

## MONDAY TO FRIDAY 12PM TO 2.30PM

### LUNCH SET MENU

Daily special, drink, coffee 24€

### STARTERS

Butternut squash soup, soft-boiled egg and herb croutons 11€

Thin tart with pan-fried seasonal mushrooms, garlic and herbs,  
Young salad shoots and balsamic vinegar, Porcini mushroom reduction 13€

Cold-poached and marinated salmon with dill, citrus whipped cream and toast 14€

### SALADS

Quinoa salad with winter vegetable brunoise  
(Romanesco, parsnip, rutabaga, yellow carrot) and candied tomatoes 19€

Caesar salad with oven-roasted chicken 22€

### MAINS

Penne à l'Arrabbiata  
Garlic, Oizo pepper, tomato and parsley sauce, candied tomatoes 19€

Mezze Maniche Rigate Gragnano all'Amatriciana  
Tomato sauce, Guanciale, pepper and Pecorino DOP 22€

Fresh ravioli filled with borage and ricotta, truffle cream, rocket salad and Parmesan Reggiano DOP 23€

Tavolo 's signature cheeseburger: Pretzel bun, basil, mozzarella, beef heart tomatoes, onions,  
Iceberg salad, basil pesto and crispy Coppa chip 24€

Grilled and roasted lamb chops, rosemary-infused potato purée and full-bodied jus 27€

Beef tagliata and roasted new potatoes 26€

Roasted fillet of sea bream, tian of seasonal vegetables,  
Rice flavoured with spices and brown onions, pine nuts and Lebanese tajine 27€

Extra sides: new potatoes, salad or fries 6€

### DESSERTS

Local lemon cheese cake 12€

Warm chocolate cake with a molten pistachio-flavoured heart 10€

Tiramisù du moment 10€

Café gourmand (trio of mini desserts and coffee) 10€

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.

+377 92 05 82 35 ✉ [tavolo@columbus.mc](mailto:tavolo@columbus.mc) 🌐 @TavoloMC

## LUNDI AU VENDREDI 12H À 14H30

### FORMULE DU JOUR

Plat du jour, boisson, café 24€

### ENTREES

Velouté de courge butternut, œuf mollet et croûtons aux herbes 11€

Tarte fine aux champignons de saison poêlés, ail et fines herbes,  
Jeunes pousses et balsamique, réduction de cèpes 13€

Saumon cuit à froid et mariné à l'aneth, crème fouettée aux agrumes et toasts 14€

### SALADES

Salade de quinoa, brunoise de légumes d'hiver  
(Romanesco, panais, rutabaga, carotte jaune) et tomates confites 19€

Salade Caesar au poulet rôti au four 22€

### PLATS

Penne à l'Arrabbiata  
Ail, piment Oizo, sauce tomate et persil, tomates confites 19€

Mezze Maniche Rigate Gragnano all'Amatriciana  
Sauce tomate, Guanciale, poivre et Pecorino DOP 22€

Raviolis frais farcis à la bourrache et ricotta, crème de truffe,  
Salade roquette et Parmesan Reggiano DOP 23€

Cheeseburger Tavolo : Pain « Bretzel », mozzarella, tomate cœur de bœuf, oignons,  
Salade iceberg, pesto au basilic, servi avec une chips de Coppa 24€

Côtelettes d'agneau en deux cuissons,  
Purée de pommes de terre infusée au romarin et jus corsé 27€

Tagliata de bœuf et pommes de terre grenaille au four 26€

Filet de daurade rôti, tian de légumes de saison, riz parfumé aux épices et oignons bruns,  
Pignons de pin et tajine Libanaise 27€

Supplément : Pommes de terre grenaille, frites ou salade 6€

### DESSERTS

Cheese cake au citron d'ici 12€

Moelleux au chocolat, cœur coulant saveur pistache 10€

Tiramisù du moment 10€

Café gourmand (trio de mini desserts et café) 10€

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

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

Pasta with salmon  
*Pâtes au saumon*

Roasted chicken supreme  
*Suprême de poulet rôti*

## CHOICE OF SIDES - GARNITURE AU CHOIX

Chips, new potatoes or seasonal vegetables  
*Frites, pommes de terre grenaille ou légumes de saison*

## CHOICE OF DESSERTS - CHOIX DE DESSERTS

Mini-tiramisù of the moment  
*Mini-tiramisù du moment*

Mini fruit salad  
*Mini salade de fruits*

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
Pinot Grigio, Santa Margherita, Italy 2020	11	44
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

Heineken 0%	6
Peroni	7
Corona	8
Grimbergen White	8
Budweiser	7

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