



Tacabanda
RISTORANTE

M E N U

Formaggi & Sorrisi



12 - 13 - 14 APRILE 2024



Antipasti

- Antipasto cremonese** 13,00
Salva cremasco^{dop} con gardeniera, salame nostrano, polpetta di verdura
lattosio, glutine,
- Salumi e gorgonzola^{dop} dolce con torta frita** 16,00
*salame cremonese, crudo di Parma^{dop}, coppa e pancetta piacentina^{dop},
spalla cotta di S. Secondo^{pat}*
glutine, lattosio
- Cipolla caramellata con gelato al Grana Padano^{dop}** 12,00
glutine, latte
- Uovo 63 con asparagi e tartufo nero** 12,00
uova

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
- Mezze maniche ai formaggi padani** 14,00
con ristretto di Gutturnio, aromi e cialda di polenta 
glutine, latte
- Gnocchi di patate** 12,00
con verdure primaverili, estratto di piselli e zafferano  
glutine, sedano

Contorni

- Patate al forno**    4,00
- Insalata mista (verde, carote, pomodori)**     4,00
- Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)**     6,00

 *vegetariano*

 *senza glutine*

 *senza lattosio*





Secondi piatti

Fiocco di vitello a lenta cottura 16,00
 con patate al forno e Mostarda di Cremona 🌿 🥛

senape, soia, sedano

Vincitore del Premio gastronomico Ugo Tognazzi 2019

Faraona al melograno e tartufo nero 20,00
 petto farcito su fonduta di Provolone Valpadana ^{dop} dolce 🍷

glutine, sedano, uova, latte, soia, senape

Tagliata di manzo con le 3 salse e patate al forno 🌿 20,00
 (Martini bianco e timo - Rossa agrodolce - BBQ)

latte, uova

Formaggi

Orologio di formaggi del territorio 14,00
 Provolone Valpadana ^{dop} dolce e piccante, Salva cremasco ^{dop}, Grana Padano Riserva ^{dop},
 Grana Padano Bella Lodi etichetta bianca, Canestrato stagionato di bufala, Blu di bufala,
 con salsa di zucca e zenzero, mostarda di Cremona, miele di castagno.

latte, senape

Dessert

Fonduta di Provolone Valpadana ^{dop} dolce con frutta fresca 🍷 6,00

lattosio, glutine, uovo

Vincitore del Premio gastronomico Ugo Tognazzi 2023

Coppa Bagnacavallo 6,00
 crema al mascarpone con amaretti, alchermes e scaglie di cioccolato fondente 🍷

uova, latte, frutta secca

Torta di rose con zabaione 🍷 6,00

glutine, uova, latte

Sorbetto al limone 🍷 🌿 🥛 6,00



Coperto e servizio 3,00

SI AVVISA 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. PER ESIGENZE DI STAGIONE O DI REPERIBILITÀ, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI PREVIA LAVORAZIONE E ABBATTIMENTO.





Pizze

Caprese  9,00

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico
latte

Bufalina con crudo di Parma ^{dop}  10,00

servito a parte
latte

Trevisana  8,50

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pomodorini, radicchio rosso
latte

S & B 8,50

pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi
latte

Gustosa 9,00

pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, Grana Padano ^{dop} *, origano*
latte

Boscaiola 9,00

pomodoro, mozzarella, tomino piemontese, speck, funghi
latte

Fuego  8,50

pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e salamino piccante

Vegetariana   8,00

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Cremona 9,00

pomodoro, mozzarella, Provolone Valpadana ^{dop} *piccante, salame nostrano*
latte

Crostone Tacabanda  10,00

farcito con mozzarella e funghi, crudo di Parma ^{dop} *, rucola e pomodoro fresco*

Montagne verdi  10,00

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini scottati, rucola
latte

Romagna mia 10,00

pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola, crudo di Parma ^{dop} *servito a parte*
latte

4 formaggi  8,50

mozzarella, gorgonzola ^{dop} *dolce, briè, scamorza, miele, noci*
latte, noci

