

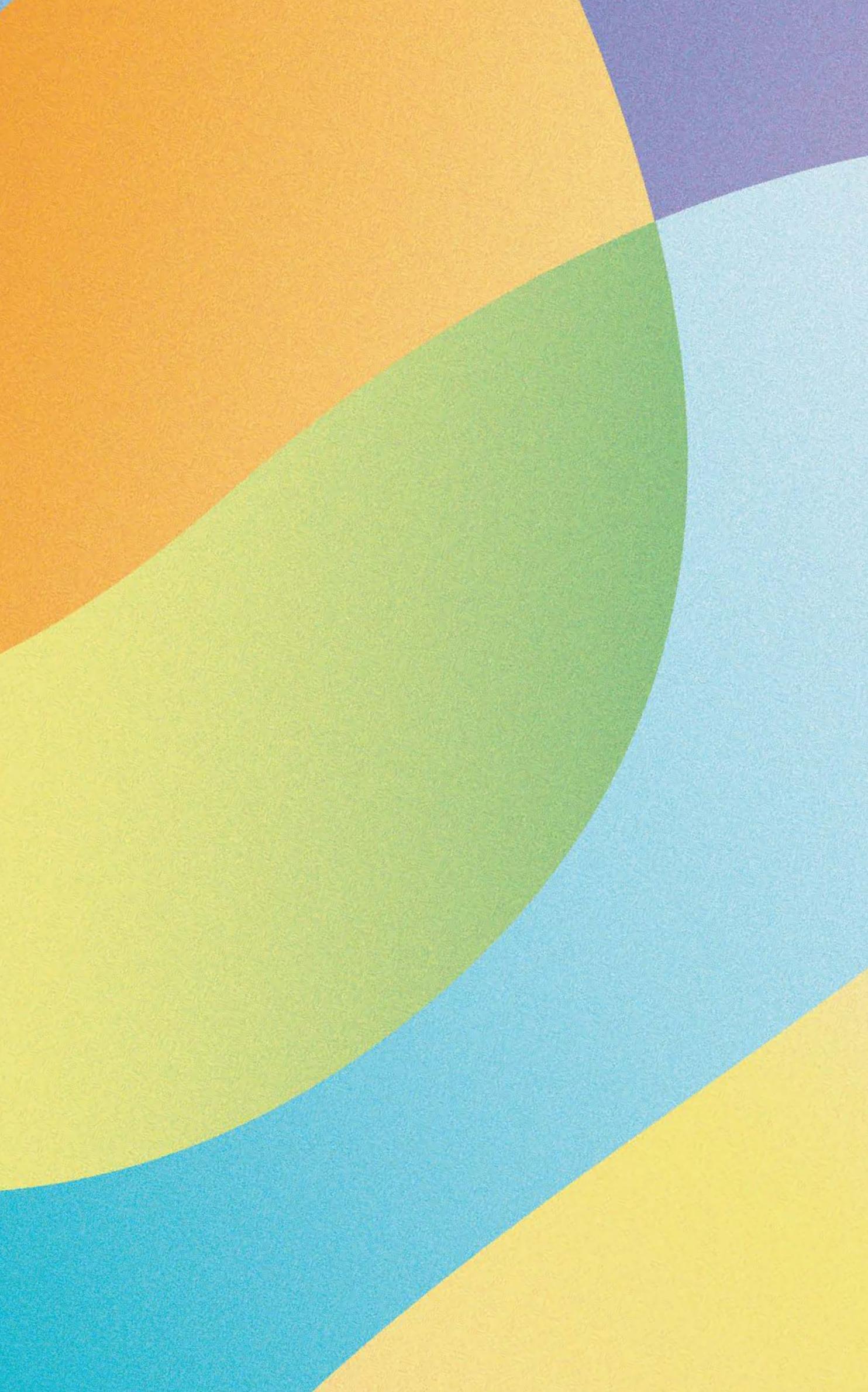
sapori originali
autentica tradizione

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

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, 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.**

Antipasti

Tartare di gambero rosa sardo, cappuccio novello e mango € 17



Sardinian pink shrimp tartare, young cabbage, and mango.

Allergeni: 1



Kubrik di sfoglia, scamorza, tuorlo al sale, cremoso di piselli e salmone al Gin € 17

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

Allergeni: 2,3,4,5,10

Nuvole di tacchino alla salvia, sale al bamboo e asparagi marinati € 17



Knife tuna carpaccio, carrot gel, ginger and fennel crudités

Allergeni: 4



Millefoglie di patate su cremoso di zucchine, fior di zucca e gel di glicine € 15



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

Allergeni: 5



Crudité di asparagi, lattughino, mela verde e Formaggio Stravecchio di mandorla € 15



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



Primi Piatti

Spaghettoni “Mancini” conditi con pomodoro giallo, tartare di tonno rosso e peperone Crusco € 19

Fish soup in wood-fired bread crock
Allergeni: 2,4,10

Crema di carciofo, topinambur e baccalà all’olio Evo € 18



Egg noodles topped with porcini mushrooms, Agate potatoes and crab
Allergeni: 4

Tortelli farciti di asparagi Bio, olio di spinaci e tartufo nero € 18



Mantecato risotto with radicchio Igp, Veneto mustard and gold leaf
Allergeni: 2,3,5

Gnocchi di ricotta, pane e rosoline su erbe fresche, piselli e fonduta di Parmigiano € 15



Ricotta gnocchi, bread and rosoline on fresh herbs, peas and Parmesan fondue
Allergeni: 2,3,5

Lumache rigate “Mancini” battuto di coniglio e granella di olive nere dry € 15

“Mancini” striped snails beaten with rabbit and dry black olive grits
Allergeni: 2,8,10

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

Dentice dorato all'olio su cremoso di mela,
patate, carciofo e olive € 27



Golden dentex in oil on creamy apple, potato,
artichoke and olive sauce

Allergeni: 4,10

Quaglia arrostita alla birra, mela, rabarbaro,
piselli e bacon € 27



Beer-roasted quail, apple, rhubarb, peas and bacon

Allergeni: 2,10

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

Asparagi alla griglia € 10

 Grilled asparagus


Carciofi freschi in tegame € 7

 Fresh sautéed artichokes


Patatelle saltate agli odori dell'orto € 5

 Sautéed potatoes with garden herbs


Spadellata di verdure croccanti € 5

 Crispy vegetable stir-fry


Erbette cotte € 5

 Cooked herbs


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 e crema al caffè) € 12

Gourmet coffee (our biscuits and coffee creamer)

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

Crepes Suzette arancio e rhum agricolo € 12

Crepes Suzette orange and rhum agricole

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

Millefoglie caramellate con chantilly al biscottino e fragole fresche € 8

Caramelized millefeuille with cookie chantilly and fresh strawberries

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

Bianco mangiare alla mandorla scura, limone e ciliegia € 8



White eating dark almond, lemon and cherry

Allergeni: 6,7



La nostra pastiera € 8

Our pastiera

Allergeni: 2,3,5,7

La torta Tamburello con noci e caramello € 8

Tamburello cake with walnuts and caramel

Sorbetto Homemade € 8



Homemade sorbet



Gelato Homemade € 8



Homemade ice-cream



Allergeni: variabili a seconda del gusto de giorno

Carta vini a mescita

Bollicine a mescita

Champagne brut	€ 10	a calice
Metodo classico	€ 6	a calice
Trento DOC	€ 6	a calice
Prosecco	€ 4	a calice

Bianchi fermi

Manzoni Bianco	€ 5	a calice
Monferrato bianco	€ 5	a calice
Ribolla gialla	€ 5	a calice

Rossi

Cabernet sauvignon (<i>Trentino alto adige</i>)	€ 6	a calice
Lacrima Moro d'Alba	€ 6	a calice
Carmenere (<i>CILE</i>)	€ 6	a calice
Schioppettino	€ 5	a calice

La nostra produzione

Del Mio Bianco (<i>eggermente frizzante Chardonnay e Glera</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



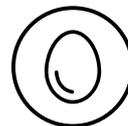
1. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



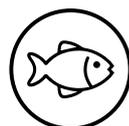
2. GLUTINE

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



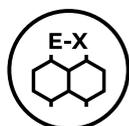
8. SEDANO

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