CREMONESI** 14,00
con riduzione di vino rosso, cialda di mais e aromi 🍷 🌿 🍷
LATTE, SEDANO
- CARBONARA 63** 15,00
spaghetti alla carbonara di carciofi e pecorino romano con tartufo nero pregiato e tuorlo cotto a 63° 🍷 🍷
GLUTINE, UOVA, LATTE
- CAPPELLACCI DI BUFALA CREMONESE "IZANELLA"** 13,00
con acciughe del Mar Cantabrico e burro al timo 🍷
UOVA, LATTE, GLUTINE, PESCE

Secondi piatti

- FIOTTO 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
- COSCIA D'ANATRA GLASSATA ALL'ARANCIA** 20,00
con polenta abbrustolita e mostarda di arance 🌿 🍷
SENAPE
- FILETTO DI MAIALINO** 18,00
con marmellata di mele alla cannella e rosmarino 🌿 🍷
SENAPE, SEDANO, LATTE
- BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE** 16,00
con biscotto al Salva cremasco ^{dop}
SENAPE, GLUTINE, UOVA, LATTE
- TAGLIATA DI MANZO CON LE 3 SALSE E PATATE AL FORNO** 🌿
(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)
LATTE, UOVA 16,00
- MARE D' INVERNO** 20,00
calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta, su crema di patate e carciofi 🌿 🍷 🍷
PESCE, CROSTACEI

Contorni

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

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 padano ^{dop} croccante
PESCE, UOVO, LATTE
- JAZZ** 9,00
insalate, radicchio rosso, spalla cotta alla piastra, biscotto al Salva cremasco ^{dop}, 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

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
ACQUA MINERALE VALVERDE
COCA COLA, COCA COLA ZERO

½ litro 2,00
1 litro 3,00
cl.33 3,50

birre in bottiglia



CURTENSE

CL. 33

CL.50

CL. 66

BLANCHE	<i>Witbier</i>	4,5 %	6,50
Giallo paglierino opalescente. Profumi di coriandolo e arance amare. Acidula, speziata e agrumata.			
BIONDA	<i>Hellas Lager</i>	5,0 %	6,50
Giallo paglierino limpido Profumi di cereale accostati a aromi erbacei, floreali e fruttati. Finale secco.			
IPA	<i>American Ipa</i>	4,8 %	6,50
Luppolata con aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio/leggero, un'amarezza decisa ma bilanciata.			
ROSSA	<i>Märzen bavarese</i>	5,9 %	6,50
Color ambra scura con sfumature rosse. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo.			

MENABREA

MENABREA LA 150°

CL. 33

CL.50

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	