

Antipasti • Appetizers

Veli di Parma St 16 mesi accompagnato da Bufala Campana dop ALLERGENI: LATTE Veal of Parma ham 16 th seasoned with Buffalo's mozzarella cheese ALLERGENS: MILK	€ 13,00
Il tagliere Emiliano e il suo gnocco fritto (Il prosciutto di Parma, la pancetta di Piacenza, il salame di Felino Igp, la mortadella di Bologna) ALLERGENI: LATTE - GLUTINE “Tagliere Emiliano” selection of cured meats from Emilia Romagna and fried dumplings (Parma ham, Piacenza bacon, Felino salami, Bologna mortadella) ALLERGENS: MILK - GLUTEN	€ 9,00
Il Gran Tagliere della Taverna dei sapori (salumi crudi e cotti, degustazione di formaggi accompagnati da miele e marmellate, le nostre sfizioosità*) ALLERGENI: LATTE - GLUTINE - SOLFITI “Gran Tagliere della Taverna dei sapori” (selection of cured meats and cheese served with honey and marmelade accompanied by our bits*) ALLERGENS: MILK - GLUTEN - SULPHITES	€ 20,00 x1p € 38,00 x2p € 50,00 x4p
Tartara di manzo alla moda dello Chef (uova - capperi - acciuga - vodka) ALLERGENI: PESCE - UOVA Typical Chef beef steak tartare (eggs - cappers - anchovies - vodka) ALLERGENS: FISH - EGG	€ 15,00
Zuppa di borlotti con bruschetta all'Evo e pancetta croccante ALLERGENI: GLUTINE Borlotti beans soup with roast bread and crispy bacon ALLERGENS: GLUTEN	€ 9,00
Composizione di ortaggi grigliati con scamorza affumicata ALLERGENI: LATTE Grilled vegetables and smoked cheese ALLERGENS: MILK	€ 12,00
Trilogia di polenta Taragna: al lardo, ai porcini e allo zola ALLERGENI: GLUTINE - LATTE Three tindbites of polenta Taragna with Tuscany bacon, porcini mushrooms and blue cheese ALLERGENS: GLUTEN - MILK	€ 12,00
Crostoni di pane grigliato con concassè di pomodoro e basilico all'Evo ALLERGENI: GLUTINE Toasted bread with fresh tomatoes and basil ALLERGENS: GLUTEN	€ 6,00

Primi Piatti • First Courses

Ricciarelli trafilati al bronzo al ragù di capriolo e rosticciata di culatta Mantovana ALLERGENI: GLUTINE - SEDANO Typical Tagliatelle from Gragnano “ricciarelli” with roe ragout and crispy Mantuan ham ALLERGENS: GLUTEN - CELERY	€ 13,00
Piatto della tradizione: risotto con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello in salsa gremolada ALLERGENI: LATTE - SEDANO Saffron Risotto with braised veal shank and citrus fruits sauce ALLERGENS: MILK - CELERY	€ 22,00
* Scialatielli Napoletani con code di gamberi, vongole e pachino ALLERGENI: GLUTINE - MOLLUSCHI - CROSTACEI * Neapolitan pasta “Scialatielli” with shrimps, clams and cherry tomato ALLERGENS: GLUTEN - MOLLUSCS - CRUSTACEANS	€ 15,00
Raviolone ripieno di bufala e spinacino con crema di pistacchio, scagliette di grana e speck croccante ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA Ravioli stuffed with mozzarella and baby spinach with pistachio cream, Parmesan leaves and crunchy speck ham ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG	€ 14,00
Maccheroncini al ferretto con straccetti di chianina saltati con rosmarino, porro, zafferano e datterino mantecati al Reggiano ALLERGENI: GLUTINE - LATTE Typical pasta “Maccheroni” with strips of chianina, rosemary, leeks, saffron, cherry tomatoes and Parmesan cheese ALLERGENS: GLUTEN - MILK	€ 12,00
Tagliatelle con porcini trifolati ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA Tagliatelle with porcini mushrooms ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG	€ 13,00

* In base alla stagionalità ed alla reperibilità dei prodotti alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine
* Frozen products may be used in case fresh products are not available

ORARI DI APERTURA: LUN-VEN: 12:30-14:30, 19:30-22:30; SAB: 19:30-22:30; DOM: CHIUSO/ OPENING HOURS: MON-FRI: 12:30pm-2:30pm, 7:30pm-10:30pm; SAT: 7:30pm-10:30pm; SUN: CLOSED

Secondi Piatti • Second Courses

* Sfilettato di branzino alla Mediterranea su spicchi di carciofi saltati al rosmarino ALLERGENI: PESCE * Seabass in Mediterranean style served with sauteed artichokes ALLERGENS: FISH	€ 18,00
Stracotto di vitellone con polenta e funghi porcini ALLERGENI: GLUTINE Braised beef with porcini mushrooms and polenta ALLERGENS: GLUTEN	€ 16,00
Tagliata di manzo Italiano con patate al forno Italian sliced beef with roasted potatoes	€ 20,00
Chateau Briand di Chianina in graticola e le sue verdure grigliate con salsa Bernese e senape al miele in accompagnamento The Chianina IGP Chatueau Briand in broiler served with grilled vegetables Bernese and honey and mustard sauce 400gr min.	€ 45,00
La costoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA - FRUTTA A GUSCIO Breadcrumbs veal chop with rocket salad and cherry tomatoes ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG - NUTS	€ 22,00
Gran grigliata mista di carne e verdure al salto (agnello - wurstel - maialino - salamella - pollo - manzo) ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO Mixed grilled meat and vegetables (lamb, wurstel, pork, sausage, chicken, beef) ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS	€ 24,00
Cheeseburger di chianina “250g” con pomodoro grigliato, bacon tostato, chips di patate e il suo pane ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO Chianina cheeseburger with grilled tomato, toasted bacon and potato chips on classic bun with sunflower seeds ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS	€ 15,00

Insalatone • Salads

Insalatona della Taverna (misticanza, uovo sodo, tonno, mais, acciuga, ciliegino e olive nere) ALLERGENI: PESCE - UOVA Salad of the house (salad, boiled egg, tuna, corn, anchovy, cherry tomatoes and black olives) ALLERGENS: FISH - EGG	€ 11,00
Insalatona Rustica (misticanza, carote, perle di bufala, acciuga, capperi e ciliegino) ALLERGENI: PESCE - LATTE Rustica (salad, carrots, buffalo mozzarella bits, anchovies, cherry tomatoes and capers) ALLERGENS: FISH - MILK	€ 10,00
Insalata Caesar di pollo con veli di grana e la sua salsa ALLERGENI: GLUTINE - LATTE Chicken ceasar salad ALLERGENS: GLUTEN - MILK	€ 12,00

Dessert

Cannolo Siciliano con zuppetta di fichi d'India tiepida accompagnata da gelato al pistacchio di Bronte e la sua granella ALLERGENI: LATTE - UOVA - FRUTTA A GUSCIO Sicilian cornets with ricotta cheese and candied fruit served with figs cream and pistachio ice cream ALLERGENS: MILK - EGG - NUTS	€ 7,00
Tiramisù con mascarpone e savoiardi ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA Tiramisù with ladyfingers and mascarpone cheese ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca Fresh fruit salad	€ 6,00
Tortino di mele servito tiepido su salsa alla vaniglia ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA Hot apple cake served with vanilla cream ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG	€ 6,00
Cassatina Ragusana su salsa di cedro ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA Sicilian ricotta cheese “cassata” with citrons sauce ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG	€ 6,00
Parfait di mandorle salsato al miele di eucalipto ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO Crunchy nougat parfait served with eucalyptus honey sauce ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS	€ 6,00
Trilogia di Sorbetti Trilogy of sorbets	€ 6,00
Dolce del giorno Cake of the day	€ 6,00



Taverna dei sapori presso AS Hotel Monza • Viale Lombardia, 76/78 • 20900 Monza (MB)

T: 039 27.28.33.00 • tavernadeisapori@ashotels.it • www.latavernadeisapori.it • [f](https://www.facebook.com/tavernadeisapori.monza) tavernadeisapori.monza