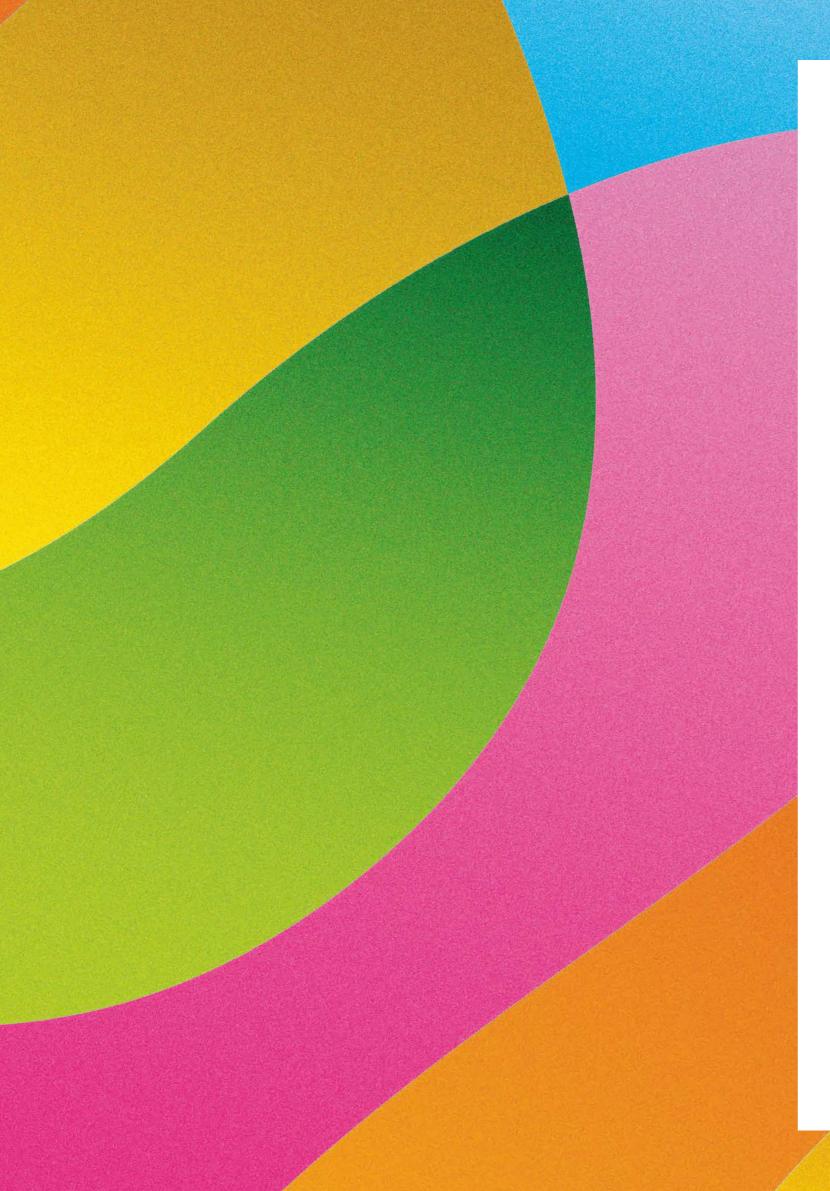
agari originalli.

M E N U

# amburello 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.







#### 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

Pane alla birra "Home made", avocado, mozzarella di bufala, pomodori confit, salmone selvaggio e more	€ 17
Home made beer bread, avocado, buffalo mozzarella, confit tomatoes, wild salmon and blackberries	
Carpaccio di scampi, sedano	€ 17
e marinata di anguria alla soya	
Prawns carpaccio, elery and soy marinated watermelon	
Tradizione	
Vitello, tonno e baccalà	€ 15
Veal, tuna and codfish	
Millefoglie di patate, tartufo e fior di zucca	€ 15
Millefoglie of potatoes, truffle and pumpkin flower	
Frida 2.0: verdure, frutta, semi e fiori	€ 15
Frida 2.0: vegetables, fruit, seeds and flowers	

#### L'abbinamento perfetto

Gin Del Professore À La Madame & floreal tonic € 10

Gin artigianale italiano caratterizzato da note floreali e speziate, che lo rendono perfetto per esaltare la delicatezza degli antipasti. Si distingue per la sua complessità aromatica che si completa perfettamente con la Floreal Tonic offrendo un bouquet profumato e raffinato.

### Primi Piatti

Riso carnaroli, zucchine, pepe bianco e tartare di gambero rosa Carnaroli rice, zucchini, white pepper and pink prawn tartare	€ 19 Min. 2 persone
Spaghetti integrali "Mancini" conditi a vista con datterino rosso, datterino giallo, pomodoro pachino, mozzarella di bufala e basilico  Wholemeal spaghetti "Mancini" seasoned on sight with red datterino tomatoes, yellow datterino tomatoes, Pachino tomato, buffalo mozzarella and basil	€ 19
Tagliolini chitarra "Mancini", peperone alla brace, cipolla di tropea e pancetta affumicata crispy Tagliolini guitar "Mancini", grilled pepper, tropea onion and crispy smoked bacon	€ 15
<u>Creatività</u> Parmigiana moderna (ad occhi chiusi)  Modern Parmigiana (eyes closed)	€ 15
Fagottino, rana pescatrice, fior di zucca e zucchine Dumpling, monkfish, pumpkin flower and zucchini	€ 15
L'abbinamento perfetto  SEVI London Dry Gin & Thomas Henry tonic  Noto per il suo profilo classico, caratterizzato da note di ginepro, agrumi e spezie, SEVI London Dry Gin è un distillato versatile. Abbinato alla Thomas Henry tonic,	€ 10

# Lo Spiedo

Carrellata con le nostre tre carni allo Spiedo	€ 2
Track with our three meats on the spit	
Controfiletto di sorana in breve cottura allo spiedo	€ 2
Sorana sirloin in short skewered cooking	
Spalla di vitello in lunga cottura allo spiedo	€ 1
Calf shoulder cooked on a spit	
Pancettone affumicato al miele e dorato allo spiedo	€ 1
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	e 3 an etto
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	

<sup>\*</sup> La cottura è espressa ed esige almeno 30 minuti

### Secondi della Cucina

# Storia Roast beef di manzo & tartufo nero Roast beef & black truffle

### Orata al forno con verdure d'estate € 25 Baked sea bream with summer vegetables

€ 25

€ 10

# Baccalà fritto in velo di riso & battuto & 25 di melanzana, aglio e menta

Fried cod in a veil of rice & chopped aubergine, garlic and mint

#### L'abbinamento perfetto

Gin Geometrie Domenis Cividât & lemon tonic

Gin di alta qualità, noto per il suo profilo aromatico complesso, con note erbacee e speziate. La lemon tonic, aggiunge un tocco di freschezza e vivacità che completa perfettamente il gin, rendendolo un accompagnamento ideale per piatti dal sapore intenso.

### Contorni

Patatelle saltate con rosmarino e salvia	€ 3
Sautéed potatoes rosemary and sage	
Peperoni, cipolla di tropea e capperi	€.
Peppers, Tropea onion and capers	
Melanzane con aglio e menta	€.
Aubergines with garlic and mint	
Pomodori alla griglia	€ .
Grilled tomatoes	
Insalata mista	€
Mixed 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:



#### ANTIDACTI

ANTIPASTI	
Flan di spinaci e mozzarella su passatina di pomodoro 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	€ 12
Gourmet coffee	
	0.10
Crêpe farcita di pasticcera e frutta tropicale	€ 10
Crêpe filled with pastry and tropical fruit	
Autenticità	
Tiramisù caffè & sambuca	€ 8
Coffee & Sambuca Tiramisù	
Frolla noci e caramello	€ 8
Walnut and caramel shortcrust pastry	
Cheese cake estiva con mandorle e frutti rossi	€ 8
Summer cheese cake with almonds and red fruits	
Meringa, panna, liquirizia e frutta d'estate	€ 8
Meringue, cream, liquorice and summer fruit	
Harris Calana / Harris Calan	6.0
Il nostro Sorbetto / Il nostro Gelato	€ 8
Our Sorbet / Our Ice-cream	
L'abbinamento perfetto	
Hoxton Tropical Gin & grapefruit tonic	€ 10

Gin innovativo e fruttato, caratterizzato da note di cocco e pompelmo, perfetto per creare cocktail che accompagnano i sapori dolci. La grapefruit tonic, con la sua freschezza agrumata e un leggero amaro, bilancia perfettamente la dolcezza del gin, creando un mix rinfrescante e aromatico.

### Carta vini a mescita

#### Bollicine a mescita

Champagne 24 mesi	<b>€9</b> a calice
Trento Doc	<b>€ 6</b> a calice
Metodo classico	<b>€ 6</b> a calice
Prosecco	€ 4 a calice

#### Bianchi fermi

Sauvignon Bianco Friulano	€ 5	a calice
Ewa ( gewurztraminer,muller thurgau,pinot bianco)	<b>€ 5</b>	a calice
Bianco di Custoza	<b>€ 5</b>	a calice

#### Rossi

Pinot Nero Friulano	€ 5	a calice
Schiava	€ 5	a calice
Morellino di Scansano	€ 5	a calice

#### La nostra produzione

Del Mio Bianco (Chardonnay)	€ <b>15</b> a bottiglia
Del Mio Rosso (Carmenere + Refosco dal peduncolo rosso)	€ 15 a bottiglia
Del Mio Frizzante (Glera + Chardonnay)	$ \in 15 $ a bottiglia
	€ <b>3</b> al calice

#### 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



