

MONDAY — FRIDAY: 12PM - 2.30PM ( )

LUNDI - VENDREDI : 12H À 14H30

## LUNCH SET MENU - FORMULE DU JOUR

Daily special, drink, coffee  
*Plat du jour, boisson, café* 24€

## STARTERS - ENTRÉES

Burrata and beef heart tomatoes, Taggiasca olives and basil cream  
*Burrata et tomate cœur de bœuf à l'ancienne, olive Taggiasche et crème de basilic* 13€

Melon and Parma ham rosette with candied cherry tomatoes  
*Rosace de melon et jambon de Parme, tomates cerise confites* 12€

Smoked salmon cannelloni with dill cream, mesclun salad and candied red onions  
*Cannelloni de saumon fumé à la crème d'aneth, Salade mesclun et oignons rouges confits* 14€

## MAINS - PLATS

Quinoa salad: White and red quinoa, bulgur, tomato, cucumber, red onions, mint, parsley, lemon and pomegranate  
*Salade de quinoa : Quinoa blanc et rouge, boulgour, tomate, concombre, oignons rouge, menthe, persil, citron et pomme grenade* 17€

Lucca Salad: Rocket salad, roasted vegetables, Burrata, olives, Parma ham, basil and olive oil  
*Salade Lucca: Roquette, légumes au four, Burrata, olives, jambon de Parme, basilic et huile d'olive* 23€

Romaine style salad: Romaine lettuce, roasted chicken, roasted vegetables, Parmesan DOP  
*Salade à la Romaine: Romaine, poulet rôti, tomates, légumes au four, et copeaux de Parmesan DOP* 22€

Tagliolini alle vongole: Fresh tagliolini, clams, candied tomatoes, garlic, white wine and parsley  
*Tagliolini alle vongole: Tagliolini fraîches, palourdes, tomates confites, ail, vin blanc et persil* 22€

Beef tagliata and roasted new potatoes  
*Tagliata de bœuf et pommes de terre grenaille au four* 25€

Grilled seabass filet , seasonal vegetables and citrus beurre blanc sauce  
*Filet de loup à la plancha, légumes de saison et beurre blanc aux agrumes* 24€

Tavolo 's cheeseburger:  
Pretzel bun, mozzarella, beef heart tomatoes, onions, iceberg salad, basil pesto and crispy Coppa chip  
*Cheeseburger Tavolo: Pain « Bretzel », mozzarella, tomate cœur de bœuf, oignons, salade iceberg, pesto au basilic, servi avec une chips de Coppa* 24€

## DESSERTS

Sorbet: lemon, tangerine, blackcurrant  
*Sorbet: citron, mandarine, cassis* 4€

Ice cream: chocolate, vanilla, caramel  
*Glace: chocolat, vanille, caramel* 4€

Strawberry Millefeuille  
*Millefeuille de fraises* 10€

Pineapple carpaccio and mint-infused juice  
*Carpaccio d'ananas et son jus infusé à la menthe* 10€

Tiramisù 10€

Café gourmand (trio of mini desserts and coffee)  
*Café gourmand (trio de mini desserts et café)* 10€

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.*

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

# KIDS MENU - MENU ENFANT

Under 12 years - moins de 12 ans

Main course and side dish, dessert and soft drink  
*Plat, garniture, dessert et boisson*

15€

## CHOICE OF MAINS — CHOIX DE PLATS

Mini Pizza Margherita

Penne with tomato sauce or pesto  
*Penne à la sauce tomate ou au pesto*

Salmon fillet  
*Filet de saumon*

Roasted chicken supreme  
*Suprême de poulet rôti*

Choice of sides : New potatoes, chips, or seasonal vegetables  
*Garniture au choix : Pommes de terre grenaille, frites ou légumes de saison*

## CHOICE OF DESSERTS - CHOIX DE DESSERTS

Tiramisù of the moment  
Tiramisù du moment

Mini fruit salad  
*Mini salade de fruits*

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.*

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

## WHITE WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2021	8	32
Chablis, Daniel Seguinot, Bourgogne, France 2021	9	40
Cuvée Lampe de Méduse, Côtes de Provence, Cru Classé, France 2021	10	42
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France 2020		52
Croze Hermitage, Les Launes Vallée du Rhône, France 2016		45
Clos Venturi, Sciaccarellu, Corse, France 2015		65

## RED WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2019	8	32
Nero d'Avola, Colosi, Sicily, Italy 2021	10	42
Barbera d'Asti, Piedmont, Italy 2018	11	55
Saint Emilion Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, France 2017		65
Gigondas, « Les Reinages », Rhône, France 2016		80

## ROSÉ WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2021	8	32
Minuty Prestige, Grenache, Côtes de Provence, France 2021	13	55

## SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

125ML 75 CL

Prosecco Riccadonna DOC, Veneto, Italy	12	39
Taittinger Brut Prestige NV, Champagne, France	16	85
Taittinger Brut Prestige Rosé NV, Champagne, France	20	120
Taittinger Prélude 'Grands Crus' Champagne, France		130

## SOFT DRINKS & JUICES

Evian (0.5l - 1l)	4 - 7
Badoit (0.5l - 1l)	4 - 7
Perrier (0.33l)	6
Coca Cola, Sprite, Orangina (0.33l)	6
Red Bull (0.25l)	8
San Bitter Aperitivo (0.1l)	4
Iced Tea	6
Juice	6
Orange, Apple, Pineapple, Tomato, Cranberry	
Lemonaid*:	7
Lime, Ginger, Bloody Orange, Passion Fruit	
ChariTea*:	7
Ice cold Maté, Ice cold Green tea	

*\*1€ goes to charity. 100% natural, organic and Max Havelaar certified Fairtrade.*

## COCKTAILS

Aperol Spritz	14
Negroni	15
Amaretto Sour	14
The Godfather	16

## BEERS

Pilsner Urquell	7
Corona	8
Grimbergen White	8
Budweiser	7

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

MONDAY TO SUNDAY 5PM TO 11PM

LUNDI AU DIMANCHE 17H À 23H

## STARTERS TO SHARE - ENTRÉES À PARTAGER

Bruschette Choice of : Garlic, olive oil and Taggiasca olives or Parma ham, Parmesan DOP and tomatoes or Truffle cream and smoked Scamorza and rocket salad <i>Choix de : ail, huile d'olive et olives Taggiasche ou jambon de Parme, copeaux de Parmesan DOP et tomates cerise ou crème de truffe et Scamorza fumée, roquette</i>	11€/3pcs
Mixed Charcuterie platter with Bresaola, Finocchiona, Coppa, Mortadella and a surprise by the Chef <i>Planche de charcuterie variée (Bresaola, Finocchiona, Coppa, Mortadelle et surprise du Chef)</i>	22€
Pinsa mozzarella, smoked salmon and rocket salad <i>Pinsa mozzarella, saumon fumé et roquette</i>	22€
Pinsa tomato sauce, rocket salad and Parmesan DOP, candied tomatoes <i>Pinsa à la sauce tomate, Bresaola, roquette et copeaux de Parmesan DOP, tomates confites</i>	22€
Chef's Pinsa <i>Pinsa du chef</i>	20€

## MAINS - PLATS

Quinoa salad: White and red quinoa, bulgur, tomato, cucumber, red onions, mint, parsley, lemon and pomegranate <i>Salade de quinoa : Quinoa blanc et rouge, boulgour, tomate, concombre, oignons rouge, menthe, persil, citron et pomme grenade</i>	17€
Lucca Salad: Rocket salad, roasted vegetables, Burrata, olives, Parma ham, basil and olive oil <i>Salade Lucca: Roquette, légumes au four, Burrata, olives, jambon de Parme, basilic et huile d'olive</i>	23€
Romaine style salad: Romaine lettuce, roasted chicken, roasted vegetables, Parmesan DOP <i>Salade à la Romaine: Romaine, poulet rôti, tomates, légumes au four, et copeaux de Parmesan DOP</i>	22€
Tagliolini alle vongole: Fresh tagliolini, clams, candied tomatoes, garlic, white wine and parsley <i>Tagliolini alle vongole: Tagliolini fraîches, palourdes, tomates confites, ail, vin blanc et persil</i>	22€
Beef tagliata and roasted new potatoes <i>Tagliata de bœuf et pommes de terre grenaille au four</i>	25€
Grilled seabass filet , seasonal vegetables and citrus beurre blanc sauce <i>Filet de loup à la plancha, légumes de saison et beurre blanc aux agrumes</i>	24€
Tavolo 's cheeseburger: Pretzel bun, mozzarella, beef heart tomatoes, onions, iceberg salad, basil pesto and crispy Coppa chip <i>Cheeseburger Tavolo: Pain « Bretzel », mozzarella, tomate cœur de bœuf, oignons, salade iceberg, pesto au basilic, servi avec une chips de Coppa</i>	24€

## DESSERTS

Sorbet: lemon, tangerine, blackcurrant <i>Sorbet: citron, mandarine, cassis</i>	4€
Ice cream: chocolate, vanilla, caramel <i>Glace: chocolat, vanille, caramel</i>	4€
Strawberry Millefeuille <i>Millefeuille de fraises</i>	10€
Pineapple carpaccio and mint-infused juice <i>Carpaccio d'ananas et son jus infusé à la menthe</i>	10€
Tiramisù	10€
Café gourmand (trio of mini desserts and coffee) <i>Café gourmand (trio de mini desserts et café)</i>	10€

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.*

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

## COCKTAILS

---

Collins de Monaco – 18€  
Gin de Monaco, Perrier, jus de citron et sucre de canne

Bomberay Rose – 18€  
Liqueur de rose, Soho, Gin Bombay Sapphire, Prosecco, citron et Tabasco

Bellini – 14€  
Purée de pêche et Prosecco

Frozen Daiquiri - 18€  
Rhum Havana, purée de fruits rouges et sucre de canne, citron vert

Frozen Margarita – 19€  
Tequila, Cointreau et citron vert

Frozen Pina Colada – 18€  
Havana Club, crème de noix de coco et jus d'ananas

## MOCKTAILS

---

Red Apple – 15€  
Fraise fraîche, jus de cranberry, jus de pomme et jus d'orange, citron et sirop de vanille

Lime green Lemonaid – 15€  
Kiwi frais, jus de pomme et menthe fraîche, Lemonaid citron vert

Passion Cucumber – 15€  
Concombre et purée de passion, sucre de canne et citron vert, Perrier

Spritz sans alcool – 10€  
Crodino, eau pétillante, grenadine et citron

## SPRITZ

---

Hugo Spritz – 16€  
Liqueur Saint Germain, Prosecco et Perrier, citron vert

Green Spritz – 15€  
Liqueur verte P31, Prosecco, Perrier

Aperol Spritz – 14€  
Aperol, Prosecco, Perrier

Monaco Spritz – 15€  
Liqueur Orangerie de Monaco, Prosecco, Perrier

Limoncello Spritz – 16€  
Limoncello de Monaco, Prosecco, Perrier

## VINS ROSÉS

---

	125ML	75 CL
Minuty Prestige	13€	55€
M de Minuty	11€	45€

## CHAMPAGNE

---

	125ML	75 CL
Taittinger Brut Prestige NV	16€	85€
Taittinger Brut Prestige Rosé NV	20€	120€
Taittinger Prélude « Grands Crus »		130€
Taittinger Millésimé 2012		150€
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006		370€
Taittinger Comtes de Champagne		

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.*

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

## VINS BLANCS

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2021	8€	32€
Chablis, Daniel Séguinot, Bourgogne, France 2021	9€	40€
Cuvée Lampe de Méduse, Côtes de Provence, Cru Classé, France 2021	10€	42€
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France 2020		55€
Croze Hermitage, Les Launes Vallée du Rhône, France 2016		45€

## VINS ROUGES

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2017	8€	32€
Nero D'Avola, Sicile, Italie 2021	10€	42€
Barbera d'Asti, Piémont, Italie 2018	11€	55€
St Emilion, Baron Carl, B. Rothschild, Bordeaux, France 2017		65€
Saint Joseph Les Challeys, Côtes du Rhône, France 2020		75€

## BIÈRES

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Pilsner Urquell	7€
Budweiser	7€
Corona	8€
Grimbergen	8€

### BIÈRES PRESSION

Peroni 25cl	5€
Peroni 50cl	9€

## SANS ALCOOL

Evian / Badoit 0.5l	4€
Evian / Badoit 1l	7€
Perrier	6€
Coca Cola, Orangina, Sprite	6€
Red Bull	8€
San Bitter	5€
Jus	5€
Pomme, orange, ananas, Pamplemousse, fraise	
Jus d'orange pressé	8€

## BIO, 100% NATUREL, COMMERCE ÉQUITABLE

LEMONAID gingembre	7€
LEMONAID citron vert	7€
LEMONAID orange sanguine	7€
LEMONAID fruit de la passion	7€
CHARITEA Maté	7€
CHARITEA Thé vert	

*\*1€ sera versé à une association caritative. 100% naturel,  
bio et certifié Fairtrade Max Havelaar.*

## BOISSON CHAUDES

Espresso	4€
Espresso Macchiato	5€
Espresso doppio	6€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6€
Latte Macchiato vanille ou noisette	8€
Lait chaud	6€
Chocolat chaud	6€
Thé	6€
Earl Grey, English Breakfast, thé vert au jasmin, citron et gingembre, camomille, menthe poivrée	

*Lait d'amande, lait de soja disponible sur demande.  
Toutes nos spécialités de café sont disponibles en  
version décaféinée.*

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC