

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, LUNCHES 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



Piccola entrata dello Chef

Gran tagliere della Taverna

Gran Grigliata mista di carne con patate

Dessert del giorno

**€30,00**  
per persona  
(min. 2 persone)



**Info & Prenotazioni: T. 039.27.28.33.00**



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



## Insalatone • Salads

Insalatona alla marinara (misticanza, uovo sodo, tonno, cipolla, pomodorini e olive nere) € 14,00

ALLERGENI: PESCE - UOVA

Marinara salad (mixed salad, boiled egg, tuna, onion, tomatoes and black olives)

ALLERGENS: FISH - EGG

Insalatona Rustica (misticanza, carote, perle di bufala, acciuga, capperi e ciliegino) € 14,00

ALLERGENI: PESCE - LATTE

Rustic salad (mixed 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 caesar salad with veils of parmesan and its sauce

ALLERGENS: GLUTEN - MILK

## Dessert

Tiramisù con Mascarpone e savoiardi € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA

Tiramisù with Mascarpone and ladyfingers

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - EGG

Tagliata di frutta fresca € 6,00

Sliced fresh fruit

Tortino di mele mele servito tiepido su salsa alla vaniglia € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA

Apple pie served warm on vanilla sauce

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGG

Parfait di mandorle € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

Almond parfait

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - EGG - NUTS

Trilogia di Sorbetti € 6,00

Trilogy of sorbets

Dolce del giorno € 6,00

ALLERGENI: LATTICINI

Sweet of the day

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

## Secondi Piatti • Second Courses

\* Sfilettato di branzino in zuppetta mediterranea con verdure di stagione saltate € 18,00

ALLERGENI: PESCE - AGLIO

\* Fillet of sea bass in mediterranean soup with seasonal vegetables

ALLERGENS: FISH - GARLIC

Galletto amburghese alla griglia, con patate al forno € 14,00

ALLERGENI: SEDANO - AGLIO - PEPE NERO

Hamburger grilled cockerel with baked potatoes

ALLERGENS: CELERY - GARLIC - BLACK PEPPER

Tagliata di manzo con patate al forno € 20,00

ALLERGENI: AROMI NATURALI

Sliced beef with baked potatoes

ALLERGENS: NATURAL FLAVOR

Costoletta di maialino alla milanese con patate al forno € 16,00

ALLERGENI: GLUTINE - UOVA - SCALOGNO - AROMI NATURALI

The milanese pork chop with baked potatoes

ALLERGENS: GLUTEN - EGGS - SHALLOTS - NATURAL FLAVORS

Fiorentina di bovino adulto per 2 persone accompagnata da verdure grigliate e patate al forno (su prenotazione taglio min 1 kg) € 7,50/Hg

Adult bovine Fiorentina for 2 people accompanied by grilled vegetables and baked potatoes (on reservation min 1 kg cut)

Cheeseburger di scottona 250g con pomodoro grigliato, bacon tostato, chips di patate e il suo pane € 16,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI

Scottona cheeseburger 250g with grilled tomato, toasted bacon, potato chips and its bread

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS

Costata di manzo alla griglia con patate al forno € 30,00

Grilled beef rib with baked potatoes

\* 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



**€30,00**  
per persona  
(min. 2 persone)

**Piccola entrata dello Chef**

**Gran tagliere della Taverna**

**Tagliata di carne con contorno**

**Dessert del giorno**



 **Info & Prenotazioni: T. 039.27.28.33.00**



**www.latavernadeisapori.it**



## Antipasti • Appetizers

Tagliere romagnolo con gnocco fritto € 10,00

(prosciutto di parma, pancetta di Piacenza, salame felino IGP, mortadella di Bologna)

ALLERGENI: LATTE - GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO

Romagna chopping board with fried dumplings

(Parma ham, Piacenza's bacon, felino IGP salami, Bologna's Mortadella)

ALLERGENS: MILK - GLUTEN - NUTS

Il Gran Tagliere della Taverna € 20,00 x1p

(salumi crudi e cotti, degustazione di formaggi accompagnati da miele e marmellate, le nostre sfiziosità\*)

ALLERGENI: LATTE - GLUTINE

The great chopping board of the Taverna

(Raw and cooked cold cuts, tasting of cheeses accompanied by honey and jams, our delicacies)

ALLERGENS: MILK - GLUTEN

Veli di Parma St.16 mesi su Melone Retato € 12,00

Seasoned 16 months Parma's veils with Melon Retato

Tartare di manzo alla moda dello Chef (uova, capperi e acciughe) € 15,00

ALLERGENI: PESCE - UOVA - CAPPERI

Typical Chef beef steak tartare (eggs, capers, and anchovies)

ALLERGENS: FISH - EGG - CAPERS

Composizione di ortaggi grigliati con scamorza affumicata € 12,00

ALLERGENI: LATTICINI

Composition of grilled vegetables with smoked scamorza cheese

ALLERGENS: MILK - DAIRY PRODUCTS

Carpaccio di tonno marinato su battuta di avocado bagnato con citronella € 16,00

ALLERGENI: PESCE

Marinated tuna "carpaccio" on chopped avocado with lemongrass

ALLERGENS: FISH

Fritto misto (mozzarella in carrozza, arancini al sugo, panella e patatine) € 10,00

ALLERGENI: LATTE - GLUTINE - SEDANO

Mixed fried (mozzarella in carrozza, arancini with sauce, panella and chips)

ALLERGENS: MILK - GLUTEN - CELERY

Caprese con Bufala campana su passatina di basilico e crema di olive nere € 12,00

ALLERGENI: LATTICINI

Caprese with Bufala Campana on basil puree and black olive cream

ALLERGENS: MILK - DAIRY PRODUCTS

## Primi Piatti • First Courses

Paccheri alla monzese (salsiccia, zafferano e stracciatella) € 14,00

ALLERGENI: LATTICINI - GLUTINE

Monzese's style paccheri (sausage, saffron and stracciatella)

ALLERGENS: MILK - DAIRY PRODUCTS - GLUTEN

Tonnarelli di pasta fresca alla Gricia (cacio, pepe e guanciale) € 14,00

ALLERGENI: LATTICINI - GLUTINE - PEPE NERO

Gricia's style Tonnarelli of fresh pasta (cacio, pepper and guanciale)

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS - GLUTEN - BLACK PEPPER

Scialatielli napoletani con gamberi, zucchine fiammifero, datterino e crema di basilico € 16,00

ALLERGENI: GLUTINE - MOLLUSCHI - SEDANO - PEPE

"Neapolitan Scialatielli" with prawns, flame courgettes, dates tomatoes and basil cream

ALLERGENS: GLUTEN - MOLLUSCS - CELERY - PEPPER

Raviolone ripieno di bufala e spinacino con crema di pistacchio e basilico, scaglie di grana e speck tostato € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - FRUTTA A GUSCIO - UOVA - SEDANO

Raviolone stuffed with buffalo and spinach with pistachio cream and basil, Parmesan flakes and toasted speck

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - NUTS - EGG - CELERY

Maccheroncini al ferretto con straccetti di Scottona saltati con rosmarino, zafferano e datterino mantecati al Parmigiano Reggiano € 13,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - SEDANO - FRUTTA A GUSCIO

"Maccheroncini al ferretto" with strips of "scottona", sautéed with rosemary saffron and datterino tomatoes, creamed with Parmesan cheese

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - CELERY - NUTS

Fettuccine alla Trapanese con pomodoro fresco, melanzane fritte, mandorle, basilico e ricotta salata € 14,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - FRUTTA A GUSCIO

Trapanese's style Fettuccine with with fresh tomatoes, fried aubergine, almond, basil and salt ricotta cheese

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - NUTS

\* 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 • f tavernadeisapori.monza

