

# Tamburello

Esperienze di gusto



## **50 anni fa dove tutto ebbe inizio.**

Un luogo, un punto di incontro, una storia di valori e tradizione.  
In questo luogo, un tempo ci si ritrovava per giocare al tamburello.  
Un'attività dove la lealtà è un principio, la passione è il motore  
e il rispetto per la storia e la tradizione è un valore.

Saper giocare richiede destrezza, colpo d'occhio, intelligenza  
e sicurezza ma anche spirito di collaborazione.

## **Il tamburello è un gioco di squadra.**

Su questa base nasce il Tamburello Ristorante.  
Dove ogni angolo profuma di momenti, di parole dette e non dette, di silenzi,  
di confidenze, di sguardi, di ricordi, di immagini, di persone, di famiglie,  
di colleghi, di eventi, di cerimonie.  
Dove si respira momenti di un tempo, ricordi di quei valori che ti riportano  
a tavola per stare insieme rievocando scorci di vita.  
Dove il caldo ambiente ti ospita come fosse un angolo di casa.  
Dove ogni piatto è frutto dell'amore e della passione, della ricerca e della professionalità.  
Dove scegliere di vivere una storia di territorio, di amore e di passione.  
Dove scegliere un'esperienza di gusto.

Tamburello ristorante è una testimonianza di 50 anni,  
dal 1974 una storia intessuta di ricordi, sapori memorabili e ospitalità sincera  
che oggi continua la sua storia insieme a Te.



# Tamburello

Esperienze di gusto

sapori originali  
e  
autentica tradizione

---

## Natale 2024

---

### **antipasto di benvenuto**

#### **antipasti**

Toma brulè, radicchio di Treviso IGP e melograno rosso

Prosciutto crudo della Valpolicella

Lievitato salato con Parmigiano stagionato e pepe rosa

Composta di fichi del nostro giardino

#### **primi piatti**

Risottino mantecato con zucca hokkaido, rapa rossa e culatello Vinappeso

Tortelli farciti di casatella dop e tartufo nero conditi con tartufo uncinato e nocciola IGP

#### **secondo piatto**

cosciotta delle nebrodi in lunga cottura allo spiedo

patatelle agli odori dell'orto

carciofi spinosi, olio evo, germoglio di lenticchie

#### **dessert**

Il nostro panettone artigianale, fondente, mandarino e olio asolano

Frolla cacao Equador, gel di mandarino e marron glasè

Sorbetto mandarino calabro

---

**€ 70 a persona**

compreso di minerali, selezioni di vini, caffè



# Tamburello

Esperienze di gusto

## Natale 2024

### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

0/2 anni €10  
3/8 anni €35  
9 /99 anni €70  
100 anni gratis

**Si riterrà confermato con il versamento del 10% del totale come caparra  
tavolo + cognome - Natale 2024**

*In caso di annullamento la caparra sarà trattenuta*

IBAN IT 34 V058 5661 5601 3157 3002057  
**Il Tamburello di Federica Nasato**

Le esigenze alimentari diverse verranno gestite con piatti dedicati,  
ma dovranno essere tempestivamente comunicate al momento della prenotazione  
e all'arrivo in ristorante al caposala

L'ora di arrivo prevista è tra le 12:15 e le 12:45

Si prega di essere in orario per rispettare i tempi di servizio.

*Tutto quello non espressamente scritto non si intende compreso*

---

**Il Tamburello**