

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)   <small>GLUTINE</small>	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 CON GELATO AL GRANA PADANO ^{dop}** 12,00
GLUTINE, LATTE
- LINGUA DI VITELLO ROSOLATA** 14,00
con ratatouille, salsa rossa alla cremonese e mostarda di verdure 🌿
LATTOSIO, SEDANO, SENAPE
- UOVO POCHÈ CON TARTUFO NERO** 12,00
su cremoso di patate, spinaci e funghi 🌿 🥩 🥒 🍄
UOVA, FUNGHI
- INSALATA DI MARE** 15,00
polpo, seppie, gamberi con verdura fresca e arance 🌿 🥩 🍋
PESCE, LATTE
- SCHIACCINA AL SALE GROSSO E ROSMARINO** 4,00
GLUTINE

Primi piatti

- MARUBINI CREMONESI ^{De.Co.} IN BRODO** 14,00
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
- TORTELLI DI COTECHINO** 14,00
con acqua di Grana Padano ^{dop} e mostarda di cedro
GLUTINE, LATTE, SENAPE
- RISOTTO ALLA RAPA ROSSA, PANNERONE, PISTACCHI E CAFFÈ** 14,00
LATTE, SEDANO, FRUTTA SECCA 🌿 🥩 🍄
- CARBONARA 63** 15,00
spaghetti alla carbonara di carciofi e pecorino romano, tartufo nero e tuorlo cotto a 63° 🌿 🍄
GLUTINE, UOVA, LATTE

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** 22,00
con polenta abbrustolita e mostarda di arance 🌿 🥛
SENAPE
- GUANCIA DI MANZO BRASATA** 22,00
su cremoso di patate e tris di verdure 🌿 🥛
SEDANO, SENAPE, SOIA
- 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** 20,00
(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ) 🌿
LATTE, UOVA
- MARE FIUME TERRA IN INVERNO** 22,00
calamari, polpo, capasanta, storione bianco Calvisius, su crema di topinanbur 🌿 🥛 🍷
PESCE, CROSTACEI

Contorni

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

Pizze

CAPRESE 🍷 pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico <small>LATTE</small>	9,00
BUFALINA 🍷 pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala <small>LATTE</small>	8,50
BUFALINA CON CRUDO DI PARMA ^{dop} 🍷 servito a parte <small>LATTE</small>	10,00
TREVISANA 🍷 pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso <small>LATTE</small>	8,50
S & B pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi <small>LATTE</small>	8,50
GUSTOSA pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, Grana Padano ^{dop} , origano <small>LATTE</small>	9,00
BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi <small>LATTE</small>	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 <small>LATTE</small>	9,00
VITO 🍷 pomodoro, mozzarella, gorgonzola ^{dop} dolce, provola affumicata, patate <small>LATTE</small>	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 <small>LATTE</small>	10,00
ROMAGNA MIA pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, crudo di Parma ^{dop} servito a parte <small>LATTE</small>	10,00
DELICATA mozzarella, crescenza, pomodorini, insalata, crudo di Parma ^{dop} servito a parte <small>LATTE</small>	8,50
4 FORMAGGI 🍷 mozzarella, gorgonzola ^{dop} dolce, briè, scamorza, miele, noci <small>LATTE, NOCI</small>	8,50
GENOVESE 🍷 mozzarella, pesto senz'aglio, pinoli, scaglie di Grana Padano ^{dop} , basilico <small>LATTE, PINOLI, NOCI, UOVA</small>	8,50

Bibite

CL. 33 CL.50 LT. 1

ACQUA MINERALE VALVERDE
COCA COLA, COCA COLA ZERO

2,00 3,00
3,50

Birre in bottiglia



CURTENSE

CL. 33 CL.50 LT. 1

BLANCHE *Witbier* 4,5 % 6,50
Giallo paglierino opalescente. Profumi di coriandolo e arance amare. Acidula, speziata e agrumata.

BIONDA *Hellas Lager* 5,0 % 6,50
Giallo paglierino limpido Profumi di cereale accostati a aromi erbacei, floreali e fruttati. Finale secco.

ALIMENTO *Helles Lager* 5,0% 6,50
Colore ambrato chiaro. Al naso si percepisce una fragrante nota e di fiori bianchi. Corpo di media struttura.

IPA *American Ipa* 4,8 % 6,50
Luppolata con aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio/leggero, un'amarezza decisa ma bilanciata.

ROSSA *Märzen bavarese* 5,9 % 6,50
Color ambra scura con sfumature rosse. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo.

NERA *Baltic porter* 6,5 % 6,50
Colore ebano con sentori di caffè e liquirizia nera; le tostature lasciano ricordi di cappuccino e liquirizia.



MENABREA

MENABREA LA 150°

CL. 33 CL.50 LT. 1

BIONDA *Pils* 5,1% 4,00
ROSSA *Premium Doppio malto* 7,5% 4,00