



IT | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43)
Nel menu troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

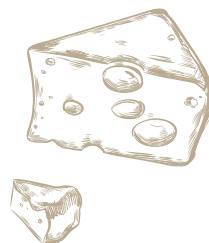
EN | SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43)
On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

1	 GLUTINE GLUTEN	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾ ; b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾ ; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) wheat based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾ ; b) wheat based maltodextrins ⁽¹⁾ ; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2	 PESCE FISH	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Fish and products thereof, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
3	 SOIA SOYBEANS	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾ ; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. Soybeans and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾ ; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
4	 LATTE MILK	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. Milk and products thereof (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.
5	 FRUTTA A GUSCIO NUTS	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
6	 ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
7	 CROSTACEI CRUSTACEANS	Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof.
8	 UOVA EGGS	Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.
9	 ARACHIDI PEANUTS	Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof.
10	 SEDANO CELERY	Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.
11	 SENAPE MUSTARD	Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof.
12	 SESAMO SESAME	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.
13	 LUPINI LUPINS	Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and products thereof.
14	 MOLLUSCHI MOLLUSCS	Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
⁽¹⁾ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

Antipasti

APPETIZERS



Fritto misto di Sicilia*

(mozzarella in carrozza, arancini al sugo, olive ascolane, panelle, patatine e salvia in pastella)

*Sicilian mixed fried**

(fried mozzarella sandwich, rice balls filled with ragù, deep-fried stuffed olives, chickpea flour fritters, French fries and battered sage)

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8, 10

€ 12,00

Parmigiana di melanzane su crema di datterino e raspadura di cacioricotta*

*Eggplant parmigiana on datterino tomato cream with shaved cacioricotta**

Allergeni / Allergens: 4

€ 14,00

Grigliata con ortaggi di stagione e scamorza affumicata

Grilled seasonal vegetables and smoked scamorza cheese

Allergeni / Allergens: 4

€ 15,00

Veli di Parma St. 16 mesi con melone retato

16-month aged Parma ham with cantaloupe melon

Allergeni / Allergens: -

€ 16,00

Tartare di manzo con tuorlo, capperi e acciughe

Beef tartare with egg yolk, capers and anchovies

Allergeni / Allergens: 2, 8

€ 16,00

Salsiccia Groppino e friarielli saltati

Groppino sausage with sautéed friarielli (Neapolitan broccoli)

Allergeni / Allergens: -

€ 16,00

Il Gran Tagliere romagnolo della Taverna*

(degustazione di salumi, formaggi e altre sfiziosità con gnocco fritto)

*Romagna tasting board - Taverna selection**

(a variety of cold cuts, cheeses and regional specialties with fried dumpling)

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5

€ 20,00 x 1 pers.

€ 38,00 x 2 pers.

€ 50,00 x 4 pers.



* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our guests that, in case of limited availability, some products may be frozen at the source.

Primi Piatti

FIRST COURSES



Busiate di pasta fresca alla Norma con ricotta salata*

*Fresh busiate pasta alla Norma with salted ricotta**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8, 10

€ 15,00

Spaghettoni di pasta fresca all'uovo con asparagi verdi e concassé ai tre pomodori

Fresh egg spaghettoni with green asparagus and three-tomato concassé

Allergeni / Allergens: 1, 8, 10

€ 15,00

Garganelli all'uovo con pesto di zucchine al basilico e croccante di speck

Egg garganelli with zucchini and basil pesto, topped with crispy speck

Allergeni / Allergens: 1, 8, 10

€ 16,00

Ravioloni ripieni di ricotta di bufala e spinacino mantecati
con passatina di ciliegino giallo

*Ravioloni stuffed with buffalo ricotta and baby spinach, creamed
with yellow cherry tomato purée*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 16,00

Calamarata di pasta fresca con broccoli romaneschi, ricotta di pecora,
guanciale, acciughe e panura tostata

*Fresh calamarata pasta with romanesco broccoli, sheep's milk ricotta,
guanciale, anchovies and toasted breadcrumbs*

Allergeni / Allergens: 1, 2, 4

€ 16,00

Scialatielli del golfo con calamari, gamberi, cozze, ciliegino e crema di basilico*

*Scialatielli from the gulf with calamari, prawns, mussels, cherry tomatoes
and basil cream**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 7, 14

€ 18,00



*Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

*We inform our guests that, in case of limited availability, some products may be frozen at the source.

Secondi Piatti

MAIN COURSES



Panburger con pollo in panura croccante, insalatina iceberg, pomodoro, salsa caesar e patatine fritte*

*Panburger with crispy breaded chicken, iceberg lettuce, tomato, caesar dressing and French fries**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 16,00

Cheeseburger di scottona (250 g) con pomodoro grigliato, bacon croccante e cheddar, in panino morbido, servito con chips di patate*

*Cheeseburger made with premium young Italian beef "scottona" (250 g) with grilled tomato, crispy bacon and cheddar, in a soft bun, served with potato chips**

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 16,00

Costoletta di maialino alla milanese con patate al forno

Milanese-style suckling pig cutlet with oven-roasted potatoes

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 18,00

Sfilettato di branzino all'acqua pazza con verdure di stagione*

*Seabass fillet "all'acqua pazza" - a traditional poaching method with olive oil, tomatoes, garlic and herbs - served with seasonal vegetables**

Allergeni / Allergens: 2, 10

€ 20,00

Vitello tonnato su giardinetto di verdure con la sua salsa tonnata, brunoise di giardiniera e capperi*

*Thinly sliced veal with tuna sauce on a bed of garden vegetables, with pickled vegetables brunoise and capers**

Allergeni / Allergens: 8, 10

€ 20,00

Roast beef all'inglese su rucola di campo, lamelle di grana e salsa citronette al limone

English-style roast beef on wild rocket, grana flakes and lemon citronette sauce

Allergeni / Allergens: 4

€ 22,00

Costolette di agnello scottadito al salmoriglio e cicoria saltata con olivelle di Riviera*

*Grilled lamb chops with salmoriglio sauce and sautéed chicory with Riviera olives**

Allergeni / Allergens: -

€ 24,00

Tagliata di manzo con spicchi di carciofi saltati al timo

Sliced grilled beef with thyme-sautéed artichoke wedges

Allergeni / Allergens: -

€ 26,00

Costata di scottona (550 g) alla brace con patate al forno

Grilled rib-eye steak (550 g) from young Italian beef ("scottona"), with oven-roasted potatoes

Allergeni / Allergens: -

€ 35,00



SU PRENOTAZIONE (UPON RESERVATION)

Bistecca alla fiorentina con verdure grigliate e patate al forno (min. 1kg)

Florentine T-bone steak with grilled vegetables and oven-roasted potatoes (min. 1kg)

Allergeni / Allergens: -

€ 7,50/hg

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our guests that, in case of limited availability, some products may be frozen at the source.

Menu Speciale Tagliata

SPECIAL TAGLIATA MENU



Il Gran Tagliere romagnolo della Taverna
(degustazione di salumi, formaggi
e altre sfiziosità con gnocco fritto*)

*Romagna tasting board - Taverna selection
(a variety of cold cuts, cheeses
and regional specialties with fried dumpling*)*

Tagliata di manzo
con verdure grigliate e patate

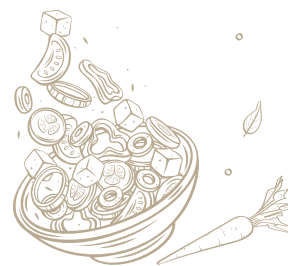
*Sliced grilled beef
with grilled vegetables and potatoes*

Dolce dello Chef
Chef's Dessert

€ 35,00 / pers. (min. 2 pers.)

Le nostre insalate

OUR SALADS



Caprese (bufala campana, crema di basilico e battuto di olive di Riviera)

Caprese (Campania buffalo mozzarella, basil cream and chopped Riviera olives)

Allergeni / Allergens: 4

€ 13,00

Marinara (misticanza, uovo sodo, tonno, cipolla, pomodorini e olive nere)

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

Allergeni / Allergens: 2, 8

€ 13,00

Caesar Salad (icerberg, stracetti di pollo, scaglie di grana, pane tostato e la sua salsa Caesar)

*Caesar Salad (iceberg lettuce, chicken strips, grana cheese flakes, toasted bread
and Caesar dressing)*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 14,00

Rustica (misticanza, carote, perle di bufala, acciughe, pomodorini e capperi)

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

Allergeni / Allergens: 2, 4

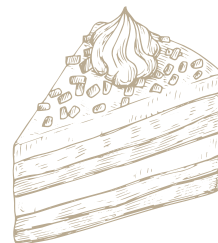
€ 14,00

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our guests that, in case of limited availability, some products may be frozen at the source.

Dolci

DESSERTS



Dolce del giorno / *Dessert of the day*

Allergeni / Allergens: 4

€ 6,00

Tiramisù dello Chef / *Chef's homemade tiramisù*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 7,00

Macedonia di frutta con gelato alla vaniglia

Fresh fruit salad with vanilla ice cream

Allergeni / Allergens: 4, 8

€ 7,00

Tortino di mele servito tiepido su salsa alla vaniglia*

*Warm apple pie on vanilla sauce**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 7,00

Parfait di mandorle* / *Almond parfait**

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 7,00

Cheesecake al sottobosco* / *Wild berry cheesecake**

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 7,00

Trilogia di sorbetti* / *Trio of sorbets**

€ 7,00

Bibite

SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata / *Natural or sparkling water*

€ 3,00

Bibite in lattina / *Canned drinks*

€ 3,00

Birra in bottiglia / *Bottled beer*

33 cl € 4,00

Birra in bottiglia / *Bottled beer*

66 cl € 6,00



Caffè e Liquori

CAFE AND LIQUEURS

Caffè / *Coffee*

€ 2,00

Correzioni / *Liqueur Add-On*

€ 1,00

Amari e Liquori esteri / *Foreign bitters and liqueurs*

€ 5,00

Grappa Bianca / *White Grappa*

€ 5,00

Grappa Barrique / *Barrique Grappa*

€ 7,00

Cognac / *Whiskey*

€ 7,00

Rum Zacapa 23

€ 8,00

Grappa Amarone / *Grappa Brunello*

€ 10,00

Rum Zacapa XO

€ 12,00

COPERTO / *COVER CHARGE*

€ 3,00



* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our guests that, in case of limited availability, some products may be frozen at the source.

Pranzo

LUNCH

Siamo aperti dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30
We are open Monday to Friday from 12:00 pm to 2:30 pm

Cena

DINNER

Siamo aperti dal lunedì al sabato dalle 19:30 alle 22:30
We are open Monday to Saturday from 7:30 pm to 10:30 pm



Siamo a vostra disposizione per creare menu personalizzati per ogni tipo di evento.
We are at your disposal to create personalized menus for any type of event.

- ✓ Colazioni, Pranzi Breakfasts, Lunches
- ✓ Cene di lavoro / Aziendali Business dinner / Corporate
- ✓ Feste private Private Parties
- ✓ Feste di laurea Graduation Parties
- ✓ Compleanni Birthdays
- ✓ Battesimi, Comunioni e Cresime Baptisms, Communion and Confirmations
- ✓ Matrimoni Weddings
- ✓ Addii al Celibato / Nubilato Stag / Hen Parties
- ✓ Serate a tema Themed dinners

Per il vostro prossimo evento o festa, affidatevi a noi e mettete alla prova la nostra creatività!
For your next event or party, rely on us and put our creativity to the test!

Disponibili per aperture speciali in occasione di eventi e cerimonie
Available for special openings during events and ceremonies



TAVERNA DEI SAPORI

Viale Lombardia 76/78, 20900 Monza (MB)
T. +39 039 2728 3300 | 📞 +39 366 582 2794
tavernadeisapori@ashotels.it



latavernadeisapori.it

ashotels.it