

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.

Antipasti

Creatività

**Prosciutto d'anatra affumicato, pan brioche,
ananas, rosmarino** € 17

Smoked duck ham, with brioche bread pineapple and rosemary

Cotevino della Valpolicella, zucca Hokkaido, lampone € 15

Cotechino cooked with red wine and served
with Hokkaido pumpkin and raspberry

Tartar di salmone, kefir, frutta € 17

Salmon tartar with kefir and fruit

Intreccio di caprino, pera, rapa rossa € 15

Caprino cheese mousse, pear mousse, beetroot mousse

Frolla al sale, dentice mantecato, radicchio di Treviso € 15

Savory pastry, creamed red snapper and Treviso radicchio

Primi Piatti

Crespella gratinata e farcita in più con chiodini del Montello, Fiocco del Grappa e caffè € 15

Savory crepe with Chiodini Mushroom, Fiocco cheese by Mountain Grappa and coffee

I tortelli Home made con broccoli, mandorle, Laurin e cotechino € 15

Home made tortelli with broccoli, almond, Laurin cheese and Cotechino

Gnocchetti di patate e radicchio con stracotto di vitello, salvia, limone € 15

Potato and Treviso radicchio with veal stew, sage and lemon

Autenticità

Sopa coada di tradizione € 15

Traditional Venetian Soup with bread and pigeon meat

Paccheri conditi con intingolo di pesce fresco e sedano € 17

Paccheri with fresh fish, tomato and celery

Lo Spiedo

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo € 18

Calf shoulder cooked on a spit

Controfiletto di sorana in breve cottura allo spiedo € 20

Sorana sirloin in short skewered cooking

Pancettone affumicato al miele e dorato allo spiedo € 15

Golden bacon with honey on a spit

Carrellata con le nostre tre carni allo Spiedo € 23

Track with our three meats on the spit

La Brace

Fiorentina di manzo di filiera veneta	€ 5,50 all'etto
Florentine beef from Venetian supply chain	
Costata di manzo di filiera veneta	€ 5,50 all'etto
Beef rib from Venetian supply chain	
Tagliata di manzo di filiera veneta	€ 22
Sliced beef from a Venetian supply chain	
Salsicce nostrane "sale e pepe"	€ 15
Sausages "salt and pepper"	
* Costine di nostrane	€ 15
Grill Pork ribs	
* Pollo ruspante	€ 15
Grill chicken	
* La nostra grigliata con pollo, costine, salsiccia e bacon	€ 19
Our grilled meat	

** La cottura è espressa ed esige almeno 30 minuti*

Secondi Piatti

Calamaro, verdure croccanti e germogli € 22

Squid with vegetables and sprouts

Baccalà alla Vicentina con polenta € 19
Bianco perla Presidio slow food

Baccala alla vicentina with polenta

Tradizione

Guancialino di manzo al Nebbiolo € 24

Cheek cooked with Nebbiolo wine

Contorni

Patatelle saltate al rosmarino	€ 5
Roast potatoes with rosemary	
Soutè di carciofi freschi	€ 7
Fresh artichokes in pan	
Radicchio di Treviso tardivo “selezione Top” alla griglia	€ 7
Grill Treviso radicchio	
Erbette d’inverno saltate allo scalogno	€ 5
Winter erbs with scalogno onion	
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

Tycal salami

Tavolozza di formaggi del Grappa

Typical cheese

La nostra composta di frutta e frutta fresca

Jam and fresh fruit

SECONDI PIATTI

Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo

Spit veal shoulder

Controfiletto di sorana nostrana

Spit beef fillet

CONTORNI

Patatelle al rosmarino fresco e polenta alla brace

Grill Polenta and baked potatoes

DESSERT

Golosità Home Made

Home made Gluttony

€ 35 a persona

(escluso coperto € 4,00 e bevande)

Menu Francesca

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

ANTIPASTI

Cupcake con mozzarella e zucchine su purea di carote	€ 7
Polpettone di vitello dorate al forno con nostri ketchup arcobaleno	€ 7

PRIMI PIATTI

Lasagna al ragù di manzo e vitello	€ 9
Gnocchetti di patate con pomodoro fresco o con ragù	€ 9
Pasta fresca con pomodoro fresco o con ragù	€ 9
Pasta fresca mantecata con burre e parmigiano	€ 9

SECONDI PIATTI

T-burger con spalla di vitello, asiago, rostì di patate e insalata,	€ 13
Spalla baby allo spido	€ 13
Gamberi e patate dorate in panko	€ 13

SECONDI PIATTI

Goal: pan di Spgan farcito panna e cioccolato	€ 8
Barbie: brownie al cioccolato, mousse rosa e frutti rossi	€ 8
Gelato con marshmallow arrostiti	€ 8

Dessert

La Frolla Tamburello con noci e caramello € 8
Pastry Tamburello with nuts and caramel

Storia

La Sacher affumicata alla ciliegia € 8
Cherry smoked Sacher

Intrigo di gianduia, pistacchio, anacardi e mango € 8
Intrigue of gianduia, pistachio, cashews and mango

Crepe imbottita di pasticcera e dorata al rhum mauriziano € 8
Crepe with custard and mauritian rum

Frolla, mela kako, cotogna e vin cotto € 8
Pastry with khaki, quince and won

Il nostro panettone € 8
Our Panettone

Il nostro Sorbetto / Il nostro Gelato € 8
Our Sorbetto / Our Ice-Cream

Carta vini a mescita

Bollicine

Champagne	€ 9 a calice
Trento Doc	€ 6 a calice
Metodo classico	€ 6 a calice
Prosecco DOCG	€ 3,5 a calice

Bianchi

Ewa cuveè ElenaWalch	€ 5 a calice
Manzoni bianco	€ 5 a calice
Ribolla gialla	€ 5 a calice

Rossi

Nebbiolo	€ 5 a calice
Lagrein riserva	€ 5 a calice
Amarone 2018	€ 8 a calice
Mas la Mola Priorat (Spagna)	€ 8 a calice

La nostra produzione

Del Mio Rosso (<i>uvaggio Refosco e Carmenere</i>)	€ 5 a calice
Del Mio Bianco (<i>Chardonnay</i>)	€ 12 a bottiglia
Del Mio Frizzante	

Elenco degli allergeni alimentari

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Crostacei e prodotti a base di crostacei / Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce / Molluschi e prodotti a base di molluschi / Soia e prodotti a base di soia
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio / Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano / Senape e prodotti a base di senape / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Lupini e prodotti a base di lupini / Anidride solforosa e solfiti

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



Il Tamburello
di Federica Nasato

ristorantetamburello.it

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

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