

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 scorcio 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

---

Mosaico di salmone alle erbe e mela verde € 17  
Salmon mosaic with herbs and green apple

Sgombro al pepe, pane alle noci, € 15  
burro del Cansiglio montato e fichi  
Pepper mackerel, walnut bread,  
whipped Cansiglio butter and figs

Roastbeef di puledro affumicato e marinato al € 15  
finocchietto, cremoso di batata e finocchio  
Smoked and marinated foal roast beef with fennel,  
creamy sweet potato and fennel

Toma brulé su frolla al dolce sale, € 15  
radicchio rosso e castagna  
Toma brulé on sweet salt shortbread,  
red radicchio and chestnut

Velluto di zucca Hokkaido, finferli, marroni, sesamo, € 15  
susina e Syrah passito  
Hokkaido pumpkin veloute, chanterelles, chestnuts, sesame,  
plum and passito Syrah

## L'abbinamento perfetto

Gewurztraminer Riserva € 5 a calice

Vino aromatico, intenso e complesso, che offre profumi floreali, speziati e fruttati, con note di litchi, rose, spezie dolci e frutta tropicale. E' perfetto da gustare lentamente per apprezzarne tutte le sfumature.

---

# Primi Piatti

---

Spaghetti “Mancini” con mandorla d’Avola, agrumi,  
cacio e tartar di gambero sardo € 19

Spaghetti “Mancini” with Avola almond, citrus,  
cacio cheese and Sardinian shrimp tartar

Tuffoli rigati “Mancini” farciti e gratinati di porcini e  
capesante su guazzetto di corallo € 19

Tuffoli rigati “Mancini” stuffed and au gratin of porcini  
and scallops on coral guazzetto

Risotto con peperone rosso alla brace, acqua di salvia,  
tropea e formaggio erborinato “Nicoletta” € 16

Risotto with grilled red pepper, sage water,  
Tropea onion and “Nicoletta” blue cheese

Tortelli al tartufo su cremoso di patate e mirtilli € 16

Truffle tortelli on creamy potato and blueberry sauce

Gnocchi di patate e zucca con castagna,  
burro nocciola e formaggio “Humo” € 16

Potato and pumpkin gnocchi with chestnut,  
hazelnut butter and “Humo” cheese

## L’abbinamento perfetto

Valpolicella Classico Superiore € 5 a calice

Vino rosso elegante, caratterizzato da freschezza, morbidezza  
e un bouquet fruttato che richiama ciliegie, amarene, spezie delicate  
e un leggero sentore di erbe aromatiche.  
Offre un’esperienza sensoriale equilibrata, perfetto per esaltare  
senza appesantire i sapori del cibo.

---

# 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	

---

# La Brace

---

Fiorentina di manzo di filiera veneta Florentine beef from Venetian supply chain	€ 6 all'etto
Costata di manzo di filiera veneta Beef rib from Venetian supply chain	€ 5,50 all'etto
Tagliata di manzo di filiera veneta Sliced beef from a Venetian supply chain	€ 23
* La nostra grigliata con pollo, costine, salsiccia e bacon Our grilled meat	€ 21
Salsicce nostrane di maiale "sale e pepe" "Salt and pepper" sausages	€ 17
* Costine nostrane di maiale Grilled pork ribs	€ 17
* Pollo ruspante Grilled chicken	€ 17

\* La cottura è espressa ed esige almeno 30 minuti

---

# Secondi della Cucina

---

Coda di rospo, porcini e zucca a bassa temperatura € 25

Monkfish, porcini mushrooms and pumpkin at low temperature

Filetto di maialino delle Nebrodi (Presidio Slow Food),  
Raboso Barrique e prugna € 25

Fillet of Nebrodi piglet (Slow Food Presidium), Raboso  
Barrique and plum

## L'abbinamento perfetto

Raboso Barrique

€ 5 a calice

Vino rosso di grande carattere e personalità, noto per la sua struttura robusta, acidità vivace e tannini decisi, affinato in barrique per esaltarne la complessità e i sentori speziati.

E' una scelta eccellente per un'esperienza sensoriale intensa e complessa.

---

# Contorni

---

Sautè di funghi mistobosco d'autunno	€ 7
Autumn mixed mushroom sauté	
Patatelle saltate con salvia e rosmarino	€ 5
Sautéed potatoes with sage and rosemary	
Erbette cotte stufate allo scalogno selvatico	€ 5
Stewed cooked herbs with wild shallots	
Verdure d'autunno gratinate al Parmigiano	€ 5
Autumn vegetables au gratin with Parmigiano	
Insalata mista	€ 5
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

€ 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
Polpettine di vitello dorate al forno con i nostri ketchup arcobaleno	€ 9

## 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	€ 15

## DESSERT

Brownie al cioccolato	€ 8
Gelato con marshmallow arrostiti	€ 8



---

# Desserts

---

Caffè gourmet	€ 12
Gourmet coffee	
Crêpe suzette arancio, limone e rum	€ 12
Orange, lemon and rum crepe suzette	
Pera frita in nocciole su accenti di fondente e bergamotto	€ 8
Hazelnut fried pear on fondant and bergamot accents	
Frolla, mela Royal Gala, pasticcera al sidro, cannella e pepe	€ 8
Shortbread, Royal Gala apple, cider pastry, cinnamon and pepper	
Frolla con noci e caramello	€ 8
Shortbread with nuts and caramel	
Il nostro Gelato	€ 8
Our Ice-cream	
Il nostro Sorbetto	€ 8
Our Sorbet	

## L'abbinamento perfetto

Vin brulè	€ 5 a calice
-----------	--------------

Noto per la sua aroma avvolgente, il suo gusto speziato e dolce, unito alla sua temperatura calda, lo rende perfetto per essere gustato in momenti di convivialità per le giornate autunnali.

---

# Carta vini a mescita

---

## Bollicine a mescita

Champagne 24 mesi	€ 9 a calice
Trento Doc	€ 6 a calice
Metodo classico	€ 6 a calice
Prosecco	€ 4 a calice

## Bianchi fermi

Gewurztraminer Riserva	€ 5 a calice
Pinot grigio	€ 5 a calice
Lison classico	€ 5 a calice

## Rossi

Valpolicella Classico Superiore	€ 5 a calice
Merlot	€ 5 a calice
Raboso Barrique	€ 5 a calice

## La nostra produzione

Del Mio Bianco ( <i>Chardonnay</i> )	€ 15 a bottiglia
Del Mio Rosso ( <i>Carmenere + Refosco dal peduncolo rosso</i> )	€ 15 a bottiglia
Del Mio Frizzante ( <i>Glera + Chardonnay</i> )	€ 15 a bottiglia
	€ 3 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*





## **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/Tamburello-Ristorante-Tipico)**

T

CARTA 75% BAMBOO 25% COTONE | IMPATTO FORESTALE ZERO

Fkdesign