

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, 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
- RISOTTO ALLA ZUCCA E FINFERLI CON POLVERE DI CAFFÈ** 🍴 🌿 🍷 14,00
LATTE, SEDANO, FUNGHI
- CARBONARA 63** 15,00
spaghetti alla carbonara di porcini, tartufo nero e tuorlo cotto a 63° 🍴 🍷
GLUTINE, UOVA, LATTE
- TAGLIATELLE ALL'UOVO** 14,00
con calamari, zucchine, colatura di alici e stracciatella 🍷
GLUTINE, UOVO, PESCE, LATTE

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 🍴 🍷
SEDANO, UOVA, LATTE, SOIA, SENAPE

In concorso per il Premio gastronomico Ugo Tognazzi 2024

- WEMBLEY '93** 16,00
coppa di maiale arrosto con chutney di mele, cannella e rosmarino 🍴 🌿
SENAPE

- FIOTTO DI VITELLO A LENTA COTTURA** 16,00
con patate al forno e Mostarda di Cremona 🍴 🌿
SENAPE, SOIA, SEDANO

- 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 AUTUNNO** 22,00
calamari, polpo, capasanta, storione bianco Calvisius, su cremoso di patate 🍴 🌿 🍷
PESCE, CROSTACEI

Contorni

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

Eventi e Rassegne a Cremona

PREMIO GASTRONOMIGO UGO TOGNAZZI

15 SETTEMBRE -> 17 NOVEMBRE

WEMBLEY '93

coppa di maiale arrosto con chutney di mele, cannella e rosmarino 🌿 🍷

SENAPE

€ 16,00

FESTA DEL SALAME

4, 5, 6 OTTOBRE

SALAME CREMONESE E TORTA FRITTA

con gorgonzola dolce

GLUTINE, LATTOSIO

TORTELLI DI COTECHINO

con lenticchie, limone e zenzero

GLUTINE, LATTOSIO

SALAME DI CIOCCOLATO CON ZABAIONE

GLUTINE, LATTOSIO, UOVA

MENU DEGUSTAZIONE € 28,00

FESTIVAL DELLA MOSTARDA

4 OTTOBRE -> 17 NOVEMBRE

LINGUA DI VITELLO ROSOLATA

con finferli, salsa rossa alla cremonese e mostarda di verdure 🌿

LATTOSIO, SEDANO, SENAPE

FIOTTO DI VITELLO A LENTA COTTURA

con patate al forno e Mostarda di Cremona 🌿 🍷

SENAPE, SOIA, SEDANO

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON MOSTARDE

LATTICINI, SENAPE

FESTA DEL TORRONE

9 -> 17 NOVEMBRE

MENU DA DEFINIRE

ESSERE VIGNAIOLI - STORIE DI VIGNE E DI VINI

23 OTTOBRE

MENU E ABBINAMENTI DA DEFINIRE

UNA SERATA IN COMPAGNIA DI UN VIGNAILO FIVI DEGUSTANDO 5 VINI ABBINATI A 5 PORTATE



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

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