

Tamburello

Esperienze di gusto

1974, quando 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, una storia intessuta di ricordi,
sapori memorabili e ospitalità sincera che oggi continua la sua storia assieme a TE.

Tamburello

Esperienze di gusto

Pasqua 2025

antipasto di benvenuto

Polpettine ai vitello e bruscardolo
Canapes di segale, robiola di capra e sopressa
Frittelle salate ai fiori di primavera
Bollicine

aperitivo

Kubrik di sfoglia, ricotta, tuorlo al sale e cremoso di piselli
Prosciutto di tacchino, salvia, sale al bamboo e tartufo
Turbante di cicoriette agli agrumi

primi piatti

Riso Carnaroli, carletti di campagna e quaglia nostrana
Tagliolino all'uovo, battuto di carni bianche, asparagi di Zero branco e lavanda

secondo piatto

Coscia in lunga cottura
con patatelle saltate agli odori del nostro orto
con soutè di verdure di primavera

dessert

L'incontro tra limone, ciliegia e mandorla:
La colomba con profumo di limone e tocchetti di ciliegia
Il sorbetto di ciliegia su crumble di mandorla e limone
Bon bon petit four e ciliegia

€ 70 a persona

compreso di minerali, selezioni di vini in bottiglia

Tamburello

Esperienze di gusto

Pasqua 2025

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

0/2 anni €10
3/8 anni metà prezzo

**Si riterrà confermato con il versamento del 10% del totale come caparra
tavolo + cognome - Pasqua 2025**

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