

sapori originali  
autentica tradizione

---

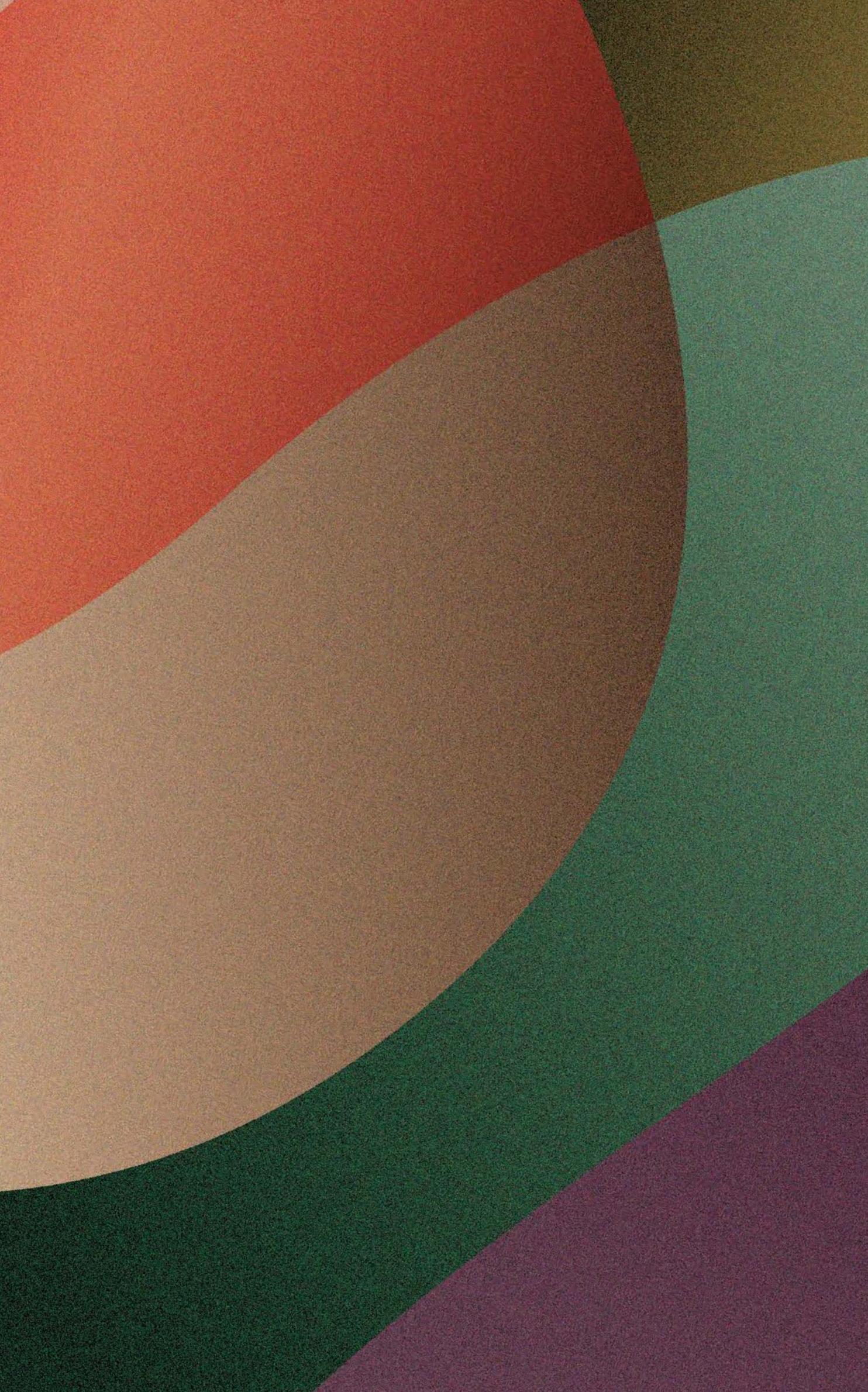
M E N U

---

# 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

---

Acciughe riserva vintage, burro di Normandia,  
pane dorato, patata e pomodori canditi € 25

   Vintage anchovies, Normandy butter, golden bread,  
potatoes, and sun-dried tomatoes  
Allergeni: 2,4,5,9,10,13

Capasanta dorata all'olio evo,  
cremoso di cavolfiore e tartufo € 17

   Golden scallop with extra virgin olive oil,  
creamy cauliflower, and truffle  
Allergeni: 10,11

Capocollo stagionato, purea di fava e cicorie croccanti € 17

   Aged capocollo, fava bean purée, and crispy chicory

Filetto di manzo battuto a coltello, polvere di porcino € 17

   Knife-cut beef fillet, porcini mushroom powder  
Allergeni: 14

Zucca affumicata, formaggio di cocco e whisky € 17

   Smoked pumpkin, coconut cheese, and whiskey  
Allergeni: 10

Lievitato "Danubio" al malto, bacon affumicato,  
casatella trevigiana e radicchio di Treviso saltato € 17

   Danubio malt bread, smoked bacon, Treviso casatella cheese,  
and sautéed Treviso radicchio  
Allergeni: 2,3,5,10

## L'abbinamento perfetto

Blanche de Bruxelles € 7

Leggera, agrumata e delicatamente speziata, accompagna con grazia gli antipasti, valorizzandone la freschezza senza sovrastarli. Il sorso è rinfrescante, ideale per aprire il pasto con equilibrio e aromaticità.

Pecorino San Lorenzo (Abruzzo) € 5

Con la sua anima schietta e il sorso vibrante, si sposa con gli antipasti creando un equilibrio tra acidità e morbidezza. Sentori di frutta bianca e fiori di campo lo rendono un compagno fresco e sorprendente per iniziare.

---

# Primi Piatti

---

Gnocchetto di patata e zucca, sgombro affumicato, pepe rosa e polvere di melograno € 17

Potato and pumpkin gnocchi, smoked mackerel, pink pepper, and pomegranate powder

Allergeni: 2,3,4,5,10

Tagliolini conditi con gamberi, cognac e carciofo fresco € 17

🍷 Tagliolini pasta with shrimp, cognac, and fresh artichokes

Allergeni: 2,3,4,8,10

Fior di crepe, radicchio di Treviso, Parmigiano e caffè € 17

Fior di crepe, Treviso's radicchio, Parmesan cheese and coffee

Allergeni: 2,3,5,8,10

Tortello home made al tartufo con nocciole del nostro giardino e tartufo € 17

Homemade tortello with truffles, hazelnuts from our garden, and truffles

Allergeni: 2,3,5,7,10

Zuppa di fagioli di Lamon, castagne, finferla nera e salvia € 17

🍷 🍷 🍷 Lamon bean soup with chestnuts, black chanterelle mushrooms, and sage

## L'abbinamento perfetto

Bourgogne des Flandres € 7

Il suo profilo aromatico, che fonde malto caramellato e accenni di frutti rossi, crea un abbinamento avvolgente con paste ricche o risotti intensi. Un sorso elegante che valorizza ogni piatto con discrezione.

Uvaggio Merlot e Corvina (*Santa Sofia*) € 5

Un mix che racconta il territorio con intensità e armonia. Si lega ai primi piatti con un abbraccio caldo e fruttato. Il sorso, morbido e persistente, accompagna perfettamente sughi ricchi e paste al forno.

---

# 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 € 21  
Calf shoulder cooked on a spit
- Pancettone affumicato al miele e dorato allo spiedo € 19  
Golden bacon with honey on a spit  
Allergeni: 10

---

# La Brace

---

Fiorentina di manzo di filiera veneta Florentine beef from Venetian supply chain	€ 6,5 all'etto
Costata di manzo di filiera veneta Beef rib from Venetian supply chain	€ 6 all'etto
Tagliata di manzo di filiera veneta Sliced beef from a Venetian supply chain	€ 25
* La nostra grigliata con pollo, costine, salsiccia e bacon Our grilled meat	€ 22
Salsicce nostrane di maiale "sale e pepe" "Salt and pepper" sausages	€ 18
* Costine nostrane di maiale Grilled pork ribs	€ 18
* Pollo ruspante Grilled chicken Allergeni: 14	€ 18

\* La cottura è espressa ed esige almeno 30 minuti

---

# Secondi della Cucina

---

Coppa di maialino dei Nebrodi cotta in lunga cottura su bagnetto di birra dell'abbazia e fondente € 32

Nebrodi suckling pig cooked slowly in a bath of abbey beer and dark chocolate

Allergeni: 2,10

Baccalà alla vicentina con tartufo € 25



Vicenza-style salt cod with truffles

Allergeni: 4,10

## L'abbinamento perfetto

Martin's Pale Ale

€ 7

Con le sue note di frutta matura, caramello e una sottile vena acida, si abbina con eleganza a carni brasate, arrostiti e piatti saporiti.

Un sorso che aggiunge profondità senza appesantire.

Pinot nero (*Costa nera di Masari*)

€ 5

Con la sua trama fine e il profilo aromatico complesso esalta ogni secondo piatto con grazia. Un vino che sa stare al suo posto, capace di valorizzare carni leggere e piatti strutturati senza mai sovrastare.

---

# Contorni

---

Soutè di funghi misto bosco € 8

 Sautéed mixed wild mushrooms  


Radicchio di Treviso alla brace € 8

 Grilled Treviso's radicchio  


Fagioli, cipolla di Tropea e lampascioni marinati € 5

 Beans, Tropea onions, and marinated lampascioni  


Soutè di erbe cotte all'aglio rosso € 5

 Sautéed greens cooked with red garlic  


Patatelle novelle saltate agli odori dell'orto € 5

 New potatoes sautéed with garden herbs  


---

# Menu Degustazione

---

Il menù si intende per tutto il tavolo

## ANTIPASTO

Battuta di manzo a coltello, polvere di porcini  
Hand chopped beef, porcini mushroom powder

## PRIMO PIATTO

Tortelli home made al tartufo nero  
con nocciole del nostro giardino e tartufo  
Homemade tortelli with black truffles, hazelnuts from our garden,  
and truffles

## SECONDO PIATTO

Spalla in lunga cottura allo spiedo con patatelle saltate  
e radicchio a km0  
Slowcooked shoulder on a spit with sautéed potatoes and Km0 radicchio

## DESSERT

Frolla con mousse alla patata dolce, cioccolato e marron glacé  
Shortcrust pastry with sweet potato mousse, chocolate, and marron glacé

€ 55 a persona (coperto incluso)

## DEGUSTAZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO

€ 20 a persona

---

# 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 € 12  
Allergeni: 2,3,5,8,10
- Gnocchetti di patate con pomodoro fresco o con ragù € 12  
Allergeni: 2,3,5,8,10
- Pasta fresca con pomodoro fresco o con ragù € 12  
Allergeni: 2,3,5,8,10
- Pasta fresca mantecata con burro e parmigiano € 12  
Allergeni: 2,3,5

## SECONDI PIATTI

- T-burger con Pagnotta al latte, spalla di vitello e patate saltate € 17  
Allergeni: 2,5,7,8,9,14
- Spalla baby allo spiedo € 17

## 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

---

L'incontro sublime: biscotteria home made e crema chantilly al moscato giallo € 12

Sublime encounter: homemade biscuits and yellow Muscat chantilly cream)

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

Crepe suzette farcite di crema pasticcera e fiammeggiate con rum agricolo e arancio € 12

Crepe suzette filled with custard cream and flambéed with rum and orange

Allergeni: 2,3,5,10

Strudel di fico, gel di mandarino e crema inglese € 9

Fig strudel, mandarin gel, and custard cream

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

Frolla con mousse alla patata dolce, cioccolato e marron glacé € 9

Shortcrust pastry with sweet potato mousse, chocolate, and marron glacé

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

Sbrisolona alle mandorle, chantilly, arancio e dattero € 9

Almond sbrisolona, Chantilly cream, orange, and dates

Allergeni: 2,3,5,7,10

La nostra frolla con noci e caramello € 9

Our shortbread with walnuts and caramel

Allergeni: 2,3,5,7

Sorbetto Homemade € 9



Homemade sorbet



Allergeni: variabili a seconda del gusto de giorno

Gelato Homemade € 9



Homemade ice-cream



Allergeni: variabili a seconda del gusto de giorno

## L'abbinamento perfetto

Moscato giallo (*Trentino*) € 5

Fresco, aromatico e mai stucchevole, un compagno perfetto dei dolci.

Le sue sfumature agrumate e mielate accompagnano ogni morso con eleganza, rendendo il momento del dessert una vera coccola sensoriale.

---

# Carta vini a mescita

---

## Bollicine a mescita

Champagne	€ 10	a calice
Franciacorta	€ 7	a calice
Metodo classico	€ 7	a calice
Trento DOC	€ 7	a calice
Prosecco	€ 5	a calice

## Bianchi fermi

Fiori di Leonie ( <i>pinot grigio, Sauvignon e Friulano</i> )( <i>myo</i> )	€ 9	a calice
Passerina	€ 5	a calice
Monferrato	€ 5	a calice
Del Mio Bianco ( <i>Chardonnay</i> )	€ 4	a calice

## Rossi

Vini rossi Amarone 2001 ( <i>Villa Rinaldi</i> )	€ 19	a calice
Barbera riserva Monumentum ( <i>Hic et Nuc</i> )	€ 9	a calice
Nero d'avola	€ 5	a calice
Del Mio Rosso ( <i>Carmenere e refosco</i> )	€ 4	a calice

## Dessert

Moscato giallo Trentino	€ 5	a calice
Moscato delle Lipari	€ 5	a calice

## 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



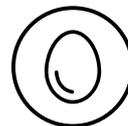
## 1. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



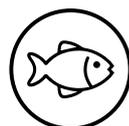
## 2. GLUTINE

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



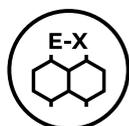
## 8. SEDANO

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](http://ristorantetamburello.it)

Instagram: [tamburelloristorante](https://www.instagram.com/tamburelloristorante)

Facebook: [Tamburello Ristorante Tipico](https://www.facebook.com/TamburelloRistoranteTipico)



T