

## LES FRAÎCHEURS

- La belle salade niçoise • 24€**  
Cœur de sucrine, tomates, œufs, poivrons, haricots verts, pommes de terre, céleri, anchois, thon, oignons
- Burrata & tomates (v) • 24€**  
Mozzarella di bufala crémeuse, tomates cerises multicolores, basilic frais
- La César du Tavolo • 24€**  
Cœur de sucrine, poulet croustillant, parmesan, croûtons dorés, œuf poché, sauce César
- Salade de poulpe à la méditerranéenne • 22€**  
Poulpe, petits pois gourmands, pommes de terre, carottes, céleri, tomates concassées
- Poke saumon façon Riviera • 24€**  
Riz, saumon, avocat, mangue, choux rouge, radis, edamame, pousses de soja, wakame, sauce teriyaki
- Tartare thon et mangue • 24€**

## PINSE

- Pinsa prosciutto & bufala • 21€**  
Tomates, mozzarella di bufala, roquette, jambon cru
- Pinsa tomate & basilic (v) • 18€**  
Tomates, basilic frais, huile d'olive

## PÂTES

- Ravioli maison crevettes & burrata • 25€**  
Beurre de sauge, citron vert
- Rigatoni façon Nerano • 23€**  
Crème de courgettes de pays, crevettes snackées
- Lasagnette de Recco au pesto génois (v,n) • 23€**  
Pignons, pommes de terre, haricots verts
- Tagliolini fruits de mer • 28€**  
Moules, poulpe, crevettes, calamars, sauce tomate

## CÔTÉ MER

- Daurade « Acqua Pazza » • 28€**  
Pommes de terre, olives, tomates, vin blanc
- Poulpe laqué, grillé à la plancha • 27€**  
Légumes thaï
- Calamars grillés • 27€**  
Sauce vierge, cœur de sucrine rôti
- Fritto misto • 39€**  
Calamars, thon, gambas, saumon, légumes en tempura, sauce tartare
- Retour de pêche • 28€**  
Légumes grillés

## CÔTÉ TERRE

- Le Tartare • 28€**  
Frites, mesclun
- Escalope de veau milanaise • 29€**  
Roquette, tomates cerises, crème de burrata, frites
- Tagliata Angus • 32€**  
Roquette, parmesan, accompagnement au choix
- Le burger du Tavolo • 29€**  
Cheddar, bacon, salade, oignons, tomates. Servi avec frites
- Chicken burger • 29€**  
Poulet pané aux cornflakes, cheddar, crème de burrata, bacon, tomates, cœur de sucrine, oignons crispy, sauce tartare. Servi avec frites

## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Cœur de sucrine, huile d'olive, citron • 9€
- Frites • 10€
- Pommes de terre sautées à la persillade • 10€
- Légumes de saison grillés • 10€
- La poignée de haricots verts • 10€

## DESSERTS

- Café gourmand • 12€**  
Quatre douceurs selon l'inspiration du Chef
- Tiramisù de Saverio (n) • 13€**  
Praliné, noisette
- Fondant au chocolat • 12€**  
Boule de glace vanille
- Soupe de fraise • 12€**
- Ananas frais • 12€**
- Assiette de fruits de saison • 14€**
- Dessert du jour • 13€**
- Glace artisanale « La Gelatiera »**  
3€/boule

\* Pour les suggestions du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.  
(v) le plat convient aux végétariens | (n) le plat peut contenir des noisettes, noix ou autres fruits à coque | Tous les prix incluent la TVA et le service.

## COLD STARTERS

- Niçoise Salad • 24€**  
Baby gem lettuce, tomatoes, eggs, peppers, green peas, potatoes, celery, anchovies, tuna, onions
- Burrata & tomatoes (v) • 24€**  
Creamy buffalo mozzarella, multicolored cherry tomatoes, fresh basil
- Tavolo Caesar salad • 24€**  
Baby gem lettuce, crispy chicken, parmesan, golden croutons, poached egg, Caesar dressing
- Mediterranean octopus salad • 22€**  
Octopus, sugar snaps, potatoes, carrots, celery, crushed tomatoes
- Riviera-Style salmon poke bowl • 24€**  
Rice, salmon, avocado, mango, red cabbage, radish, edamame, bean sprouts, wakame, teriyaki sauce
- Fresh tuna & mango tartare • 24€**

## PINSÀ CORNER

- Prosciutto & bufala Pinsa • 21€**  
Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, cured ham
- Tomato & basil Pinsa (v) • 18€**  
Tomatoes, fresh basil, olive oil

## PASTA CORNER

- Homemade prawn & burrata ravioli • 25€**  
Sage butter, lime
- Rigatoni Nerano • 23€**  
Local zucchini cream, seared prawns
- Recco lasagnette with Genoese pesto (v,n) • 23€**  
Pine nuts, potatoes, green beans
- Tagliolini with seafood • 27€**  
Mussels, octopus, prawns, calamari, tomato sauce

## FROM THE SEA

- Daurade « Acqua Pazza » • 28€**  
Potatoes, olives, tomatoes, white wine
- Glazed octopus à la plancha • 27€**  
Thai vegetables
- Grilled calamari • 27€**  
Sauce vierge, roasted baby gem lettuce
- Fritto misto • 39€**  
Calamari, tuna, king prawns, salmon, anchovies, tempura vegetables, tartare sauce
- Catch of the day • 28€**  
Grilled vegetables

## FROM THE LAND

- Beef Tartare • 28€**  
Fries, mixed greens
- Milanese-Style veal cutlet • 29€**  
Rocket salad, cherry tomatoes, burrata cream, fries
- Angus Beef Tagliata • 32€**  
Rocket salad, parmesan, side of your choice
- Tavolo Burger • 29€**  
Cheddar, bacon, salad, onions, tomatoes. Served with fries
- Chicken burger • 29€**  
Cornflake-crusted chicken, cheddar, burrata cream, bacon, tomatoes, baby gem lettuce, crispy onions, tartar sauce. Served with fries

## SIDES OF PERFECTION

- Baby gem lettuce, olive oil, lemon • 9€
- French fries • 10€
- Sautéed potatoes with persil • 10€
- Grilled seasonal vegetables • 10€
- Green beans • 10€

## DESSERTS

- Café gourmand • 12€**  
Four sweets according to the Chef's inspiration
- Saverio's Tiramisù (n) • 13€**  
Praline, hazelnut
- Chocolate fondant • 12€**  
Vanilla ice cream
- Strawberry soup • 12€**
- Fresh pineapple • 12€**
- Seasonal fruit platter • 14€**
- Dessert of the day • 13€**
- Artisanal ice cream « La Gelatiera »**  
3€/scoop

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