

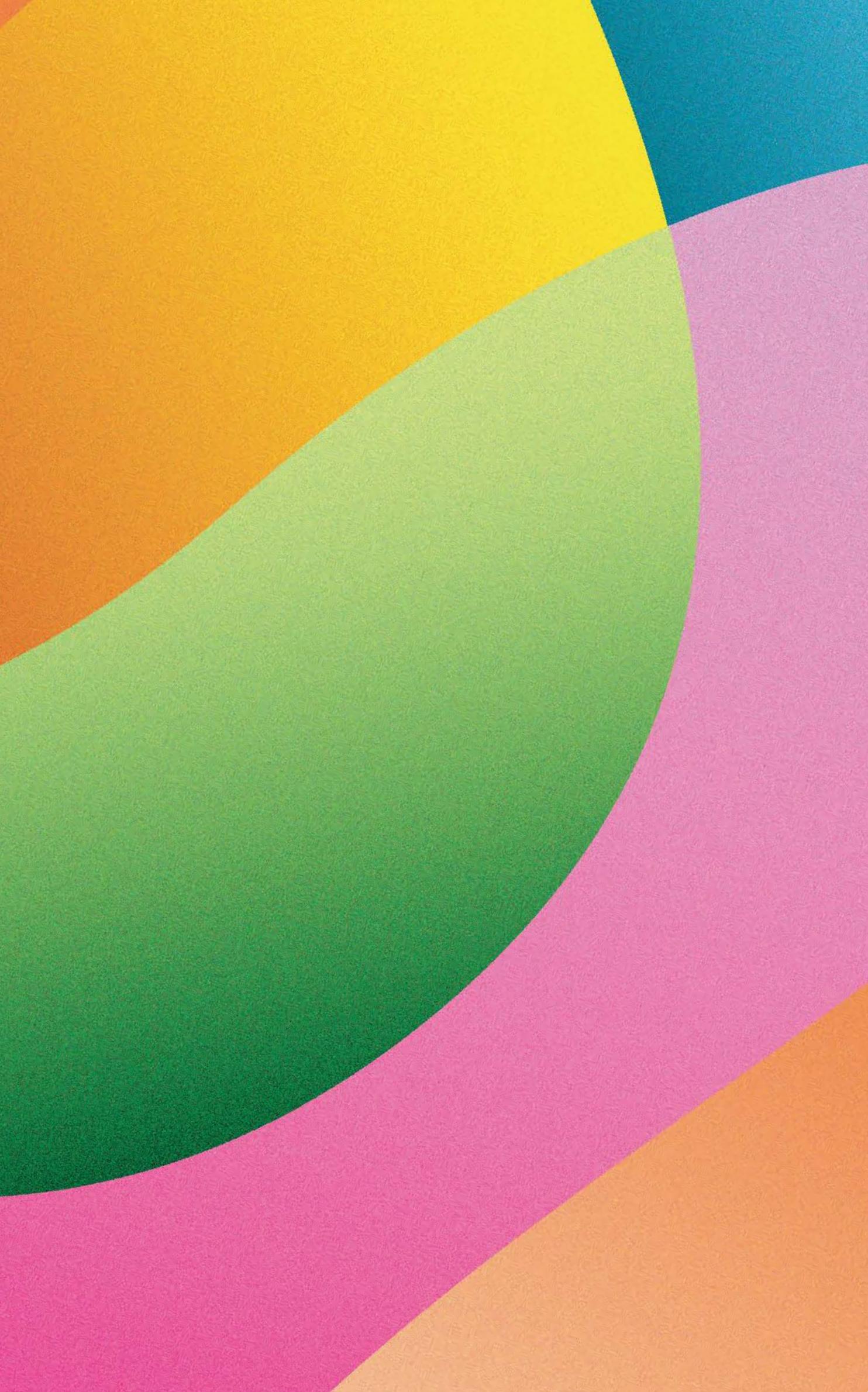
sapori originali  
autentica tradizione

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

---

## Assaporando il mare

Capasanta, anguria e sedano € 22

Salmone marinato con lime e menta con frutta fresca

Dentice mantecato all'olio evo, tartufo e pesca gialla

Scallop, watermelon and celery

Salmon marinated with lime and mint served with fresh fruit

Dentex mantecato with evo oil, truffle and yellow peach

Allergeni: 4,8,10,11

Millefoglie di alici e melanzane con ristretto € 17

di pomodori del nostro orto e anacardi



Millefoglie of anchovies and eggplant with restricted tomatoes from our garden and cashews

Allergeni: 4,7,10

Salmone marinato con lime e menta € 17  
servito con frutta fresca d'estate



Lime and mint marinated Salmon, served with fresh summer fruit

Allergeni: 4,10

Capasanta dorata, anguria e sedano croccante € 17



Golden scallop, watermelon and crisp celery

Allergeni: 8,10,11

Prosciutto crudo Serrano, pan dolce di Verona € 17  
ed i nostri fichi

Serrano ham, Verona sweetbread and our figs

Allergeni: 2,3,5

## Ricordo di un viaggio a Malta

Feta all'olio, salameo alle erbe, olive, pestati di € 17

verdure, zeppoline alle alghe di mare e pane casereccio

Feta in oil, herb sausage, olives, vegetable pesto,

seaweed zeppoline and homemade bread

Allergeni: 2,3,4,5,7,8,9,10,13,14

## **L'abbinamento perfetto**

Trento Doc Alpergis € 6

Con il suo perlage elegante e un bouquet che spazia dai fiori bianchi alla crosta di pane è il compagno ideale per gli antipasti. Un brindisi iniziale che promette equilibrio e freschezza, elevando anche le preparazioni più semplici.

---

# Primi Piatti

---

Tagliolino con pesto di agrumi, mandorla d'Avola e ricciola affumicata € 17

Tagliolino with citrus pesto, Avola almonds and smoked amberjack

Allergeni: 2,3,4,5,7,10

Tortello con capesante, mazzancolle e cozze conditi con peperone gialli e bacon croccante € 17

Tortello with scallops, shrimp and mussels topped with yellow bell pepper and crispy bacon

Allergeni: 2,3,5,8,10,11

Zuppa fredda di pomodoro del nostro orto, foglie di cappero, crumble di oliva e burrata € 17



Cold tomato soup from our garden, caper leaves, olive crumble and burrata cheese

Allergeni: 5,8

Gnocchi di patate conditi con cremino di blu, tartufo nero e polvere di prugna € 17

Potato gnocchi topped with cremino di blu, black truffle and plum powder

Allergeni: 2,3,5

Ricordo di un viaggio nelle Marche

Pasta mista by "pastificio Mancini", cacio alla cipolla di Certaldo By Fattoria dei Barbi, tarallo, melone e pepe di papaya € 17

Pasta mista by "pastificio Mancini," Certaldo onion cacio By Fattoria dei Barbi, tarallo, melon and papaya pepper

Allergeni: 2,3,5,7

## L'abbinamento perfetto

Malvasia "a mi manera" € 6

Bianco aromatico che gioca tra intensità e morbidezza. Le sue note fruttate e leggermente speziate si intrecciano con i primi piatti, creando un abbinamento sorprendente e avvolgente, ideale per chi ama l'equilibrio tra carattere e finezza.

---

# 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	€ 6,5 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

---

Filetto di cernia dorata su mattonella di sale di Cervia (*Carmenere* presidio slow food), verdure d'estate e emulsione con senape antica e cipollina € 28



Golden grouper fillet on Cervia salt brick (slow food presidium), summer vegetables and emulsion with old mustard and spring onion

Allergeni: 4,8,10,14

Ricordo di un viaggio in Trentino

Filetto alla brace, patata in cartoccio, burro montato al tartufo € 35

Grilled tenderloin, baked potato, truffle whipped butter

Allergeni: 2,5,14

## L'abbinamento perfetto

Ciliegiolo toscano € 6

Elegante ma diretto, è il vino ideale per i secondi piatti: le sue note fruttate, i tannini delicati e la leggera speziatura si intrecciano armoniosamente con preparazioni saporite, regalando al palato una persistenza piacevole e mai invadente.

---

# Contorni

---

Soutè di peperoni, cipolla rossa e capperi € 5

 Soutè of peppers, red onion and capers  


Soutè di zucchine, menta e aglio nero € 5

 Soutè of zucchini, mint and black garlic  


Patatelle saltate con odori freschi € 5

 Sautéed potatoes with garden herbs  


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 e mousse alla vaniglia e caffè) € 12

Gourmet Coffee (our biscuits, vanilla mousse and coffee)  
Allergeni: 2,3,5,7,10,13

Pavlova, panna, frutta fresca e lime € 8

 Pavlova, cream, fresh fruit and lime  
Allergeni: 3,7

Gelo di anguria, gelsomino e cioccolato fondente € 8

 Watermelon jelly, jasmine and dark chocolate icing  
Senza zuccheri aggiunti

La nostra frolla con noci e caramello € 8

 Our shortbread with walnuts and caramel  
Allergeni: 2,3,5,7

Sorbetto Homemade € 8

 Homemade sorbet  
 Allergeni: variabili a seconda del gusto de giorno

Gelato Homemade € 8

 Homemade ice-cream  
 Allergeni: variabili a seconda del gusto de giorno

Ricordo di un viaggio in Sicilia

Mousse alla mozzarella, pomodoro di Pachino candito,  
gel di basilico e polvere d'olio di oliva € 8

 Mozzarella mousse, candied Pachino tomato,  
basil gel and olive oil powder  
Allergeni: 5

## L'abbinamento perfetto

Moscato giallo Trentino € 4

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 24 mesi	€ 10	a calice
Metodo classico	€ 6	a calice
Trento DOC	€ 6	a calice
Prosecco	€ 4	a calice

## Bianchi fermi

Malvasia "a mi manera"	€ 6	a calice
Manzoni bianco	€ 6	a calice
Del Mio Bianco ( <i>Chardonnay</i> )	€ 3	a calice

## Rossi

Cerasuolo d'Abruzzo ( <i>Rosato</i> )	€ 6	a calice
Ciliegiolo toscano	€ 6	a calice
Del mio rosso ( <i>uvaggio di Carmenere e Refosco</i> )	€ 3	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



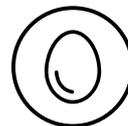
## 1. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



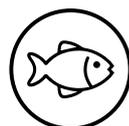
## 2. GLUTINE

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



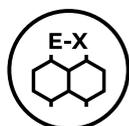
## 8. SEDANO

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*

T

## 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