

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



Taverna
dei sapori

Menu à la carte

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: GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO

Romagna chopping board with fried dumplings

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

ALLERGENS: GLUTEN - NUTS

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

Il Gran Tagliere della Taverna € 20,00x1p

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

ALLERGENI: LATTE - GLUTINE

€ 38,00x2p

€ 50,00x4p

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 e Bufala Campana € 12,00

ALLERGENI: LATTE

Seasoned 16 months Parma's veils and buffalo mozzarella from Campania

ALLERGENS: MILK

Composizione di ortaggi grigliati con scamorza affumicata € 12,00

ALLERGENI: LATTE

Composition of grilled vegetables with smoked scamorza cheese

ALLERGENS: MILK

Zuppetta di ceci al rosmarino con bruschetta casereccia € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE

Chickpea soup with rosemary and homemade bruschetta

ALLERGENS: GLUTEN

Degustazione di polenta grigliata ai tre sapori (zola, porcini, lardo) € 12,00

ALLERGENI: LATTE

Tasting of grilled polenta with three flavors (zola, porcini mushrooms, lard)

ALLERGENS: MILK

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

ALLERGENI: PESCE - UOVA - CAPPERI

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

ALLERGENS: FISH - EGGS - CAPERS

* 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](https://www.facebook.com/tavernadeisapori.monza)



Primi Piatti First Courses

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

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - SEDANO

“Maccheroncini al ferretto” with strips of “Scottona” sautéed with rosemary, fresh datterino tomatoes, saffron and creamed with Parmesan cheese

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - CELERY

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

ALLERGENI: LATTE - GLUTINE

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

ALLERGENS: MILK - GLUTEN

Tonnarelli di pasta fresca con cacio e pepe € 14,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - PEPE NERO - SEDANO - UOVA

Fresh pasta “Tonnarelli” with cheese and pepper

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - PEPPER - CELERY - EGGS

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

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO - UOVA

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

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS - EGGS

Risotto alla milanese € 15,00

ALLERGENI: LATTE - SEDANO

Saffron risotto

ALLERGENS: MILK - CELERY

Scialatielli napoletani alla marinara con gamberi, cozze, calamari e ciliegino € 16,00

ALLERGENI: GLUTINE - MOLLUSCHI - SEDANO - PEPE

“Neapolitan Scialatielli” with marinara with prawns, mussels, squid and cherry tomato

ALLERGENS: GLUTEN - MOLLUSCS - CELERY - PEPPER

Fettuccine ai funghi porcini € 16,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA

Fettuccine with porcini mushrooms

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGGS

GRAN GRIGLIATA DI CARNE



€30,00
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



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

www.latavernadeisapori.it



Secondi Piatti Second Courses

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

ALLERGENI: AROMI NATURALI

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

ALLERGENS: NATURAL FLAVORS

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

ALLERGENI: SEDANO - AGLIO - PEPE NERO

Grilled Hamburg cockerel with baked potatoes

ALLERGENS: CELERY - GARLIC - BLACK PEPPER

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

ALLERGENI: GLUTINE - UOVA - AROMI NATURALI

The milanese pork chop with baked potatoes

ALLERGENS: GLUTEN - EGGS - NATURAL FLAVORS

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

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE

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

ALLERGENS: GLUTEN - MILK

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

Brasato di manzo con polenta taragna € 18,00

ALLERGENI: SEDANO

Breated beef with taragna polenta

ALLERGENS: CELERY

Tagliata di manzo con patate al forno € 20,00

ALLERGENI: AROMI NATURALI

Sliced beef with baked potatoes

ALLERGENS: NATURAL FLAVORS

Costata di manzo alla griglia con patate al forno 450g € 30,00

ALLERGENI: AROMI NATURALI

Grilled beef 450g with baked potatoes

ALLERGENS: NATURAL FLAVORS

* 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

Insalatone Salads

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

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE

Chicken caesar salad with veils of Grana and its sauce

ALLERGENS: GLUTEN - MILK

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 - EGGS

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

ALLERGENI: PESCE - LATTE

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

ALLERGENS: FISH - MILK

Dessert

Tiramisù con Mascarpone e savoiardi € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA

Tiramisù with Mascarpone and ladyfingers

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGGS

Tagliata di frutta fresca | Sliced fresh fruit € 6,00

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

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA

Apple pie served warm on vanilla sauce

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGGS

Parfait di mandorle € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

Almond parfait

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGGS - NUTS

Trilogia di Sorbetti | Trilogy of sorbets € 6,00

Dolce del giorno | Sweet of the day € 6,00

ALLERGENI: LATTE ALLERGENS: MILK

Cheesecake al sottobosco € 7,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE

Underwood cheesecake

ALLERGENS: GLUTEN - MILK

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](https://www.facebook.com/tavernadeisapori.monza)

