

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 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
VEGETARIANA verdure grigliate e crescenza <small>LATTOSIO</small>	12,00

da abbinare

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

Contorni

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

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} E TORRONE** 12,00
GLUTINE, LATTE, UOVA, MANDORLE
- Dedicato a Ugo Tognazzi**
- LINGUA DI VITELLO A CARPACCIO** 14,00
con finferli, salsa rossa alla cremonese e mostarda di verdure 🌿
LATTOSIO, SEDANO, SENAPE
- Uovo 63** 12,00
con cremoso di patate, porcini, tartufo nero 🌿 🥩 🥚 🌱
UOVA, FUNGHI

Primi piatti

- MARUBINI CREMONESI ^{De.Co.} IN BRODO** 14,00
LATTE, UOVA, GLUTINE, SEDANO
- TORTELLI DI COTECHINO** 14,00
con acqua di Grana Padano doc riserva e Mostarda di arance
GLUTINE, UOVA, LATTE, SENAPE
- Da una ricetta di Ugo Tognazzi**
- FARFALLE FUXIA** 14,00
con crema di barbabietola rossa, gorgonzola, pistacchi, polvere di caffè
LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO
- MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA DI PORCINI, TARTUFO NERO** 🌿 🥩 🌱 15,00
GLUTINE, UOVA, 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
- TAGLIATA DI MANZO CON LE 3 SALSE E PATATE AL FORNO** 🌿 20,00
(Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)
LATTE, UOVA

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

Festival della MOSTARDA

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

MENU DEGUSTAZIONE € 32,00



FESTA DEL TORRONE

9 -> 17 NOVEMBRE

CIPOLLA CARAMELLATA CON GELATO AL GRANA PADANO^{dop} E TORRONE 🍷

GLUTINE, LATTE, MANDOLE, UOVO

MARUBINI CREMONESI

con fonduta di Provolone Valpadana^{dop} dolce, ristretto di Gutturmo^{doc}, aromi e sbriciolata di Torrone

GLUTINE, LATTE, UOVA, MANDORLE

TIRAMISÙ AL TORRONE

con scaglie di cioccolato 🍷

GLUTINE, LATTE, UOVA, MANDORLE

MENU DEGUSTAZIONE € 32,00

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