

Benvenuti al Tambayan

Scoprite la calorosa ospitalità e i ricchi sapori delle Filippine al Tambayan, dove la cucina tradizionale Filippina incontra l'eleganza moderna.

Il nostro ristorante e cocktail bar è un paradiso per chi cerca un assaggio della cultura e della tradizione Filippina. Lasciatevi conquistare dai nostri piatti sapientemente preparati, attentamente studiati per esaltare i sapori e gli aromi intensi delle Filippine. Dai classici più classici a rivisitazioni innovative, il nostro menu è un omaggio al ricco patrimonio culinario del Paese.

Al Tambayan, ci impegniamo a offrire un servizio eccezionale, assicurandoci che ogni ospite si senta benvenuto e a casa. Che siate Filippini in cerca di sapori di casa o curiosi buongustai desiderosi di esplorare nuovi sapori, vi invitiamo a unirvi a noi per un'esperienza culinaria indimenticabile.

Tambayan: dove ogni pasto è una celebrazione dell'ospitalità e della cultura filippina.

Welcome to Tambayan

Experience the warm hospitality and rich flavors of the Philippines at Tambayan, where traditional Filipino cuisine meets modern elegance.

Our restaurant and cocktail bar is a haven for those seeking a taste of Filipino culture and tradition. Indulge in our expertly crafted dishes, carefully designed to showcase the bold flavors and aromas of the Philippines. From classic favorites to innovative twists, our menu is a love letter to the country's rich culinary heritage.

At Tambayan, we're dedicated to providing exceptional service, ensuring that every guest feels welcome and at home. Whether you're a Filipino looking for a taste of home or a curious foodie eager to explore new flavors, we invite you to join us for an unforgettable dining experience.

Tambayan - where every meal is a celebration of Filipino hospitality and culture.

ANTIPASTI

Starters

LUMPIANG SHANGHAI

Involtini 'Lumpiang Shanghai' ripieno di macinato di suino di provenienza Italiana, cipolle, carote, sedano e prezzemolo locali.

'Lumpiang Shanghai' rolls filled with ground Italian pork, local onions, carrots, celery and parsley.

6 EURO (9pz.)

1-7-11-13

LUMPIANG GULAY

Involtini primavera ripieno di cavolo, erba cipollina, carote e peperoni rossi locali.

'Spring rolls' stuffed with cabbage, chives, carrots and red peppers.

5 EURO (7pz.)

7-10-11-13

STEAMED RAVIOLI

Ravioli di carne di provenienza Italiana e cavolo cappuccio al vapore.

Steamed Italian meat and cabbage ravioli.*

6 EURO (5pz.)

1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-14-12-13

PRITONG CALAMARES AT HIPON

Frittura mista di calamari e gamberi.

Fried calamari and prawns.

12 EURO

4-11

DYNAMITE

Palline 'Dynamite' di formaggio cheddar e jalapenos.

'Dynamite' cheddar cheese and jalapeno balls.*

6 EURO (7pz.)

1-11

SISIG NACHOS

Nachos con 'Sisig' di guancia e orecchie di maiale di provenienza Italiana con spicy mayo e salsa al formaggio cheddar.

Sisig nachos with spicy mayo and cheddar cheese sauce.

10 EURO

1-3-7-8-9-10-13

PRIMI

First Courses

LUMPIANG SARIWA

Crepes ripieno con germogli di soia, patata dolce, chayote del Sud America e sedano con salsa dolce salato di soia, aglio e granelli di arachidi.

Fresh Lumpia filled with soy sprouts, sweet potato, chayote and celery with a sweet and salty sauce of soy, garlic and ground peanuts.

8 EURO

2 – 6 – 11

TAMBAYAN FRIED RICE

Riso saltato in padella in stile Tambayan con pancetta affumicata del Lazio, piselli, sedano e carote locali e uova da allevamento all'aperto .

Tambayan fried rice with smoked bacon from Lazio, local peas, celery and carrots, and free range eggs.

8 EURO

2 – 13

BAGOONG FRIED RICE

Riso saltato in padella con 'Bagoong Balayan', 'Tapang Taal' di pancetta Italiana marinata in salsa di soia e strisce di mango del Sud America.

Stir-fried rice with 'Bagoong Balayan', 'Tapang Taal' with soy sauce marinated Italian Pancetta and South American mango strips.

12 EURO

3 – 10

PANSIT CANTON & BIHON

Noodles all'uovo e spaghetti di mais saltati in padella con salsa di soia, carote, cavolo verza, fagioli corallo locali, chayote del Sud America e sedano con pollo di provenienza Italiana e mazzancole tropicali.

Egg noodles and cornstarch spaghetti sauteèd with soy sauce, local carrots, savoy cabbage, coral beans, chayote and celery with chicken and tiger prawns.

12 EURO

2 – 4 – 5 – 10 – 11 – 13

PANSIT PALABOK

Noodles di amido di mais con ragu di carne macinato e aringhe affumicate al semi di annatto, mazzancole tropicali, uova soda, polvere di chicharon e katsuoboshi.

Palabok noodles with Italian pork ragu and smoked herring sauce, tiger prawns, boiled eggs, ground chicharon and katsuoboshi.

14 EURO

3 – 4 – 5 – 11

PLAIN RICE

Riso Jasmine Thailandese al vapore.

Steamed Thai Jasmine Rice.

2 EURO

SECONDI

Main Courses

ADOBONG PORK RIBS

Costine di maiale di provenienza Italiana marinati in salsa di soia e limone in stile Adobo, con purè di patate e uova soda.

Italian pork ribs marinated in soy sauce and lemon Adobo style with mashed potatoes and hard boiled egg.

14 EURO

1 - 9 - 10 - 11

KARE-KARENG BUNTOT NG BAKA

Coda di bue tenero e trippa di provenienza Italiana al Kare-Kare, salsa di burro di arachidi, melanzane e fagiolini locali e cavolo Pak-choi.

Tender Oxtail and tripe Kare-Kare, peanut butter sauce, local eggplants and string beans and Pak-choi cabbage.

18 EURO

3 - 5 - 6 - 11 - 13

LAMB CALDERETA

Costolette di Agnello Neozelandese grigliati con salsa 'Kaldereta', patate dolce, piselli e peperoni locali.

Grilled New Zealand lamb chops in 'Kaldereta' sauce with sweet potatoes, peas and bell peppers.

18 EURO

1 - 4 - 5 - 6

INIHAW NA SALMON

Filetto di Salmone Norvegese alla griglia con crema di zucca, fagiolini locali e salsa Teriyaki.

Grilled Norwegian Salmon Fillet with pumpkin cream, local Green Beans and Teriyaki sauce.

14 EURO

10

CHICKEN INASAL

Coscia di pollo di provenienza Italiana alla griglia marinato in stile Inasal con salsa di soia, zenzero, limone, lemongrass, succo di ananas e gassosa servito con insalata mista.

Grilled chicken quarter marinated Inasal style with soy sauce, ginger, lemon, lemongrass, pineapple juice and Sprite served with mixed salad.

12 EURO

5 - 10

SINIGANG NA HIPON

Zuppa di Gamberoni Argentini al tamarindo, con pomodoro e fagiolini locali, melanzane e cavolo Pak-choi.

Argentinean shrimp with Tamarind based soup, local tomatoes and string beans, eggplants and Pak-choi cabbage.

18 EURO

3-4-5

BULALO

Zuppa di stinco di vitella di provenienza Italiana e cipolla con pannocchia dolce.

Italian veal shank and onion soup with sweet corn.

18 EURO

5-13

BONELESS CRISPY PATA

Coscia di Maiale croccante di provenienza Italiana con pomodoro e cetrioli locali .

Boneless 'Crispy Pata' with local tomatoes and cucumbers.

45 EURO

13

CONTORNI

Side Dishes

INIHAW NA GULAY

Verdure grigliate con melanzane, zucchine e peperoni locali.

Grilled vegetables with local eggplants, zucchini and bell peppers.

6 EURO

FRENCH FRIES*

Patatine Fritte.*

*French fries.**

6 EURO

KAMOTE FRIES*

Patate dolci Fritte.*

*Fried sweet potatoes**

6 EURO

DOLCI

Desserts

LAVA CAKE

Tortino all cioccolato con cuore caldo e gelato al cocco tropicale.

Chocolate lava cake and tropical coconut ice cream.

6 EURO

1-2-9-10-11

UBE CHEESE CAKE

Cheesecake alla Patata viola 'Ube'.

Ube cheese cake.

6 EURO

1-2-11

MILLEFOGLIE MACAPUNO

Millefoglie al crema chantilly, strisce di cocco 'Macapuno' e salsa ai frutti di bosco.

Chantilly Millefeuille, 'Macapuno' strings and wild berries sauce.

6 EURO

1-2-11

LECHE FLAN

Creme caramel Filippino di latte e caramello.

Filipino style leche flan.

6 EURO

1-2

TURON

Involtini di banane tropicali e jackfruit caramellati servito con panna montata.

Banana and jackfruit Turon with whipped cream

6 EURO

1-11

I numeri indicano gli allergeni presenti negli alimenti; l'elenco è consultabile nella tabella riportata nell'ultima pagina. Invitiamo la gentile clientela a rivolgersi al personale di sala per ogni chiarimento.

Numbers indicate the allergens contained in the dishes; the full list can be found in the table at the end of the menu. We kindly invite our guests to contact the dining staff for any further information.