

Tacabanda

RISTORANTE • TORTA FRITTA • PIZZA



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.



Protocollo C3.6

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



EAST
LOMBARDY
Savour Italy's flavours

East Lombardy unisce produttori e ristoratori che si fanno garanti della cultura di un cibo sano, sostenibile, che rispetta la biodiversità locale. 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.

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

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

- 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
- VEGETARIANA** 12,00
verdure grigliate e crescenza
LATTOSIO

da abbinare

- CESTINO DI TORTA FRITTA (6 PEZZI)** 4,00
GLUTINE
- GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE** 4,00
- GORGONZOLA DOLCE**^{dop} 5,00
LATTOSIO
- CRESCENZA** 3,50
LATTOSIO

Antipasti

- SELEZIONE DI SALUMI DELLE NOSTRE TERRE CON GIARDINIERA** 15,00
salame cremonese, crudo di Parma^{dop}, coppa e pancetta piacentine
SEDANO
- LINGUA DI VITELLO ROSOLATA** 14,00
con finferli, salsa rossa alla cremonese e mostarda di verdure
LATTOSIO, SEDANO, SENAPE
- CIPOLLA CAMELLATA CON GELATO AL GRANA PADANO**^{dop} 12,00
GLUTINE, LATTE
- Uovo 63** 12,00
con cremoso di patate, porcini, tartufo nero
UOVA, FUNGHI
- INSALATA DI MARE** 15,00
polpo, seppie, gamberi con verdura fresca e pera
PESCE
- SCHIACCINA AL SALE GROSSO E ROSMARINO** 4,00
GLUTINE

Primi piatti

MARUBINI CREMONESI ^{De.Co.} IN BRODO	14,00
<small>LATTE, UOVA, GLUTINE, SEDANO</small>	
TORTELLI DI ZUCCA SU CREMA DI GORGONZOLA ^{dop} DOLCE	12,00
con terra di pane al cacao profumato alla salvia	
<small>GLUTINE, UOVA, LATTE, SENAPE, MANDORLE</small>	
RISOTTO AI FORMAGGI PADANI	14,00
con polvere di torrone di Cremona, aromi e ristretto di vino rosso	
<small>LATTE, SEDANO, FRUTTA SECCA, UOVA</small>	
CARBONARA 63	15,00
spaghetti alla carbonara di porcini, tartufo nero e tuorlo cotto a 63°	
<small>GLUTINE, UOVA, LATTE</small>	
TAGLIATELLE ALL'UOVO	14,00
con gamberi, zucchine, colatura di alici e stracciatella	
<small>GLUTINE, UOVO, PESCE, LATTE</small>	

Secondi piatti

Vincitore del Premio gastronomico Ugo Tognazzi 2019

FARAONA AL MELOGRANO	20,00
petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana ^{dop} dolce con tartufo nero dei colli piacentini	
<small>SEDANO, UOVA, LATTE, SOIA, SENAPE</small>	

In concorso per il Premio gastronomico Ugo Tognazzi 2024

WEMBLEY '93	16,00
coppa di maiale arrosto con chutney di mele, cannella e rosmarino	
<small>SENAPE</small>	

FIOTTO DI VITELLO A LENTA COTTURA	16,00
con patate al forno e Mostarda di Cremona	
<small>SENAPE, SOIA, SEDANO</small>	

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE	16,00
con biscotto al Salva cremasco ^{dop}	
<small>SENAPE, GLUTINE, UOVA, LATTE</small>	

TAGLIATA DI MANZO CON LE 3 SALSE E PATATE AL FORNO	20,00
(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)	
<small>LATTE, UOVA</small>	

MARE FIUME TERRA IN AUTUNNO	22,00
gamberi, polpo, capasanta, storione bianco Calvisius, su cremoso di patate	
<small>PESCE, CROSTACEI</small>	

Contorni

PATATE AL FORNO	4,00
INSALATA MISTA (VERDE, CAROTE, POMODORI)	4,00
VERDURE AL FORNO (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI)	6,00

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

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

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