

# Tamburello

Esperienze di gusto

sapori originali  
autentica tradizione

---

## Menu di primavera per banchetti

PROPOSTA 1

---

### **aperitivo**

Cicchetto, polpettina di vitello e briosce salata  
Bollicine e analcolico

### **antipasto**

Bauletto ai cereali imbottito di ricotta del Cansiglio e asparagi Bio  
Prosciutto crudo della Valpollicella massaggiato all'Amarone  
Tartar di verdure e avocado siciliano

### **primi piatti**

Risottino mantecato con carletti, Morlacco a cucchiaio e mela verde  
Tortelli farciti bufala e basilico conditi con cremoso di arachidi e parmigiano

### **secondo piatto**

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo  
con patatelle al rosmarino fresco  
con spadellata di verdure croccanti

### **dessert**

Sorbetto all'ananas e lime  
Trionfo goloso di pan di spagna al limone, chantilly, fragole e caramello salato

---

€ 55

# Tamburello

Esperienze di gusto

sapori originali  
autentica tradizione

---

## Menu di primavera per banchetti

PROPOSTA 2

---

### **aperitivo**

Morbido di vitello, canapes farcito, broscina imbottita  
Bollicine e analcolico

### **antipasto**

Millefoglie di patate su cremoso di zuccina e fior di zucca  
Speck affumicato da noi alle erbe di montagna  
Trilogia di pera, robiola di capra e sesamo nero

### **primi piatti**

Risottino mantecato con asparagi Bio, polvere d'uovo e tartufo nero

### **piatto di mezzo**

Suprema di faraona nostrana su cremoso di sedano rapa e carciofo

### **secondo piatto**

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo  
con patatelle saltate agli odori freschi  
con piselli e cipollotti novelli

### **dessert**

Crema di latte, menta e limone  
Trionfo di meringa, frutti rossi e fondente artigianale

---

€ 60

# Tamburello

Esperienze di gusto

---

## Menu di primavera per banchetti

PROPOSTA 3

---

### antipasto

Tartar di gambero rosa, pane morbido e frutti rossi  
Mousse di avocado, pomodoro fresco e salmone fumè  
Sandwich ai cereali, mantecato di scorfano e polvere di capperi Dry  
Burrata, acciughe di Salerno, cruble di tarallo  
Cremoso di ceci, capesante, bacon e asparagi

### primi piatti

Riso carnaroli, scampi, mela verde e tartufo nero dei Colli Berici  
I nostri tortelli farciti con guazzetto di pesce fresco  
condititi basilico e datterini al cardamomo

### piatto di mezzo

Supreme di faraona nostrana su cremoso di sedano rapa e carciofo

### secondo piatto

Branzino di mare al sale e basilico  
con verdure novelle, lavanda e pomodorini confit

### dessert

Sorbetto a cucchiaio  
Trionfo goloso di millefoglie, con mousse al cocco, passion fruit e mou

---

€ 80

---

# Menu di primavera per banchetti

AGGIUNTE

---

## **Dopo il dolce per concludere con delizia**

Buffet di monoporzioni, frutta e dolci da credenza

€ 10

Alzate di golosi dolcetti e biscottini  
(serviti al centro del tavolo con il caffè)

€ 5

Candy bar/confetata  
(golosi confetti, marshmallow, ciuccetti e gessetti  
di liquirizia, con allestimento in tono all'evento)

€ 7

**Tamburello**  
Esperienze di gusto

---

# Aperitivo in giardino o cantina

---

**Un 'idea in più  
da aggiungere al menù scelto**

## **Proposta 1**

Le nostre tempure con verdure fresche, salvia, fiori  
Gli arancini, le zeppole all'alga, una selezione di cicchetti  
ed il Parmigiano a ruota  
Alzata di ostriche Regal, scampi nostrani  
e tartar di gambero rosa  
Bollicine di Trento Doc, aperitivo virgin

€ 25

## **Proposta 2**

Le nostre tempure con verdure fresche, salvia, fiori  
Gli arancini, le zeppole all'alga, una selezione di cicchetti  
ed il Parmigiano a ruota  
Bollicine di Trento Doc, aperitivo virgin

€ 10

---

**Il Tamburello**

## Menu di primavera per banchetti

### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

I menù si intendono compresi di acqua minerale, vini in bottiglia, caffè e le nostre correzioni.

I bambini verranno serviti con il menù scelto per il banchetto ed aggiunto per loro un primo piatto (lasagna al ragù) i prezzi a loro dedicati 0/2 gratuiti e 3/8 anni metà prezzo.

Per qualsiasi problema di allergia o intolleranza, faremo le opportune varianti tenendo conto delle esigenze richieste e realizzando proposte mirate.

La mise en place si intende completa di centrotavola fiorito, vasi o altro in tema con l'evento.

Stampa menù e allestimento tavolo bomboniere compresi nel servizio. Non sono compresi palloncini, sculture o altre decorazione specifiche per l'evento la sala portico o la sala terrazza potranno considerarsi dedicate, solo su nostra discrezione, a partire da 150€.

Le eventuali defezioni dovranno essere comunicate entro 24h dall'evento. Se non comunicate tempestivamente, sarà addebitato l'intero importo e preparato il menù dell'ospite mancante, da asporto.

Per la conferma del suddetto preventivo, si richiede la caparra pari al 10% del totale tutto quello non espressamente scritto non si intende compreso.

É gradita conferma e sottoscrizione delle suddette condizioni.

Minimo 10 persone adulte

Proposta 1: € 55

Proposta 2: € 60

Proposta 3: € 80

**Il Tamburello**