

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

Carpaccio di branzino fiammeggiato, frutti rossi e lime € 19



Flambéed sea bass carpaccio, red berries, and lime

Allergeni: 4

Brisè salata, carletti, salmone marinato in dry age, crumble di oliva nera e arancio € 19

Savory shortcrust pastry, carletti, dry-aged marinated salmon, black olive and orange crumble

Allergeni: 2,3,4,5

Vitello in crosta, capperi e timo € 17

Veal en croûte with capers and thyme

Allergeni: 2,3,5,6,8,10,14

Tartare di manzo, senape antica, cipolla di Tropea all'agro e tuorlo marinato € 17



Beef tartare, old-fashioned mustard, Tropea onion in vinegar, and marinated egg yolk

Allergeni: 3,10,14

Porro novello avvolto in pasta fillo, mandorle, raclette di formaggio di ceci e focchi di pomodoro € 17



Baby leek wrapped in phyllo pastry, almonds, chickpea cheese raclette, and tomato flakes

Allergeni: 2,7

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.

Muller Thurgau € 5

Elegante, minerale e vibrante di note floreali, si sposa armoniosamente con gli antipasti, esaltandone le sfumature delicate con una freschezza cristallina. Il sorso è agile e profumato, ideale per accompagnare l'inizio del pasto con una piacevole sapidità e un'impeccabile finezza.

Primi Piatti

Pennette Negroni (pennette di pastificio Mancini saltate
“in sala” con Salmone e fiammeggiate al Negroni) € 27
Min. 2 persone

Negroni Pennette (from Mancini pasta factory sautéed with
salmon and flambéed with Negroni)

Allergeni: 2,4,5,10

Fagottini di crepe agli asparagi d'acqua termale su
guazzetto di granseola € 19

Crepe “Fagottini” filled with asparagus cooked in thermal
water, served on bed of a spider crab “guazzetto”

Allergeni: 1,2,3,5,8,10

Tamburelli di semolino alla brace, zabaione salato e
piselli di Borso del Grappa € 17

☑ Grilled Semolina “Tamburelli” with savory zabaglione and
Borso del Grappa peas

Allergeni: 2,3,5,10

Tortelli Home made con erbe spontanee, rapa rossa,
zafferano e ortica € 17

☑ Homemade Tortelli with wild herbs, red turnip, saffron and
nettle

Allergeni: 2,3,5,8,10

Bavette di lenticchie e piselli condite con asparagi verdi,
leggero al provolone e semi di papavero € 17

☑ ☑ Lentil and pea “Bavette” with green asparagus, a light Provo-
lone cream, and poppy seeds

Allergeni: 3,5,7

Cannelloni all'uovo farciti con stracotto del cortile al
Barbaresco € 17

Egg Cannelloni filled with “farmyard” slow-cooked meat with
Barbaresco wines

Allergeni: 2,3,5,8,10

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.

Cataratto € 5

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.

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

Costine di Agnello alla brace, sale all'arancio e alloro € 23

🌿 Grilled lamb ribs with orange salt and bay leaves

Fiore di piovra in tempura su cremoso di piselli freschi €25

🌿 Tempura octopus flower on a bed of creamy fresh peas

Allergeni: 11

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.

Schioppettino € 5

Speziato, profondo e dal carattere autentico, si intreccia magistralmente con i secondi piatti, esaltando la struttura delle carni con note di pepe nero e piccoli frutti rossi. Il sorso è avvolgente e setoso, con una freschezza vibrante che pulisce il palato, regalando un finale di grande eleganza.

Contorni

Soutè di carciofi aglio rosso e prezzemolo	€ 8
Sautéed artichokes with red garlic and parsley	
Patatelle saltate con salvia e rosmarino	€ 5
Sautéed potatoes with fresh sage and rosemary	
Spadellata di verdure croccanti	€ 5
Pan-tossed crunchy vegetables	
Fagioli borlotti con cipolla in agrodolce	€ 5
Borlotti beans with sweet and sour onions	
Insalate miste	€ 5
Mixed Salad	

Menu Degustazione

Il menù si intende per tutto il tavolo

ANTIPASTO

Tartare di manzo, senape antica,
cipolla di Tropea all'agro e tuorlo marinato

Beef tartare, old-fashioned mustard, Tropea onion in vinegar
and marinated egg yolk

PRIMO PIATTO

Tortelli Home made con erbe spontanee,
rapa rossa, zafferano e ortica

Homemade Tortelli with wild herbs, red turnip, saffron and nettle

SECONDO PIATTO

Spalla in lunga cottura allo spiedo con patatelle saltate
e sauté di carciofo

Slowcooked shoulder on a spit with sautéed potatoes and artichoke sauté

DESSERT

Tiramisu balls

Tiramisù balls

€ 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 con crema chantilly € 12

Sublime encounter: homemade biscuit with Chantilly cream
Allergeni: 2,3,5,6,7,9,10,13

Crepe suzette farcite di crema al biscottino e fiammeggiate con rum dei Caraibi e ananas € 12

Crepe suzette filled with biscuit cream, flambéed with Caribbean rum and pineapple
Allergeni: 2,3,5,10

Meringa, frutti rossi, karkadè e rosa canina € 9



Meringue, red berries, hibiscus and rosehip



Allergeni: 3

Millefoglie caramellate con mousse di limone naturale e zuppetta di fragole al miele € 9

Caramelized mille-feuille with natural lemon mousse and honey-strawberry soup
Allergeni: 2,3,5

Tiramisu balls € 9

Tiramisù Balls
Allergeni: 2,3,5,7,10

Sacher affumicata alla ciliegia € 9

Cherry-smoked Sacher
Allergeni: 2,3,5,10

La nostra frolla con noci e caramello € 9

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

Sorbetto Home made € 9

Homemade Sorbet

Gelato home made € 9

Homemade ice-cream

L'abbinamento perfetto

Metodo classico della Franciacorta semi dry € ?

Avvolgente, cremoso e dal perlage finissimo, accompagna i dessert con una morbidezza vellutata che danza tra note di pasticceria e fragranze di agrumi canditi. Il sorso è brioso e gentilmente dolce, ideale per esaltare le diverse consistenze dei dolci e regalare un finale di pasto di pura armonia e freschezza.

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

Buca Fonda (<i>Sauvignon</i>)	€ 5	a calice
Catarratto	€ 5	a calice
Muller thurgau	€ 5	a calice
Del Mio Bianco (<i>Chardonnay</i>)	€ 4	a calice

Rossi

Amarone 2001 (<i>Villa Rinaldi</i>)	€ 19	a calice
Schioppettino	€ 7	a calice
Primitivo	€ 5	a calice
Del Mio Rosso (<i>Carmenere e refosco</i>)	€ 4	a calice

Dessert

Moscato giallo Trentino	€ 5	a calice
Metodo classico della Franciacorta semi dry	€ 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



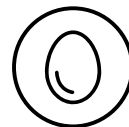
1. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



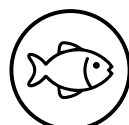
2. GLUTINE

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



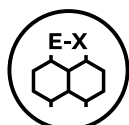
8. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano



9. SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



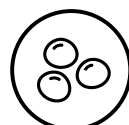
10. SOLFITI

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

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

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

T