

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**

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



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 (iceberg, pollo alla griglia, crostini di pane, lamelle di parmigiano, olio evo) € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE

Cesar salad (iceberg, grilled chicken, bread croutons, parmesan slices, evo oil)

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

Macedonia di frutta con gelato alla crema € 6,00

Fruit salad with cream ice cream

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

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

Apple cake served warm on vanilla sauce

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - EGG - NUTS

Parfait di mandorle con salsa al cioccolato fondente € 6,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

Almond parfait with dark chocolate sauce

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 alla mediterranea con verdure di stagione saltate € 18,00

ALLERGENI: CAPPERI - OLIVE NERE - AGLIO - POMODORO

* Sea bass fillet with seasonal vegetables

ALLERGENS: CAPERS - BLACK OLIVES - GARLIC - TOMATO

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

ALLERGENI: SEDANO - AGLIO - PEPE NERO

Grilled hamburg chicken with baked potatoes

ALLERGENS: CELERY - GARLIC - BLACK PEPPER

Tagliata di manzo con patate al forno € 20,00

ALLERGENI: SCALOGNO - PEPE NERO

Sliced beef with baked potatoes

ALLERGENS: SCALOGNO - BLACK PEPPER

Costoletta di maialino alla milanese con patate al forno € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

The milanese pork chop with baked potatoes

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - EGGS - NUTS

Florentina di chianina per 2 persone (su prenotazione taglio min 1 kg) € 6,50/Hg
Florentina di chianina for 2 people (on reservation min 1 kg cut)

Cheeseburger di scottona 250g con pomodoro grigliato, bacon tostato, patate fritte e il suo pane € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO

Scottona cheeseburger 250g with grilled tomato, toasted bacon, fried potatoes and his bread

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS

Costata di manzo alla griglia con patate al forno € 30,00
Grilled beef rib with baked potatoes

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 • f 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 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

(raw ham, pancetta, feline salami, 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 on netted melon

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

ALLERGENI: PESCE - UOVA

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

ALLERGENS: FISH - EGG

Caprese di bufala campana, su crema di basilico e concassé di olive nere caserecce € 12,00

ALLERGENI: LATTE - AGLIO

Caprese buffalo from Campania, on a cream of basil and concassé of homemade black olives

ALLERGENS: MILK - GARLIK

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

Carpaccio di petto d'oca su spinacino novello, petali di grana, noci e salsa al miele di Zagara € 12,00

ALLERGENI: LATTICINI - FRUTTA A GUSCIO

Goose breast "carpaccio" on baby spinach, parmesan petals, walnuts and Zagara honey sauce

ALLERGENS: MILK - NUTS

Primi Piatti • First Courses

Paccheri con asparagi verdi, speck, datterino e granella di pistacchio € 13,00

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO - SEDANO - PEPE NERO - UOVA

Paccheri with green asparagus, speck, datterino tomatoes and pistachio grain

ALLERGENS: NUTS - CELERY - BLACK PEPPER - EGGS

Riso Carnaroli alla monzese con gocce di ristretto al balsamico € 14,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - SEDANO

Carnaroli Milanese rice balsamic sauce drops

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS, CELERY, GLUTEN

Scialatielli napoletani del golfo con gamberi, ciuffi di calamari, cozze e pomodorini € 15,00

ALLERGENI: GLUTINE - PESCE - SEDANO - AGLIO - POMODORO - PEPE NERO

"Scialatielli del golfo" with shrimps, tuns of squid, mussels and tomatoes

ALLERGENS: GLUTEN - FISH - CELERY - GARLIC - TOMATO - BLACK PEPPER

Raviolone ripieno di bufala e spinacino con crema di pistacchio e basilico, veli di grana e julienne di speck tostato € 14,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTE - FRUTTA A GUSCIO - UOVA

Raviolone stuffed with buffalo and spinach with pistachio cream and basil, veils of Parmesan and toasted speck julienne

ALLERGENS: GLUTEN - MILK - NUTS - EGG

Maccheroncini al ferretto con straccetti di Scottona saltati con rosmarino, zafferano e datterino mantecati al Parmigiano Reggiano € 12,00

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - SEDANO

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

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - CELERY

Fettuccine al pesto siciliano € 13,00

ALLERGENI: GLUTINE - UOVA - SEDANO - PEPE NERO - FRUTTA A GUSCIO

Fettuccine with sicilian pesto

ALLERGENS: GLUTEN - EGGS - CELERY - BLACK PEPPER - 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](https://www.facebook.com/tavernadeisapori.monza)

