PRE-DINNER

KIR ROYAL 9

Creme de Cassis
Antech Limoux Reserve Brut

APEROL SECEDA 8

Aperol | Rasberry Juice
Prosecco Valdobbiadene
Sparkling Water

SPRITZ TROPICAL 8

Pineapple Juice | Coconut
Prosecco Valdobbiadene
Sparkling Water

CITRUS KING 14

Grapefruit Gin
Tonic Water Fever Tree

THE NATIVE GIN & TONIC 14

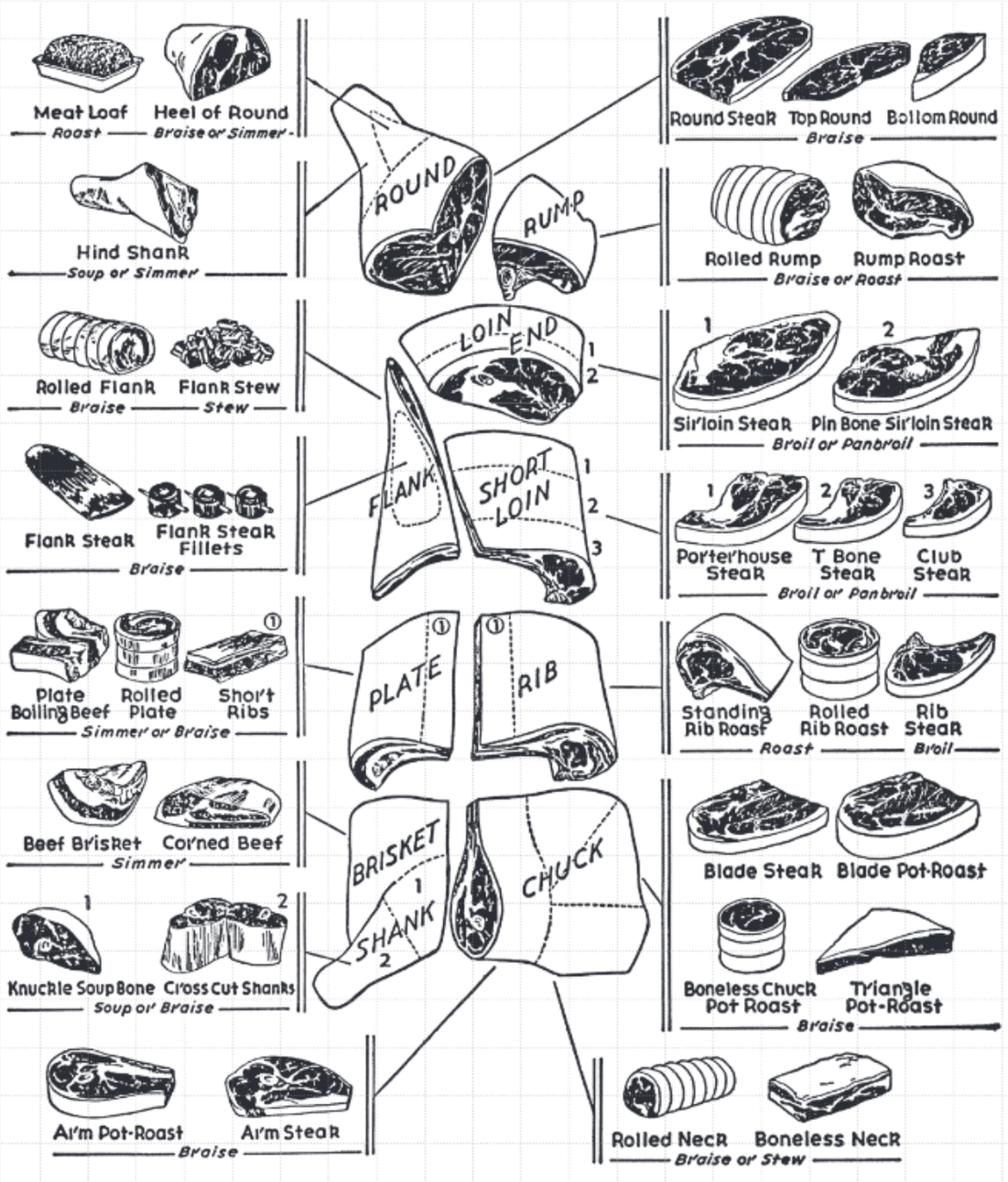
South Tyrol Gin Z44
Tonic Water Fever Tree

Benvenuti alla La Tambra.

Abbiamo accuratamente composto il nostro menu da una grande varietà di steak eccellenti da varie parti del mondo. Ogni steak è unico nelle sue caratteristiche e aromi. Al fine di garantire un'esperienza culinaria particolare, siamo fermamente convinti che nessun steak debba essere cucinato troppo e quindi non serviamo bistecche "ben cotte". Se comunque si desidera regolare leggermente la cottura della bistecca, si prega di chiedere una "pietra calda".

Dato che il Ristorante/Pizzeria si trova su un piano differente non possiamo garantire l'arrivo contemporaneo delle pietanze GRILL, RISTORANTE E PIZZERIA.

Auguriamo un buon appetito!



Warm Welcome to La Tambra

It delights us to have you here with us today. We have carefully composed our menu from a great variety of excellent Steaks from around the world for you. Every Steak is unique in its features and distinctively flavoured from the other. However, in order to guarantee an excellent culinary experience we strongly believe that no good Steak should be cooked through. therefore we do NOT serve “well-done” steaks.

If you wish to slightly adjust your steak’s doneness please ask for a “hot stone”. And please don’t be shy: if there is any concern about any meal, please bring it to the attention of our waiters and they will make sure to find a solution.

Thank you and enjoy your dinner

Since the Restaurant / Pizzeria is on a different floor we cannot guarantee the simultaneous arrival of the GRILL, RESTAURANT AND PIZZERIA dishes.

Antipasti

BRUSCHETTE AL POMODORO O MISTE 11 / 14
Bruschette mit Tomaten oder Gemischt
Bruschetta with Tomatoes or Mixed

ANTIPASTO DEL CONTADINO (AFFETTATO DI SALUMI LOCALI PER 2) 28
Gemischte Fleischaufschnitt für 2
Mixed Meat Platter for 2

ZUPPA DI CIPOLLA CON CROSTINO AL FORMAGGIO GRATINATO 11
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsekrostinchen
Onion Soup with Cheese Gratin

ZUPPA DI PATATE CON PORCINI 13
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
Potatoe Soup with Porcini Mushrooms

SOUFLE DI PORCINI CON FONDUTA DI FORMAGGIO AL TARTUFO 16
Steinpilzetörtchen in Käse-Trüffelsauce
Soufle of Porcini with cheese sauce and truffel

MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON BUFALA DOP RIVISITATE 16
Auberginen mit Büffel Mozzarella überbacken
Aubergines baked over with Mozzarella di Bufala

BURRATA DOP E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 16.5
Anchovie-Filet-Selektion mit Burrata auf getoastetem Brot
Anchovie-Filet Selektion with Burrata and toasted Bread

TARTARE DI FILETTO DI MANZO MODO DELLA CASA 19
Tartare vom Rindsfilet Hausrezept
Tartare from the filet

Primi

TRIS DI CANEDERLI FATTI IN CASA 16.8
Hausgemachte Knödeltris
Home made Knödel Tris

PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON RAGOUT DI SELVAGGINA 17.8
Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout
Home made Pappardelle with venison ragout

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON POMODORO PIENNOLO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP E OLIVE TAGGIASCHE 17.5
Hausgemachte Tagliatelle mit Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella und Taggiasche Oliven
Tagliatelle with tomatoes, Buffel Mozzarella, Basilicum and Taggiasche Olives

GNOCCHI DI PATATE ALLA CREMA DI FORMAGGI E TARTUFO 17.8
Hausgemachte Kartoffelnocken mit Käsecreme und Trüffeln
Home made Potatoe gnocchi, , cheese cream and truffel

RISOTTO CREMOSO AL LAGREIN 17.8
Cremige risotto mit Lagrein-wein
Cremy risotto with red Lagrein Wine

STEAK TIME

PRIME STEAKS

Picanha | 33
Angus Grain Fed, Uruguay- 250g

Picanha Steak, Uruguay- 250g

Rib-Eye | 39
Premium Aberdeen Angus Grain Fed, Uruguay - 300g

Premium Grain Fed Rib Eye, Uruguay - 300g

Tenderloin Filet | 42
Filetto 100% Alto Adige - 250g

Tenderloin Filet, South Tyrol - 250g

Chateaubriand, | 78
Black Angus, Brasile; per 2 - 600g

Chateaubriand (for two), Brasil - 600g

Club-Steak | 8.8/100g
Club-Steak con osso, Scottona; - ca. 500g

Club Steak, Scottona - ca. 500g

Porterhouse | 9.8/100g
Fiorentina di Scottona; per 2 - ca. 1 kg

Porterhouse (for two), Scottona - ca. 1kg

Tomahawk | 10.8/100g
100% Alto Adige - ca. 1.3 kg; per 2

Tomahawk (for two), South Tyrol - ca.1,3kg

L` Impiccato | 78
Spiedone gigante con 4 tipi di steak; per 2

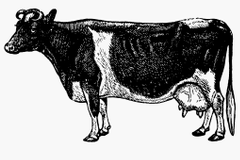
Skewer (for two) with 4 types of steak

Wagyu | 54
Vero Wagyu Giapponese - 100g

Wagyu, Japan 100g

TOP UP YOUR STEAK +7.5
Midollo di Vacca Prussiana
Bone marrow from Prussian Cow
Gegrillte Knochenmark

Tutti i piatti vengo serviti con patate gratinate e verdura grigliata
All steaks served with gratinated potatoes and vegetables
Alle Steaks serviert mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse



BURGER TIME

PRIME BURGERS

BURGER
CON CARNE ALTO ADIGE

Classico | 23
pane, insalata, pomodoro, cipolla, carne, salsa burger, Speck

bread, salad, tomatoe, onion, south tyrol meat, sauce, speck

Brot, Salat, Tomate, Zwiebel, südtiroler Fleisch, Burger Sauce, Südtiroler Speck

Messicano | 24
pane, insalata, pomodoro, cipolla, carne, salsa burger, speck, Guacemole, salsa piccante

bread, salad, tomatoe, onion, south tyrol meat, sauce, smoked ham, Guacemole, hot sauce

Brot, Salat, Tomate, Zwiebel, südtiroler Fleisch, Soße, südtiroler Speck, Guacamole, scharfe Sauce

Tambra Double Decker | 29,5
triplo pane, doppia insalata, doppio pomodoro, doppia cipolla, doppia carne, doppia salsa burger e doppio speck

Triple Bread, double vegetable, double South Tyrolean meat, double burger-sauce and double speck

Dreifachbrot, doppeltes Gemüse, doppeltes südtiroler Fleisch, doppelte Burger-Sauce und doppelter Speck

Pulled Pork Burger | 24
pane, carne di maiale cotta a bassa temperatura "Pulled Pork", salsa, crauti

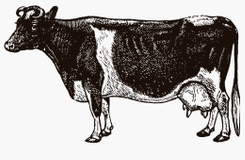
bread, pulled pork meat cooked low temperature, sauce, cabbage
Brot, Schweinefleisch niedrigtemperatur gekocht, Sauce, Kraut

Salse - Sauces | 2.5

Peperoni
Ajvar

Aglio
Garlic

Per allergie chiedere lista a parte
For allergies ask for seaparate menu

GRIGLIA  CARBONE

Secondi

MILANESE CON PATATINE FRITTE 20.5

Wienerschnitzel mit Pommes Frittes
Fried Schnitzel with Fries

GOULASCH DI CERVO CON POLENTA MACINATA A PIETRA CON CAPPUCCI ROSSI 27.5

Hirschgoulasch mit steingemahlener Polenta und Rotkohl
Deer Goulasch with stone grinded Polenta and cabbage

COSTICINE TAMBRA AL FORNO CON PATATA AL CARTOCCIO 100% ITALIANE 28

Sperribs TAMBRA mit Folienkartoffel und BBQ-Sauce 100% Italianenisch
Spareribs Tambra with Baked Potatoe and BBQ Sauce 100% Italian

BIS CRUDO - TARTARE DI FILETTO DI MANZO E CARPACCIO DI VERO WAGYU CON SALSA PONZU 32

Tartare vom Rindsfilet mit Wagyucarpaccio und Ponzu Sauce
Beef Tarter with real Japan Wagyucarpaccio and Ponzu Sauce

FILETTO DI SALMERINO ALLA GRIGLIA CON PATATE GRATINATE E VERDURE 29

Saibling Filet vom Grill mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse
Grilled char fish fillet with au gratin potatoes and vegetables

Insalate

INSALATA CONTADINA 18.8
CON INSALATA VALERIANA, MELE DELL` ALTO-ADIGE, OLIO DI SEMI DI ZUCCA, SEMI DI ZUCCA TOSTATI, SPECK CROCCANTE

Vögelesalat, Südtiroler Äpfeln, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, knuspriger Speck
Farmer Salad with valerian salad, South Tyrolean apples, pumpkin seed oil, toasted pumpkin seeds, crispy speck

INSALATA ITALIA 18.8
CON TONNO, CIPOLLA, UOVA, OLIVE, POMODORI, ORIGANO E MOZZARELLA DI BUFALA

Mit Thunfisch, Zwiebeln, Eiern, Tomaten, Oregano und Büffelmozzarella
With tuna, onions, eggs, tomatoes, oregano and buffalo mozzarella

INSALATA CON TACCHINO ALLA GRIGLIA, SESAMO E SOJA 18,8

Salat mit gegrillten Truthahnstreifen mit Soja und Sesam
Grilled Turkey Strips with Soja and Sesam Seeds

Coperto-gedeck-cover| 2.8

PIZZA NAPOLETANA

Lievitato per minimo 72h
Minimum Leavened for 72h

PIZZA GOURMET | 21

VESUVIO

Burrata & Culatello del Sannio, Pomodoro Piennolo del Vesuvio
Burrata, Culatello del Sannio Schinken, Piennolo Tomaten
Burrata, Culatello del Sannio Ham, Piennolo Tomatoes

AMALFI

Bufala DOP, Acciughe Cantabriche, Pomodoro Piennolo del Vesuvio
Büffelmozzarella, Kantabrien-Sardellen, Piennolo-Tomaten Sauce
Bufala & Cantabrico Anchovies, Piennolo Tomatoes

SECEDA

Straciatella, Porcini, Speck croccante, Pomodoro Piennolo del Vesuvio
Straciatella, Steinpilze, knuspriger Speck, Piennolo Tomaten
Straciatella, Porcini Mushrooms, Crunchy Speck, Piennolo Tomatoes

PISTACCHIONA

Mortadella, Pistacchio, Stracciatella - Mortadella, Pistacius, Stracciatella

PEROTTA

Culatello del Sannio, Ricotta, Noci, Pere, Riduzione di Aceto Balsamico
Culatello, Ricotta, Walnüsse, Birne, Balsamico Reduktion
Culatello Ham, Ricotta, Walnut, Pear, Balsamico

MARGHERITA | 10,8

Pomodoro Mozzarella - Tomato, Mozzarella

CAPRESE | 13,8

Bufala, Pomodoro fresco - Bufalo Mozzarella & Fresh tomatoes

Tutte Base Pomodoro, Mozzarella
Alle mit Tomaten und Mozzarella Basis - All with Tomatoe Sauce & Mozzarella

PROSCIUTTO & FUNGHI | 13.5

Schinken & Champignon - Ham & Champignon

DIAVOLA | 13.5

Salamino piccante, peperoni - Salami, hot peperoni

CAPRICCIOSA | 13.5

Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi - Prager Schinken, Frische Pilze, Artischoken
Ham, Mushrooms, Artischoks

QUATTRO STAGIONI | 14.5

Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi & Acciughe - Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen
Ham, Mushrooms, Artischoks, Anchovies

CHEF | 14.5

Prosciutto, Salamino, Uovo - Schinken, Salami, Ei
Ham, Salamino, Egg

TONNO PINNA GIALLA & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA | 13,5

Thunfish & Zwiebel - Thuna & Onion

RADICCHIO TREVIGIANO & GORGONZOLA | 13,5

Radicchio & Gorgonzola

BRESAOLA, RUCOLA GRANA | 13,5

Bresaola, Rauke & Parmesan

SICILIANA | 15

Salamino, Capperi, Acciughe e Olive Taggiasche - Salamino, Kapern, Sardellen, Taggiasche Oliven
Salamino, Capers, Anchovies, Taggiascha Olives

SAN DANIELE | 13.5

Prosciutto Crudo S. Daniele - S. Daniele Rohschinken
Raw Ham San Daniele

OLYMPIA | 14.5

S. Daniele & Gorgonzola - S. Daniele Rohschinken, Gorgonzola DOP
Raw Ham, Gorgonzola

SPECK DOP ALTO ADIGE | 13

Südtiroler Speck - South Tyrol Bacon

TIROLESE 14

Würstel & Speck DOP - Sausage & smoked bacon

PARMIGIANA | 13.5

Melanzane & Grana del Fornaccione -
Aubergine & Parmesan

VERDURE | 14.5

Gemüse - Vegetables

CALZONE | 14.5

Prosciutto Praga, Funghi Freschi & Carcofi - Prager Schinken, Frische Pilze & Artischoken
Ham, Fresh Mushrooms, Artischoks

ITALIA | 14.5

Brie, Pomodoro fresco, Rucola - Brie, Frische Tomaten,
Rauke - Brie Cheese, fresh tomatoes, Rucola

QUATTRO FORMAGGI| 14.5

4 Käse - 4 Cheeses

ZINGARA | 15

Prosciutto Praga, Funghi Freschi, Carciofi, Salamino Piccante, Peperoni
Prager Schinken, Champignons, Artischocken, scharfe Salamino, Paprika
Ham, Mushrooms, Artischoks, Salamino, Peperoni

BOSCAIOLA | 15,8

Porcini & Speck DOP - Steinpilze, Speck
Porcini Mushrooms, Smoked Bacon

FILONCINO PRIMAVERA 15.5

Verdure e Salsa alle Erbe, Pomodoro Fresco e Grana
Gemüse, Kräutersauce, Frische Tomaten, Parmesan
Vegetables, herbscream fresh tomatoes parmesan cheese

FILONCINO CONTADINA 15.5

Filoncino ripieno con, prosciutto, funghi, brie e speck
gefüllt mit Schinken, Champignons und Speck
Rolled up Pizza filled with ham, mushroom and bacon

Coperto-gedeck-cover| 2.8

BIBITE - DRINKS

Prosecco / Anteche Limoux Reserve Brut	5,80 / 7,80
Aperol Spritz / Hugo	6,80
S.Pellegrino / Panna 0/7	4,80
Bibite 0,3	4,40
Bibite 0,5	5,80
Grappe -Amari	4,50
Grappe Speciali	6,50/9,00
Cognac - Whisky	6,80/12
Espresso	2,30
Caffe Tazza	3,50
Espresso Corretto	3,90
Cappuccino	3,70
Cioccolata	4,50
Te´	3,80
Te´con Rhum	5,50
Vino Brule´	5,50
Jägertee	5,50
Zabov caldo con panna	5,50
Bombardino	6,70
Spremute Arancio 0,3	7,90
Vermouth alle erbe	5,80
Birra 0,3	4,60
Birra 0,5	6,80
Hefe 0,3	4,60
Hefe 0,5	6,80

Vino dalla spina -
Wine from the draft

1/4 L 6,90
1/2 L 12.8
1/1 L 24.6

Vino dalla bottiglia
Wine fom the bottle

Chardonay - Elena Walch
Lagrein - Muri Gries
Chianti - Leonardo
Rose - Blauburgunder
1/4 L 9,8