



# TAVOLO



## PETITES ENTRÉES

Houmous au cumin • 6€  
Pain pita (v)

Carpaccio de Bresaola • 8€  
Copeaux de parmesan

Bruschetta de Prosciutto crudo • 7€  
Copeaux de Parmesan

Arancini au 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 • 22  
Lardons au vinaigre de Xérès,  
crème de balsamique, cerneaux de noix (n)€

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€

## PÂTES

Tagliatelle del bosco (v) • 21€  
Champignons des bois (selon arrivage),  
Pecorino pepato

Penne all'Arrabbiata (v) • 20€

Gnocchi alla Sorrentina (v) • 22€

## PLATS

Tavolo Burger • 26€  
Pain brioché, salade, houmous, tomate,  
oignon rouge, bœuf Français aux 7 épices, mozzarella

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

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## DESSERTS

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

## FORMULE DU JOUR

LUNDI AU VENDREDI 12H À 14H30

\*Plat du jour, boisson, café

25€

\*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 • €6  
Pita bread (v)

Bresaola Carpaccio • €8  
Parmesan shavings

Bruschetta with Prosciutto Crudo • €7  
Parmesan shavings

Pumpkin and Mozzarella Arancini • €7  
Tomato coulis (v)

## SALADS & SOUPS

Minestrone (v) • €15

Caesar Salad • €23  
Marinated lemon and coriander chicken

Goat Cheese Salad from Farmhouse  
Curti de Castella • €22  
Provence herbs, oven-roasted, 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

## PASTA

Tagliatelle del bosco (v) • €21  
Wild seasonal mushrooms,  
Pecorino pepato

Penne all'Arrabbiata (v) • €20

Gnocchi alla Sorrentina (v) • €22

## MAINS

Tavolo Burger • €26  
Brioche bun, lettuce, hummus, tomato, red onion,  
French 7-spice beef, mozzarella, 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

## EXTRA SIDES

Seasonal vegetables  
Fries  
Panisse fries  
Salad  
€6

## DESSERTS

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

## LUNCH SET MENU

MONDAY TO FRIDAY 12PM TO 2.30PM

\*Daily special, drink, coffee

€25

\* 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.