

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



50 anni fa dove 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 e della passione, 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 è una testimonianza di 50 anni,
dal 1974 una storia intessuta di ricordi, sapori memorabili e ospitalità sincera
che oggi **continua la sua storia assieme a Te.**

Antipasti

Creatività

**Capesante dorate, battuto di carciofo,
ceci, bacon fumè** € 17
Golden scallops, artichoke chop, chickpeas, smoked bacon

Croissant du Paris, cremoso di spinaci,
carpaccio di branzino, robiola di capra € 17
Croissant du Paris, creamed spinach, sea bass carpaccio,
goat robiola cheese

Filetto massaggiato al dolce sale di Cervia,
carciofo, primule, noci € 17
Fillet steak massaged with sweet Cervia salt, artichoke,
primroses, walnuts

Gamberi in vapore di agrumi, crudité di verdure,
avocado, Worcester € 15
Steamed citrus shrimp, vegetable crudités, avocado, Worcester

Pane, battuto d'uovo, asparagi di Pernumia,
fonduta di Parmigiano 36° mesi € 15
Bread, beaten egg, Pernumia asparagus, 36-month Parmesan
cheese fondue

Primi Piatti

Pennette "Mancini" mantecate a vista, erbette,
gin botanico e tartar di Salmone € 25
Min. 2 persone
Pennette "Mancini" mantecate a vista, herbs, botanical gin
and Salmon tartar

Tortelli con orata di mare, asparagi
di acqua termale, caviale di camomilla bio € 17
Homemade tortelli with sea bream, asparagus
of thermal water, organic chamomile caviar

Spaghetti "Mancini" con baccalà
alla vicentina e foglie di capperi € 17
Spaghetti "Mancini" with Vicentina style salt cod
and caper leaves

Tagliolini homemade con cacio veneto,
ortiche fresche e polvere d'uovo marinato € 15
Homemade tagliolini with cacio veneto, fresh nettles
and marinated egg powder

Autenticità

**Gnocchetti di patate, battuto di quaglia,
timo, arancio Tarocco** € 15
Potato gnocchetti, beaten quail, thyme, Tarocco orange

Zuppetta di patate Agata e carciofi freschi
in sfoglia ai cereali € 15
Agate potato soup and fresh artichokes in cereal puff pastry

Lo Spiedo

| | |
|--|------|
| Carrellata con le nostre tre carni allo Spiedo | € 23 |
| Track with our three meats on the spit | |
| Controfiletto di sorana in breve cottura allo spiedo | € 20 |
| Sorana sirloin in short skewered cooking | |
| Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo | € 18 |
| Calf shoulder cooked on a spit | |
| Pancettone affumicato al miele e dorato allo spiedo | € 15 |
| Golden bacon with honey on a 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 all'etto |
| Beef rib from Venetian supply chain | |
| Tagliata di manzo di filiera veneta | € 22 |
| Sliced beef from a Venetian supply chain | |
| * La nostra grigliata con pollo, costine, salsiccia e bacon | € 19 |
| Our grilled meat | |
| Salsicce nostrane di maiale "sale e pepe" | € 15 |
| "Salt and pepper" sausages | |
| * Costine nostrane di maiale | € 15 |
| Grilled pork ribs | |
| * Pollo ruspante | € 15 |
| Grilled chicken | |

* La cottura è espressa ed esige almeno 30 minuti

Secondi della Cucina

Tradizione

**Costine di agnello sardo alla brace servito
con contrasti di primavera** € 27

Sardinian barbecued lamb chops served
with spring contrasts

Seppie nere nostrane, piselli € 19

Homegrown black cuttlefish, peas

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

Baccalà alla Vicentina with polenta

Contorni

Carciofi freschi con olio e crescione € 7

Fresh artichokes with oil and watercress

Patatelle saltate con salvia e rosmarino € 5

Sautéed potatoes with sage and rosemary

Soutè di erbe cotte allo scalogno € 5

Soutè of cooked herbs

Pomodoro di Pachino gratinati all'origano bio € 5

Pachino tomatoes au gratin with organic oregano

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

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

Grilled 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

Spinaci e mozzarella su passatina di pomodori di Pachino

€ 7

Polpettine di vitello dorate al forno
con i 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 burro e parmigiano

€ 9

SECONDI PIATTI

T-burger con spalla di vitello, asiago, rostì di patate e insalata

€ 13

Spalla baby allo spiedo

€ 13

DESSERT

Goal: pan di Spagna farcito panna e cioccolato

€ 8

Gelato con marshmallow arrostiti

€ 8



Desserts

Caffè gourmet: caffè espresso, macaron,
frolla al cioccolato dark, crema di latte e mou € 12

Gourmet coffee: espresso, macaron, dark chocolate shortbread,
milk cream and toffee

Storia

**Crepe farcite di pasticceria
e frutti rossi flambate** € 10

Crepes filled with pastry and red fruits flambéed

Ricotta dolce d'acqua termale, miele di foresta,
mandorle salate € 8

Sweet thermal water cottage cheese, forest honey,
salted almonds

Sfoglia glassata allo sciroppo d'acero, rhum agricolo
all'ananas giallo € 8

Maple syrup glazed puff pastry, yellow pineapple
agricultural rum

Frolla al burro di Normandia con chantilly
e fragole fresche € 8

Normandy butter shortcake with chantilly
and fresh strawberries

Frolla Tamburello con noci e caramello € 8

Tambourine shortbread with walnuts and caramel

Il nostro sorbetto/gelato € 8

Tambourine shortbread with walnuts and caramel

Carta vini a mescita

Bianchi

Monferrato bianco (*Piemonte*) € 5 a calice

Soave (*Veneto*) € 5 a calice

Catarratto (*Sicilia*) € 5 a calice

Rossi

Rosso di Montalcino (*Toscana*) € 5 a calice

Merlot (*Trentino Alto Adige*) € 5 a calice

Negro amaro (*Puglia*) € 5 a calice

La nostra produzione

Del Mio Rosso (*uvaggio Refosco e Carmenere*) € 3 a calice

Del Mio Bianco (*Chardonnay*) € 12 a bottiglia

Del Mio Frizzante € 15 a bottiglia

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



T

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