

# 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

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

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

## da abbinare

<b>GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE</b>   	4,00
<b>GORGONZOLA DOLCE</b> <sup>dop</sup>     <small>LATTOSIO</small>	5,00
<b>CRESCENZA</b>     <small>LATTOSIO</small>	3,50

## Antipasti

- SELEZIONE DI SALUMI DELLE NOSTRE TERRE CON GIARDINIERA** 15,00  
salame cremonese, crudo di Parma <sup>dop</sup>, coppa e pancetta piacentine 🌿 🍷  
SEDANO
- LINGUA DI VITELLO ROSOLATA** 14,00  
con ratatouille, salsa rossa alla cremonese e mostarda di verdure 🌿  
LATTOSIO, SEDANO, SENAPE
- UOVO ALLA GOCCIA AL TATUFO NERO** 12,00  
con spinaci e finferli 🌿 🍷 🍷  
UOVA, GLUTINE, FUNGHI
- INSALATA CON GAMBERI SPADELLATI** 16,00  
con verdura fresca di stagione 🌿 🍷 🍷  
PESCE
- SCHIACCINA AL SALE GROSSO E ROSMARINO** 4,00  
GLUTINE

## Primi piatti

- MARUBINI CREMONESI** <sup>De.Co.</sup> IN BRODO 12,00  
LATTE, UOVA, GLUTINE, SEDANO
- TORTELLI DI ZUCCA SU CREMA DI GORGONZOLA** <sup>dop</sup> 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
- CARBONARA 63** 15,00  
spaghetti alla carbonara di porcini con tartufo nero e tuorlo cotto a 63° 🌿 🍷  
GLUTINE, UOVA, LATTE, FUNGHI
- CAPPELLACCI DI BUFALA CREMONESE "IZANELLA"** 13,00  
con acciughe del Mar Cantabrico e burro al timo 🍷  
UOVA, LATTE, GLUTINE, PESCE

## Contorni

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

## 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 <sup>dop</sup> dolce ©  
GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE, SOIA, SENAPE
- COSCIA D'ANATRA GLASSATA ALL'ARANCIA** 20,00  
con polenta abbrustolita e mostarda di arance 🌿 🍷  
SENAPE
- BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE** 16,00  
con biscotto al Salva cremasco <sup>dop</sup>  
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 D'ESTATE** 20,00  
calamari, mazzancolle, cozze, polpo, capasanta, su specchio di pomodorini 🌿 🍷 ©  
PESCE, CROSTACEI

## 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 <sup>dop</sup> croccante  
PESCE, UOVO, LATTE
- JAZZ** 9,00  
insalate, radicchio rosso, spalla cotta alla piastra, biscotto al Salva cremasco <sup>dop</sup>, 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

<b>CAPRESE</b>  pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico <small>LATTE</small>	9,00
<b>BUFALINA</b>  pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala <small>LATTE</small>	8,50
<b>BUFALINA CON CRUDO DI PARMA</b> <sup>dop</sup>  servito a parte <small>LATTE</small>	10,00
<b>TREVISANA</b>  pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso <small>LATTE</small>	8,50
<b>S &amp; B</b> pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi <small>LATTE</small>	8,50
<b>GUSTOSA</b> pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, Grana Padano <sup>dop</sup> , origano <small>LATTE</small>	9,00
<b>BOSCAIOLA</b> pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi <small>LATTE</small>	9,00
<b>FUEGO</b>  pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante	8,50
<b>VEGETARIANA</b>   pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	8,00
 <b>CREMONA</b> pomodoro, mozzarella, Provolone Valpadana <sup>dop</sup> piccante, salame nostrano <small>LATTE</small>	9,00
<b>VITO</b>  pomodoro, mozzarella, gorgonzola <sup>dop</sup> dolce, provola affumicata, patate <small>LATTE</small>	9,00
<b>CROSTONE TACABANDA</b>  farcito con mozzarella e funghi, crudo di Parma <sup>dop</sup> , rucola e pomodoro fresco	10,00
<b>MONTAGNE VERDI</b>  pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini scottati, rucola <small>LATTE</small>	10,00
<b>ROMAGNA MIA</b> pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, crudo di Parma <sup>dop</sup> servito a parte <small>LATTE</small>	10,00
<b>DELICATA</b> mozzarella, crescenza, pomodorini, insalata, crudo di Parma <sup>dop</sup> servito a parte <small>LATTE</small>	8,50
<b>4 FORMAGGI</b>  mozzarella, gorgonzola <sup>dop</sup> dolce, briè, scamorza, miele, noci <small>LATTE, NOCI</small>	8,50
<b>GENOVESE</b>  mozzarella, pesto senz'aglio, pinoli, scaglie di Grana Padano <sup>dop</sup> , 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**  
BIRRIFICIO ARTIGIANALE

CURTENSE

CL. 33 CL.50 LT. 1

♫	<b>BLANCHE</b>	<i>Witbier</i>	4,5 %	6,50
	Giallo paglierino opalescente. Profumi di coriandolo e arance amare. Acidula, speziata e agrumata.			
♫	<b>BIONDA</b>	<i>Hellas Lager</i>	5,0 %	6,50
	Giallo paglierino limpido Profumi di cereale accostati a aromi erbacei, floreali e fruttati. Finale secco.			
♫	<b>ALIMENTO</b> 🍷	<i>Helles Lager</i>	5,0%	6,50
	Colore ambrato chiaro. Al naso si percepisce una fragrante nota e di fiori bianchi. Corpo di media struttura.			
♫	<b>IPA</b>	<i>American Ipa</i>	4,8 %	6,50
	Luppolata con aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio/leggero, un'amarezza decisa ma bilanciata.			
♫	<b>ROSSA</b>	<i>Märzen bavarese</i>	5,9 %	6,50
	Color ambrata scura con sfumature rosse. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo.			



## MENABREA

MENABREA LA 150°

CL. 33 CL.50 LT. 1

<b>BIONDA</b>	<i>Premium Lager</i>	4,8%	4,00
<b>ROSSA</b>	<i>Premium Doppio malto</i>	7,5%	4,00