

TAVOLO

FORMULE DU JOUR

Plat du jour * :

Lundi - Vendredi : 12H - 14H30

Boisson

Verre de vin, bière ou boisson sans alcool

Café

26€

ENTRÉES

Bruschetta aux champignons variés

et à l'ail (v) • 12€

Pleurotes, shiitake et autres variétés

Duo de houmous et moutabal (v) • 14€

Croque-Monsieur crème à la truffe • 19€

Burrata et garniture de saison (v) • 17€

Soupe de châtaignes au Calvados (v, n) • 16€

Plateau de salaisons Corse « SAMPIERO » • 22€

(Lonzu, Coppa, Figatellu, Saucisson de sanglier fumé)

PLATS

Salade kale (v, n) • 24€

Radis rouge, feta, noix, amandes, potimarron rôti, grenade, choux rouge, dressing grenade

Retour de Pêche • 23€

Et son accompagnement de légumes de saison

Tartare de saumon • 28€

Crème avocat, salade

Cacciucco • 36€

Soupe toscane de poissons et fruits de mer

Tartare de bœuf, 160gr • 21€

Bœuf piémontais au couteau, frites

Poitrine de porc croustillant • 22€

Chicorée et radicchio au vinaigre balsamique

Tavolo Burger à l'effiloché d'agneau • 28€

Mayonnaise harissa piquante, choux rouge, salade, yaourt menthe et comté. Servi avec frites

ACCOMPAGNEMENTS

Frites • 7€

Salade mixte • 8€

Brocolini & amandes • 8€

Patatas Bravas • 10€

PÂTES ET PIZZA

Lunettes farcies ricotta épinards, beurre et sauge (v) • 19€

Spaghetti alla chitarra, Carbonara au guanciale • 24€

Risotto noir à l'encre de seiche, calamars et tomates confites • 26€

Pizza Margherita (v) • 17€

Pizza du jour • 19€

DESSERTS

Cannolo Siciliano (n) • 11€

Mousse au chocolat • 9€
caramel beurre salé, miel en rayon

Salade de fruits • 9€

Cheesecake au citron • 12€

Tarte tatin & glace vanille • 12€

Glace artisanale • 3,50€/boule

* Formule du jour disponible du lundi au vendredi, hors jour fériés | Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe
Toutes nos pâtes sont fraîches | (v) le plat convient aux végétariens | (n) le plat peut contenir des noix, noisettes, noix ou autres fruits à coque | Tous les prix incluent la TVA et le service

LUNCH SET MENU

Daily special *

Monday - Friday : 12PM - 2.30PM

Drink

Glass of wine, beer or soft drink

Coffee

€26

STARTERS

Bruschetta with wild mushrooms

and garlic (v) • 12€

Oyster Mushrooms, Shiitake and other varieties

Hummus and moutabal duo (v) • 14€

Truffle cream Croque-Monsieur • 19€

Burrata with seasonal garnishes (v) • 17€

Chestnut soup with Calvados (v, n) • 16€

Corsican charcuterie platter "SAMPIERO" • 22€

(Lonzu, Coppa, Figatellu, Smoked Wild Boar Sausage)

MAINS

Kale salad (v, n) • 24€

Radish, feta, walnuts, almonds, roasted squash, pomegranate, red cabbage, pomegranate dressing

Catch of the day • 23€

And its side of seasonal vegetables

Salmon tartar • 28€

Avocado cream, salad

Cacciucco • 36€

Tuscan fish and seafood stew

Beef tartar 160gr • 21€

Piedmontese beef, French fries

Crispy pork belly • 22€

Chicory and Radicchio with Balsamic Vinegar

Tavolo pulled lamb burger • 28€

Spicy Harissa mayonnaise, red cabbage, lettuce, yogurt, mint, comté. Served with French Fries

SIDES

French fries • 7€

Mixed salad • 8€

Brocolini with almonds • 8€

Patatas bravas • 10€

PASTA AND PIZZA

Spinach and ricotta-stuffed ravioli
with butter and sage • 19€

Spaghetti alla chitarra,
Carbonara sauce with guanciale • 24€

Squid ink risotto, calamari,
and confit tomatoes • 26€

Pizza Margherita • 17€

Pizza of the day • 19€

DESSERTS

Sicilian Cannolo (n) • 11€

Chocolate mousse • 9€
with salted caramel, honeycomb

Fruit salad • 9€

Lemon cheesecake • 12€

Tarte tatin with vanilla ice cream • 12€

Ice cream • 3,50€/scoop

* Lunch Set Menu is available on weekdays except bank holidays | For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance
We use only fresh pasta | (v) denotes that the dish is suitable for vegetarians | (n) denotes that the dish contains nuts | All prices are inclusive of VAT and service