

Siamo a vostra disposizione per personalizzare diverse tipologie di menu in occasione di qualsiasi evento:

## *Eventi di Stile*

**PRANZI, COLAZIONI E CENE DI LAVORO**

**CENE AZIENDALI**

**CENE DI GALA**

**FESTE PRIVATE**

**FESTE DI LAUREA**

**COMPLEANNI**

**BATTESIMI, COMUNIONI E CRESIME**

**MATRIMONI**

**ADDIO AL CELIBATO / NUBILATO**

**SERATE A TEMA**

We also offer tailor-made menu proposals  
for any kind of event:

## *Stylish Events*

**BUSINESS BREAKFAST, LUNCHESS AND DINNERS**

**CORPORATES PARTIES**

**GALA NIGHTS**

**PRIVATE PARTIES**

**GRADUATION PARTIES**

**BIRTHDAYS**

**BAPTISMS, COMMUNIONS AND CONFIRMATIONS**

**WEDDINGS**

**HEN / STAG PARTIES**

**THEMED DINNERS**

[www.latavernadeisapori.it](http://www.latavernadeisapori.it)



**Taverna  
dei sapori**

**Menu  
à la carte**

# GRAN GRIGLIATA DI CARNE



**€25,00**  
per persona  
(min. 2 persone)

**Piccola entrata dello Chef**

**Gran tagliere della Taverna**

**Gran Grigliata mista di carne con patate**

**Dessert del giorno**



**Info & Prenotazioni: T. 039.27.28.33.00**



## Insalatone • Salads

Insalatona della Taverna (misticanza, uovo sodo, tonno, mais, acciuga, ciliegino e olive nere) € 14,00

ALLERGENI: PESCE - UOVA

Salad of the house (salad, boiled egg, tuna, corn, anchovy, cherry tomatoes and black olives)

ALLERGENS: FISH - EGG

Insalatona Rustica (misticanza, carote, perle di bufala, acciuga, capperi e ciliegino) € 12,00

ALLERGENI: PESCE - LATTE

Rustica (salad, carrots, buffalo mozzarella bits, anchovies, cherry tomatoes and capers)

ALLERGENS: FISH - MILK

Insalata Caesar di pollo con veli di grana e la sua salsa € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE

Chicken ceasar salad

ALLERGENS: GLUTEN - MILK

## Dessert

Tiramisù € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA

Tiramisù

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG

Tagliata di frutta fresca € 6,00

Fresh fruit salad

Tortino di mele € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

Apple cake

ALLERGENS: GLUTEN - EGG - NUTS

Parfait di mandorle € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - EGG - FRUTTA A GUSCIO

Crunchy nougat parfait

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG - NUTS

Trilogia di Sorbetti € 6,00

Trilogy of sorbets

Dolce del giorno € 6,00

Cake of the day

[www.latavernadeisapori.it](http://www.latavernadeisapori.it)





## Secondi Piatti • Second Courses

\* Sfilettato di branzino all'acqua di mare su carciofi spadellati € 18,00

ALLERGENI: PESCE

\* Sea bass fillet on stir-fried artichokes

ALLERGENS: FISH

Tagliata di manzo 350g con patate al forno € 20,00

ALLERGENI: SCALOGNO - PEPE NERO

Sliced beef 350 g with baked potatoes

ALLERGENS: SCALOGNO - BLACK PEPPER

Costoletta di maialino alla milanese € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - UOVA

The milanese pork chop

ALLERGENS: GLUTEN - EGGS

Fiorentina di chianina per 2 persone (su prenotazione taglio min 1 kg) € 6,50/Hg

Fiorentina di chianina for 2 people (on reservation min 1 kg cut)

Cheeseburger di scottona 250g con pomodoro grigliato, € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE

Scottona cheeseburger 250g with grilled tomato

ALLERGENS: GLUTEN - MILK

Composizione di ortaggi grigliati con scamorza affumicata € 12,00

ALLERGENI: LATTICINI

Composition of grilled vegetables with smoked scamorza

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

\* 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

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 •  tavernadeisapori.monza

# SPECIALE MENU CHIANINA



**€25,00**  
per persona  
(min. 2 persone)

**Piccola entrata dello Chef**

**Gran tagliere della Taverna**

**Tagliata di chianina con contorno**

**Dessert del giorno**



 **Info & Prenotazioni: T. 039.27.28.33.00**



**www.latavernadeisapori.it**



## Antipasti • Appetizers

Tagliere Emiliano e stuzzicherie dello chef € 10,00

(prosciutto crudo, mortadella, salame nostrano, pancetta)  
Emilian chopping board and Chef's appetizers  
(raw ham, mortadella, salami, bacon)

Il Gran Tagliere della Taverna € 20,00 x1p  
€ 38,00 x2p  
€ 50,00 x4p

(salumi crudi, degustazione di formaggi accompagnati da miele e marmellate, le nostre sfiziose\*)  
ALLERGENI: LATTE - GLUTINE  
The great chopping board of the Taverna  
(Raw cured meats, Tasting of Cheeses accompanied by honey and Jams, our delicacies)  
ALLERGENS: MILK - GLUTEN

Prosciutto crudo di Parma St. 12 mesi e melone € 12,00  
Seasoned 12 months Parma ham and melon

Tartare di manzo alla moda dello Chef (uova - capperi - vodka) € 15,00

ALLERGENI: PESCE - UOVA  
Typical Chef beef steak tartare (eggs - capers - vodka)  
ALLERGENS: FISH - EGG

Insalatina di polipo con patate in gemolada di limone € 12,00  
Octopus salad with potatoes in lemon gemolada

Crostone di pane grigliato con concassè di pomodoro e basilico all'Evo € 6,00

ALLERGENI: AGLIO - CIPOLLOTTO - ORIGANO  
Grilled Bread Crostone with tomato and basil concassè  
ALLERGENS: GARLIC - ONION - OREGANO

Caprese con mozzarella di bufala campana € 12,00

ALLERGENI: LATTE  
Caprese with buffalo mozzarella  
ALLERGENS: MILK

## Primi Piatti • First Courses

Tagliatelle alla Norma con cacioricotta € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE  
"Tagliatelle alla Norma" with cacioricotta cheese  
ALLERGENS: GLUTEN - MILK

Risotto mare e monti con mazzancolle pancetta croccante e pesto di pistacchio € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - CROSTACEI  
"Mare e monti" rice with prawns, crispy bacon and pistachio sauce  
ALLERGENS: GLUTEN - NUTS - CRUSTACEANS

Scialatielli del golfo con cozze, gamberi, vongole e pachino € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - MOLLUSCHI - AGLIO - PEPE NERO - SEDANO  
"Scialatielli del golfo" with mussels, prawns, clams and cherry tomatoes  
ALLERGENS: GLUTEN - MOLLUSCS - GARLIC - BLACK PEPPER - CELERY

Ravioli ripieni di bufala e spinaci in salsa di pistacchio, e lamelle di grana € 14,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO  
Ravioli stuffed with buffalo and spinach on pistachio cream  
and Parmesan cheese petals  
ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS - CELERY

Maccheroncini al ferretto con straccetti di scottona, zafferano e datterino saltati con grana € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - SEDANO  
"Maccheroncini al ferretto" with strips of chianina, saffron, cherry tomatoes and Parmesan cheese  
ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - CELERY

\* 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

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

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

