



CENTENAIRE
RAINIER III
1923-2023

TAVOLO



Restaurant
Engagé

Gouvernement Princier
Principauté de Monaco

FORMULE DU JOUR - LUNDI AU VENDREDI 12H À 14H30

Plat du jour, boisson, café 24€

NOS ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS

Burrata, tomates Cœur de Bœuf, caviar d'aubergine et Taralli Napolitains maison (v) 16€

Tartare du Chef Francesco
Bœuf, câpres, pesto de tomates confites, Worcestershire sauce, moutarde à l'ancienne, jaune d'œuf, salade 17€

Poulpe poêlé à feu vif, houmous maison, mélange japonais 20€

SALADES

Salade Fattouche (v)
Salade romaine, tomate, concombre, radis, menthe, persil, poivron vert, cébette, oignon rouge,
Chips de pain pita, sauce Fattouche (huile d'olive, jus de citron, sumac et mélasse de grenade) 18€

Salade César
Salade Iceberg, tomates, œufs durs, anchois marinés, croûtons, poulet grillé, Copeaux de Parmesan DOP 23€

Salade Niçoise
Thon frais snacké à la plancha, salade romaine, tomate, radis, olive noire,
Artichaut confit, poivron vert, cébette et oignon rouge 25€

PLATS

Penne sauce Arrabiata (v)
Tomates en sauce et confites, ail, huile d'olive au piment oïzo, persil 20€

Mezze Maniche alla Norma (v)
Sauce tomate, aubergine, ricotta 21€

Risotto safrané, gambas et calamar 25€

Tavolo Burger
Pain « Bretzel », viande de bœuf hachée, salade Iceberg, pesto de tomates confites, artichaut mariné, mozzarella.
Servi avec frites et sauce cheddar maison. Supplément bacon : 3€ 24€

Kefta Libanais, houmous et moutabal maison, pain pita 25€

Filet de bœuf grillé, frites 'Panisses de Nice', sauce poivre vert 30€

Tagliata de thon rouge mi-cuit, sésame, légumes de saison, salade 32€

Supplément : Légumes de saison, frites, écrasé de pommes de terre ou salade 6€

DESSERTS

Assiette de fruits frais de saison 13€

Tiramisù mangue et fruit de la passion 11€

Cheesecake fruits rouges et crumble spéculoos 12€

Café gourmand 10€

Glaces et sorbets 3€/boule

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



TAVOLO



Gouvernement Princier
Principauté de Monaco

KIDS MENU - MENU ENFANT

Under 12 years
Moins de 12 ans

Main course, dessert and soft drink
Plat, dessert et boisson

18€

CHOICE OF MAINS — CHOIX DE PLATS

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

Roasted chicken supreme with fries or seasonal vegetables
Suprême de poulet rôti et frites ou légumes de saison

CHOICE OF DESSERTS - CHOIX DE DESSERTS

Scoop of ice cream
Boule de glace

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



TAVOLO



SOFT DRINKS & JUICES

| | |
|--|-------|
| Evian (0.5l - 1l) | 5 - 8 |
| Badoit (0.5l - 1l) | 5 - 8 |
| Perrier (0.33l) | 6 |
| Coca Cola, Sprite, Orangina (0.33l) | 6 |
| Red Bull (0.25l) | 9 |
| San Bitter Aperitivo (0.1l) | 4 |
| Iced Tea | 6 |
| Juice Orange, Apple, Pineapple, Tomato, Cranberry | 6 |
| Lemonaid*: Lime, Ginger, Bloody Orange, Passion Fruit | 7 |
| ChariTea*: Ice cold Maté, Ice cold Green tea | 7 |

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

SPRITZ LIST

| | |
|--|----|
| Virgin Spritz (sans alcool) Crodino Virgin pre-mix Spritz | 10 |
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau pétillante | 14 |
| P31 Green Spritz Herbal P31, Prosecco, eau pétillante | 15 |
| Campari Spritz Campari, Prosecco, eau pétillante | 15 |
| Saint-Germain Spritz Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante | 16 |

BEERS

| | |
|-------------------------------|---|
| Heineken 0% | 6 |
| Peroni | 7 |
| Corona | 8 |
| Grimbergen White | 8 |
| Budweiser | 7 |
| Monte-Carlo Craft Beer Ambré | 9 |
| Monte-Carlo Craft Beer Blonde | 9 |

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 |
| Croze Hermitage, Les Launes Vallée du Rhône, France 2016 | | 45 |
| Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France 2020 | | 52 |
| 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 2020 | | 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 |

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