

# Tacabanda

RISTORANTE

## MENU PRANZO

# MENU DEL GIORNO

PRIMO PIATTO	€ 7,00
SECONDO PIATTO	€ 9,00
PIATTO UNICO	€ 12,00

Leggi qui  
il menu del giorno



Con 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.



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.

vegetariano

senza glutine

senza lattosio

## TORTA FRITTA

- COMPLETA** .....16,00  
salamo 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  
LATTOSIO
- S. SECONDO** .....16,00  
Spalla cotta di S.Secondo<sup>pat</sup> e gorgonzola<sup>dop</sup> dolce  
LATTOSIO
- VEGETARIANA** .....12,00  
verdure grigliate e crescenza   
LATTOSIO

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

## DA ABBINARE

- CESTINO DI TORTA FRITTA ( 6 PEZZI )** .....4,00  
GLUTINE
- GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE** .....4,00
- GORGONZOLA DOLCE**<sup>dop</sup> .....5,00  
LATTOSIO
- CRESCENZA** .....3,50  
LATTOSIO

## ANTIPASTI

- SELEZIONE DI SALUMI DELLE NOSTRE TERRE CON GIARDINIERA** ..... 15,00  
salame cremonese, crudo di Parma <sup>dop</sup>, coppa e pancetta piacentine 🌿 🍷  
SEDANO
- CIPOLLA CARAMELLATA CON GELATO AL GRANA PADANO** <sup>dop</sup> ..... 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 di stagione e pere 🌿 🍷 🍷  
CROSTACEI
- SCHIACCINA** ..... 4,00  
al sale grosso e rosmarino 🍷 🍷  
GLUTINE

## PRIMI PIATTI

- MARUBINI CREMONESI** <sup>De.Co.</sup> **IN BRODO** ..... 14,00  
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 AI FORMAGGI PADANI** ..... 14,00  
con polvere di torrone di Cremona, aromi e ristretto di vino rosso 🌿 🍷 🍷  
LATTE, SEDANO, UOVA
- TAGLIATELLE ALL'UOVO** ..... 14,00  
con calamari, zucchine, colatura di alici e stracciatella 🍷  
GLUTINE, UOVO, PESCE, LATTE

## SECONDI PIATTI


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
- MARE FIUME TERRA IN AUTUNNO** ..... 22,00  
gamberi, polpo, capasanta, storione bianco Calvisius su cremoso di patate 🌿 🍷 🍷  
PESCE, CROSTACEI

## CONTORNI

- PATATE AL FORNO** ..... 4,00  
🍷 🌿 🍷
- INSALATA MISTA** ..... 4,00  
🍷 🌿 🍷 🍷
- VERDURE GRIGLIATE** ..... 6,00  
🍷 🌿 🍷 🍷

## PIZZE

**CAPRESE**  ..... 9,00  
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala,  
pomodoro fresco, basilico


GLUTINE, LATTE

**BUFALINA**  ..... 8,50  
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala

GLUTINE, LATTE

**BUFALINA CON CRUDO DI PARMA** <sup>dop</sup> ..... 10,00  
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala,  
crudo di Parma <sup>dop</sup>

GLUTINE, LATTE

**TREVISANA**  ..... 8,50  
pomodoro, mozz., scamorza affumicata,  
pomodorini, radicchio rosso

GLUTINE, LATTE

**S & B** ..... 8,50  
pomodoro, mozzarella, speck, briè, carciofi


GLUTINE, LATTE

**GUSTOSA** ..... 9,00  
pomodoro, mozz., pancetta, funghi,  
Grana Padano <sup>dop</sup>, origano

GLUTINE, LATTE

**BOSCAIOLA** ..... 9,00  
pomodoro, mozzarella, tomino piemontese,  
speck, funghi

GLUTINE, LATTE

**FUEGO**  ..... 8,50  
pomodoro, mozzarella, carciofi, salsa e  
salamino piccante

**VEGETARIANA**   ..... 8,00  
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

GLUTINE,

**CREMONA** ..... 9,00  
pomodoro, mozz., provolone Valpadana <sup>dop</sup> piccante,  
salame nostrano

GLUTINE, LATTE

**VITO**  ..... 9,00  
pomodoro, mozz., gorgonzola <sup>dop</sup> dolce, provola  
affumicata, patate

GLUTINE, LATTE

**CROSTONE TACABANDA**  ..... 10,00  
farcito con mozzarella e funghi, crudo di Parma <sup>dop</sup>,  
rucola e pomodoro

GLUTINE

**MONTAGNE VERDI**  ..... 10,00  
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini  
scottati, rucola

GLUTINE, LATTE

**ROMAGNA MIA** ..... 10,00  
pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola,  
crudo di Parma <sup>dop</sup> servito a parte


GLUTINE, LATTE

**DELICATA** ..... 8,50  
mozzarella, crescenza, pomodorini, insalata,  
crudo di Parma <sup>dop</sup> servito a parte

GLUTINE, LATTE

**4 FORMAGGI**  ..... 8,50  
mozzarella, gorgonzola <sup>dop</sup> dolce, briè, scamorza,  
miele, noci

GLUTINE, LATTE, NOCI

**GENOVESE**  ..... 8,50  
mozzarella, pesto senz'aglio, pinoli, scaglie di Grana  
Padano <sup>dop</sup>, basilico

GLUTINE, LATTE, PINOLI, NOCI, UOVA

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### BIRRIFICIO CURTENSE

BLANCHE	Witbier	cl.50	6,50
BIONDA	Helles lager	cl.50	6,50
ALIMENTO	Helles lager 	cl.50	6,50
IPA	American Ipa	cl.50	6,50
ROSSA	Märzen bavarese	cl.50	6,50
NERA	Baltic Porter	cl. 50	6,50

### MENABREA

PILS	Pils	cl.33	4,00
ROSSA	Doppio malto	cl.33	4,00

## BIBITE

ACQUA MINERALE	½ litro	2,00
ACQUA MINERALE	1 litro	3,00
COCA COLA	cl.33	3,50
COCA COLA ZERO	cl.33	3,50