

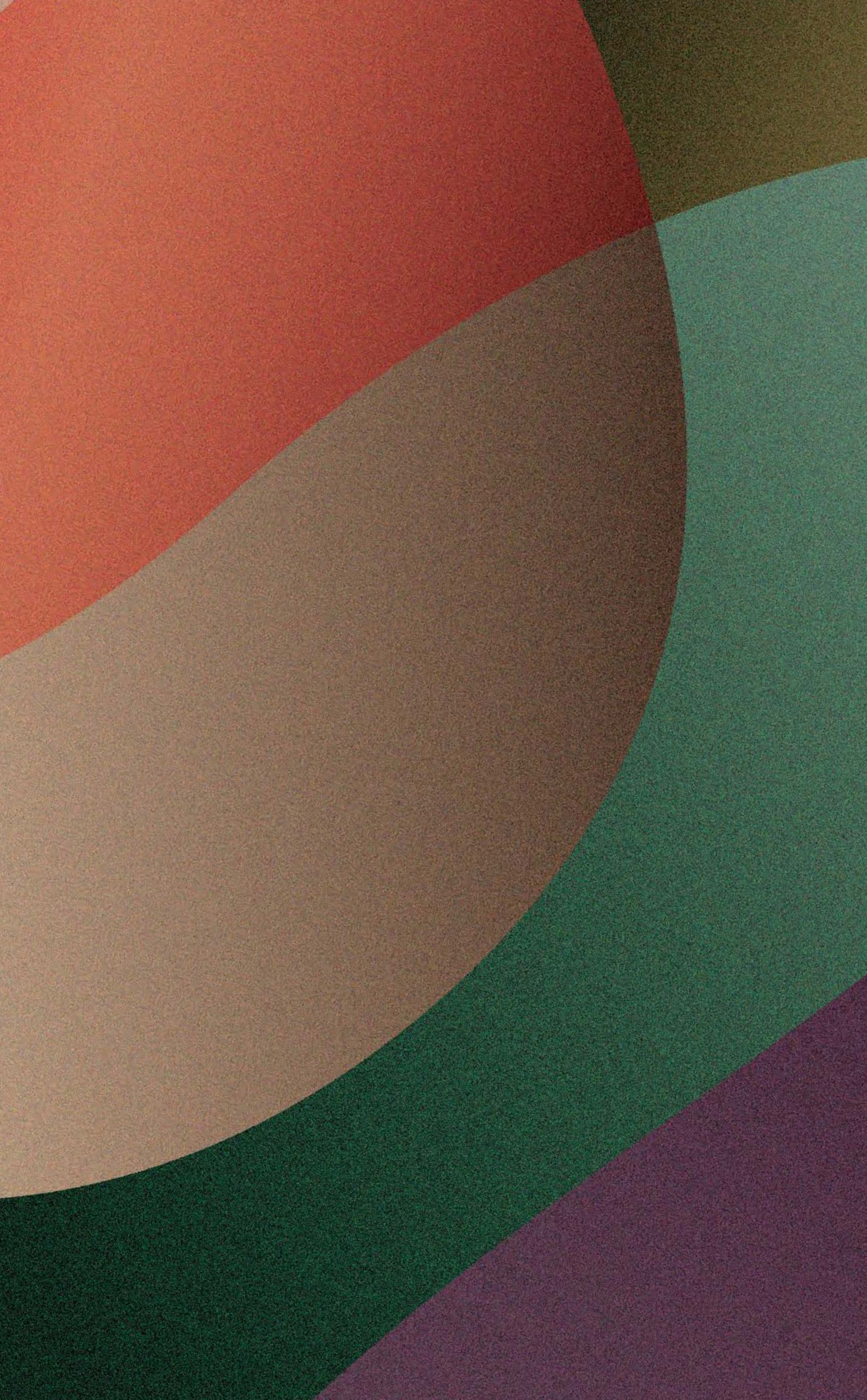
sapori originali
autentica tradizione

M E N U

Tamburello

Esperienze di gusto

Dove la **creatività** esalta
i sapori **autentici** della **tradizione**,
per vivere un'esperienza unica
in un ambiente immerso
nella campagna veneta
respirando nuove **storie** di gusto.



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 scorcio 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 assieme a Te.**

Antipasti

Incontro tra gamberi reali, caviale di Belluga,
patata, robiola e Champagne 24mesi € 22

Encounter between king prawns, Belluga caviar,
potato, robiola and 24month Champagne

Allergeni: 1,5,10

Carpaccio di tonno a coltello, gel di carota,
zenzero e crudità di finocchio € 17

Knife tuna carpaccio, carrot gel, ginger and fennel crudités

Allergeni: 4

Lievitato con cacio e pepe, prosciutto crudo di
Montagnana e radicchio marinato agli agrumi € 17

Leavened with cacio e pepe, prosciutto crudo di Montagnana
and citrus marinated chicory

Allergeni: 2,3,5

Croissant al burro farcito di uova e tartufo nero
su morbido di Parmigiano 24mesi € 17

Butter croissant stuffed with eggs and black truffle on soft
24month Parmigiano

Allergeni: 2,3,5

Hummus di cannellini e rapa rossa, radicchio di Treviso
croccante, arancia e semi € 15



Cannellini and pink turnip hummus, crispy Treviso's chicory,
orange and seeds

Allergeni: 7,9

L'abbinamento perfetto

Champagne rosé Seductrice

€ 12 a calice

Vino raffinato e seducente, con un bouquet di fragoline di bosco, agrumi e lievi note floreali. Al palato si presenta fresco e vivace, con una spuma fine e cremosa che esalta la sua eleganza, rendendolo perfetto per abbinamenti delicati.

Primi Piatti

Zuppa di pesce in coccio di pane a legna € 18

Fish soup in wood-fired bread crock

Allergeni: 1,2,4,8,10,11

Tagliatelle all'uovo condite con porcini, patate Agata e granciporro € 18

Egg noodles topped with porcini mushrooms, Agate potatoes and crab

Allergeni: 1,2,3,5,10

Risotto mantecato con radicchio Igp, mostarda veneta e foglia oro € 18

Min. 2 persone

Mantecato risotto with radicchio Igp, Veneto mustard and gold leaf

Allergeni: 5,10,14

Gratin di tubetti "pastificio Mancini" alla bolognese su fior di sfoglia € 16

Bolognese-style gratin of tubetti "pastificio Mancini" on puff pastry flowers

Allergeni: 2,3,5,8,10

Sedanini Turrani "pastificio Mancini" conditi con aglio, olio, peperoncino, arachidi e cimette di rapa € 16



Sedanini Turrani "pastificio Mancini" seasoned with garlic, oil, chili, peanuts and turnip greens

Allergeni: 2,13

L'abbinamento perfetto

Eros (pinot nero e Malbec)

€ 6 a calice

Un elegante blend di Pinot Nero e Malbec, caratterizzato da un bouquet complesso con note di frutti di bosco, ciliegia matura e un accenno di spezie.

Al palato è morbido e armonioso, con tannini setosi e una piacevole freschezza che lo rende versatile e avvolgente.

Lo Spiedo

- Carrellata con le nostre tre carni allo Spiedo € 25
Track with our three meats on the spit
- Controfiletto di sorana in breve cottura allo spiedo € 22
Sorana sirloin in short skewered cooking
- Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo € 20
Calf shoulder cooked on a spit
- Pancettone affumicato al miele e dorato allo spiedo € 18
Golden bacon with honey on a spit
Allergeni: 10

La Brace

Fiorentina di manzo di filiera veneta Florentine beef from Venetian supply chain	€ 6 all'etto
Costata di manzo di filiera veneta Beef rib from Venetian supply chain	€ 5,50 all'etto
Tagliata di manzo di filiera veneta Sliced beef from a Venetian supply chain	€ 23
* La nostra grigliata con pollo, costine, salsiccia e bacon Our grilled meat	€ 21
Salsicce nostrane di maiale "sale e pepe" "Salt and pepper" sausages	€ 17
* Costine nostrane di maiale Grilled pork ribs	€ 17
* Pollo ruspante Grilled chicken Allergeni: 14	€ 17

* La cottura è espressa ed esige almeno 30 minuti

Secondi della Cucina

Intreccio di salmone selvaggio, cappuccio viola,
finocchietto, rabarbaro e mirtillo rosso € 27

Braid of wild salmon, purple cabbage, fennel, rhubarb and
cranberry

Allergeni: 4,10

Guancetta di manzo stufata alla birra scura,
flan di patata e broccolo verde € 27

Beef cheek stewed in dark beer, potato flan and green broccoli

Allergeni: 2,5,8,10

L'abbinamento perfetto

Monumentum (barbera riserva)

€ 8 a calice

Vino strutturato e intenso, che colpisce per il suo bouquet di frutti rossi maturi,
spezie dolci e note di vaniglia derivanti dall'affinamento in legno.
Al palato è pieno e vellutato, con una piacevole acidità che ne bilancia la ricchezza
e dona una lunga persistenza.

Contorni

Radicchio di Treviso IGP alla brace	€ 8
Barbecued Radicchio di Treviso IGP	
Carciofi freschi conditi con crescione, prezzemolo e aglio rosso	€ 7
Fresh artichokes seasoned with watercress, parsley and red garlic	
Patatelle saltate con salvia e rosmarino	€ 5
Sautéed potatoes with sage and rosemary	
Erbette stufate con olio evo e scalogno selvatico	€ 5
Herbs stewed with evo oil and wild shallots	
Insalate fresche	€ 5
Fresh salad	

Menu Degustazione

Il menù si intende compreso di tutti i piatti sotto descritti.
Minimo per due persone.

ANTIPASTI

Tavolozza di salumi tipici a km0

Typical salami km0

Tavolozza di formaggi del Grappa

Typical Grappa's cheese Allergeni: 2,3,5,8,9,13,14

La nostra composta di frutta e frutta fresca

Jam and fresh fruit

SECONDI PIATTI

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo

Long cooked spit veal shoulder

Controfiletto di sorana nostrana

Sirloin of sorana nostrana

CONTORNI

Patatelle al rosmarino fresco e polenta alla brace

Grilled polenta and baked potatoes

DESSERT

Golosità Home Made

Home Made gluttony Allergeni: 2,3,5,6,7,9,10,13

€ 37 a persona
(escluso coperto € 4,00 e bevande)

Menu Francesca

La carta per i **piccoli** esploratori del cibo.



ANTIPASTI

- Flan di spinaci e mozzarella su passatina di zucca € 9
Allergeni: 2,3,5
- Polpettine di vitello dorate al forno € 9
con i nostri ketchup arcobaleno
Allergeni: 2,3,5,6,7,8,9,10,13,14

PRIMI PIATTI

- Lasagna al ragù di manzo e vitello € 9
Allergeni: 2,3,5,8,10
- Gnocchetti di patate con pomodoro fresco o con ragù € 9
Allergeni: 2,3,5,8,10
- Pasta fresca con pomodoro fresco o con ragù € 9
Allergeni: 2,3,5,8,10
- Pasta fresca mantecata con burro e parmigiano € 9
Allergeni: 2,3,5

SECONDI PIATTI

- T-burger con spalla di vitello, asiago, rostì di patate e insalata € 13
Allergeni: 2,5,7,8,9,14
- Spalla baby allo spiedo € 15

DESSERT

- Brownie al cioccolato € 8
Allergeni: 2,3,5,6,7,13
- Gelato con marshmallow arrostiti € 8
Allergeni: 2,3,5,6,7,13



Desserts

Caffè gourmet (la nostra biscotteria, zabaione e caffè) € 12

Gourmet coffee (our biscuit, eggnog and coffee)

Allergeni: 2,3,5,6,7,9,10,13

Crepes Suzette arancio biondo e rhum agricolo dei Caraibi € 12

Crepes suzette blond orange and Caribbean agricultural rum

Allergeni: 2,3,5,10

T brest con mousse alla pera Decana, mandorle d'Avola e caramello € 8

T brest with Decana pear mousse, Avola almonds and caramel

Allergeni: 2,3,5,7

Cheesecake di ricotta vaccina, cioccolato artigianale e arachide (no zuccheri aggiunti) € 8



Cheesekè of cow's ricotta, artisanal chocolate and peanut (no added sugar)



Allergeni: 5,13

Frolla con noci e caramello € 8

Shortbread with nuts and caramel

Allergeni: 2,3,5,7

Gelato Homemade € 8

Homemade ice-cream

Allergeni: 2,3,5,6,7,10,13

Sorbetto Homemade € 8

Homemade sorbet

Vin brulè e stelle alla cannella € 8

Mulled wine and cinnamon stars

L'abbinamento perfetto

Sauternes Chateau roumieu 2009

€ 5 a calice

Vino dolce di grande eleganza, con un bouquet ricco di albicocca candita, miele, zafferano e scorza d'arancia. Al palato è avvolgente e armonioso, con una dolcezza equilibrata da una vivace acidità che ne esalta la persistenza e la complessità.

Carta vini a mescita

Bollicine a mescita

Champagne rosè Seductrice	€ 12 a calice
Champagne 24 mesi	€ 12 a calice
Metodo classico	€ 8 a calice
Trento DOC	€ 8 a calice
Prosecco DOCG	€ 4 a calice

Bianchi fermi

Vermentino “ Demà” di Cala di seta	€ 5 a calice
Lison classico Mulin di mezzo	€ 5 a calice
Del Mio Bianco (<i>Chardonnay</i>)	€ 3 a calice

Rossi

Monumentum (<i>Barbera riserva</i>) di Hic et nunc	€ 8 a calice
Ripasso della Valpollicela di Domini Veneti	€ 5 a calice
Eros (<i>Pinot nero e Malbec</i>) di Ornella Molon	€ 5 a calice
Del mio rosso (<i>uvaggio di Carmenere e Refosco</i>)	€ 5 a calice

La nostra produzione

Del Mio Bianco (<i>Chardonnay</i>)	€ 15 a bottiglia
Del Mio Rosso (<i>uvaggio di Carmenere e Refosco</i>)	€ 15 a bottiglia

Elenco degli allergeni alimentari

1. Crostacei e prodotti a base di crostacei / 2. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / 3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce / 5. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio / 6. Soia e prodotti a base di soia
7. Frutta a guscio / 8. Sedano e prodotti a base di sedano / 9. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
10. Anidride solforosa e solfiti / 11. Molluschi e prodotti a base di molluschi 12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Arachidi e prodotti a base di arachidi / 14. Senape e prodotti a base di senape

Si raccomanda l'attenzione alla somministrazione.

Per qualsiasi incertezza o delucidazione consigliamo un riscontro con lo staff di sala.

Il menù può contenere prodotti surgelati.

Grazie per la collaborazione

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI



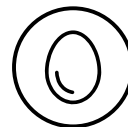
1. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



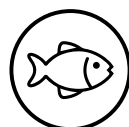
2. GLUTINE

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



3. UOVA

Uova e prodotti a base di uova



4. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce



5. LATTE

Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio



6. SOIA

Soia e prodotti a base di soia

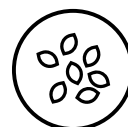


7. FRUTTA A GUSCIO



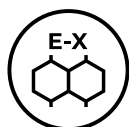
8. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano



9. SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



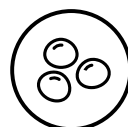
10. SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti



11. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi



12. LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini



13. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi



14. SENAPE

Senape e prodotti a base di senape

Si raccomanda l'attenzione alla somministrazione.
Per qualsiasi incertezza o delucidazione consigliamo un riscontro con lo staff di sala.
Il menù può contenere prodotti surgelati.

Grazie per la collaborazione



Tamburello ristorante

di Federica Nasato e Mirco Parin

ristorantetamburello.it

Instagram: [tamburelloristorante](#)

Facebook: [Tamburello Ristorante Tipico](#)



T