



TAVOLO



PETITES ENTRÉES

- Houmous au cumin (v) • 6€
Pain pita
- Carpaccio de Bresaola • 8€
Copeaux de Parmesan
- Bruschetta Prosciutto crudo • 7€
Copeaux de Parmesan
- Arancini potimarron et mozzarella • 7€
Coulis de tomates

SALADES & SOUPES

- Minestrone (v) • 15€
- Salade César • 23€
Poulet mariné citron et coriandre
- Salade de Chèvre de la ferme
Curti de Castellar (n) • 22€
Lardons au vinaigre de Xérès,
Crème de balsamique, cerneaux de noix
- Salade de poule et pommes de terre • 28€
- Poké Tavolo (v) • 21€
Carotte, betterave, riz au curcuma, graines de chia, avocat,
Edamame, lupins, œuf au paprika, oignons frits,
Sauce soja, vinaigre de riz et huile de sésame torréfié
Supplément poulet mariné • 8€

FORMULE DU JOUR

- Plat du jour
- Boisson (verre de vin, bière
ou boisson sans alcool)
- Café
- 25€

PLATS

- Tavolo Burger • 26€
Pain brioché, salade, houmous, tomate,
Oignon rouge, bœuf Français aux 7 épices, mozzarella
Servi avec salade et frites
- Filet de bœuf • 32€
Champignons (selon arrivage), sauce poivre long de Java,
Polenta fine, Parmesan
- Milanaise de veau • 27€
Salade roquette et frites de Panisse
- Filet de rouget • 35€
Mille-feuille poireau et champignons de saison,
Sauce badiane et estragon

PÂTES

- Tagliatelle del bosco (v) • 21€
Champignons des bois (selon arrivage),
Pecorino pepato
- Penne all'Arrabbiata (v) • 20€
- Gnocchi alla Sorrentina (v) • 22€

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes de saison
- Frites
- Frites de Panisse de Nice
- Salade
- 6€

DESSERTS

- Tarte au citron meringuée • 11€
- Tiramisù • 10€
- Sablé chocolat, caramel
et noisettes torréfiées (n) • 12€
- Crumble, pommes caramélisées à
la cannelle, glace vanille (n) • 11€
- Café gourmand (n) • 10€

LUNDI - VENDREDI : 12H - 14H30

*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies-alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.
(v) indique le plat peut être modifié pour convenir aux végétariens. | (n) indique que le plat contient des noisettes, noix ou autres fruits à coque | Tous les prix incluent la TVA et le service.

SMALL APPETIZERS

- Houmous with cumin (v) • €6
Pita bread
- Bresaola Carpaccio • €8
Parmesan shavings
- Prosciutto Crudo Bruschetta • €7
Parmesan shavings
- Pumpkin and Mozzarella Arancini (v) • €7
Tomato coulis

SALADS & SOUPS

- Minestrone (v) • €15
- Caesar Salad • €23
Marinated lemon and coriander chicken
- Salade de Chèvre de la ferme
Curti de Castellar (n) • €22
Xérès vinegar lardons, balsamic cream, walnuts
- Pan-seared octopus and potato salad • €28
- Poke Bowl (v) • €21
Carrot, beetroot, turmeric rice, chia seeds, avocado,
Edamame, lupins, paprika egg, fried onions, soy sauce,
Rice vinegar, and roasted sesame oil
Marinated chicken extra • €8

LUNCH SET MENU

- Daily Special
- Drink (glass of wine, beer
or soft drink)
- Coffee
- €25

MAINS

- Tavolo Burger • €26
Brioche bun, lettuce, hummus, tomato,
Red onion, French 7-spice beef, mozzarella
Served with fries and salad
- Beef fillet • €32
Seasonal mushrooms, Java long pepper sauce,
Fine polenta, Parmesan
- Veal Milanese • €27
Rocket salad and Panisse fries
- Red mullet fillet • €35
Leek and seasonal mushroom mille-feuille,
Star anise and tarragon sauce

MONDAY - FRIDAY: 12PM - 2.30PM

* For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.
(v) Denotes that the dish is or can be altered to be suitable for vegetarians. | (n) denotes that the dish contains nuts | All prices are inclusive of VAT and service.

PASTA

- Tagliatelle del bosco (v) • €21
Wild seasonal mushrooms,
Pecorino pepato
- Penne all'Arrabbiata (v) • €20
- Gnocchi alla Sorrentina (v) • €22

EXTRA SIDES

- Seasonal vegetables
- Fries
- Panisse fries
- Salad
- €6

DESSERTS

- Lemon meringue pie • €11
- Tiramisù • €10
- Chocolate, caramel, and roasted
hazelnut sablé (n) • €12
- Hazelnut crumble with cinnamon
caramelized apples, vanilla
ice cream (n) • €11
- Gourmet coffee (n) • €10