













**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.

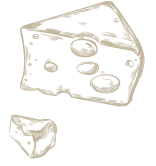
**EN | SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES** (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43)  
On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

1	 <b>GLUTINE</b> GLUTEN	<p>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<sup>(1)</sup>; b) maltodestrine a base di grano<sup>(1)</sup>; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p> <p>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<sup>(1)</sup>; b) wheat based maltodextrins<sup>(1)</sup>; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>				
2	 <b>PESCE</b> FISH	<p>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.</p> <p>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.</p>				
3	 <b>SOIA</b> SOYBEANS	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:            a) olio e grasso di soia raffinato<sup>(1)</sup>; 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.</p> <p>Soybeans and products thereof, except:            a) fully refined soybean oil and fat<sup>(1)</sup>; 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.</p>				
4	 <b>LATTE</b> MILK	<p>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) lattolo.</p> <p>Milk and products thereof (including lactose), except:            a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.</p>				
5	 <b>FRUTTA A GUSCIO</b> NUTS	<p>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.</p> <p>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.</p>				
6	 <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> SULPHUR DIOXIDE	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p> <p>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</p>				
7	 <b>CROSTACEI</b> CRUSTACEANS	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei.            Crustaceans and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1447 834 1603">8</td> <td data-bbox="834 1447 989 1603">   <b>UOVA</b>            EGGS         </td> <td data-bbox="989 1447 1522 1603"> <p>Uova e prodotti a base di uova.            Eggs and products thereof.</p> </td>	8	 <b>UOVA</b> EGGS	<p>Uova e prodotti a base di uova.            Eggs and products thereof.</p>
9	 <b>ARACHIDI</b> PEANUTS	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.            Peanuts and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1626 834 1783">10</td> <td data-bbox="834 1626 989 1783">   <b>SEDANO</b>            CELERY         </td> <td data-bbox="989 1626 1522 1783"> <p>Sedano e prodotti a base di sedano.            Celery and products thereof.</p> </td>	10	 <b>SEDANO</b> CELERY	<p>Sedano e prodotti a base di sedano.            Celery and products thereof.</p>
11	 <b>SENAPE</b> MUSTARD	<p>Senape e prodotti a base di senape.            Mustard and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1805 834 1962">12</td> <td data-bbox="834 1805 989 1962">   <b>SESAMO</b>            SESAME         </td> <td data-bbox="989 1805 1522 1962"> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.            Sesame seeds and products thereof.</p> </td>	12	 <b>SESAMO</b> SESAME	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.            Sesame seeds and products thereof.</p>
13	 <b>LUPINI</b> LUPINS	<p>Lupini e prodotti a base di lupini.            Lupins and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1984 834 2087">14</td> <td data-bbox="834 1984 989 2087">   <b>MOLLUSCHI</b>            MOLLUSCS         </td> <td data-bbox="989 1984 1522 2087"> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.            Molluscs and products thereof.</p> </td>	14	 <b>MOLLUSCHI</b> MOLLUSCS	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.            Molluscs and products thereof.</p>

<sup>(1)</sup> 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.  
<sup>(1)</sup> 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, panelle, patatine, salvia in pastella\*)  
*Sicilian mixed fried*  
(mozzarella in carrozza, arancini with sauce, panelle, chips, sage in batter\*)  
Allergeni / Allergens: 1, 4, 8, 10 € 12,00

Composizioni di ortaggi grigliati e Provolone piccante  
*Compositions of grilled vegetables and spicy Provolone cheese*  
Allergeni / Allergens: 4 € 14,00

Degustazione di polenta taragna ai tre sapori con lardo di Arnad,  
zola dolce e funghi porcini\*  
*Tasting of three-flavored taragna polenta with Arnad lard,*  
*sweet zola cheese and porcini mushrooms\**  
Allergeni / Allergens: 4, 10 € 14,00

Polpettine di salsiccia su crema di polenta taragna e cime di rapa saltate  
*Sausage meatballs on taragna polenta cream and sautéed turnip tops*  
Allergeni / Allergens: 10 € 15,00

Veli di Parma St. 16 mesi con bufala campana  
*Seasoned 16 months Parma's veils with buffalo mozzarella from Campania*  
Allergeni / Allergens: 4 € 16,00

Tartare di manzo con uovo, capperi e acciughe  
*Beef tartare with egg, capers and anchovies*  
Allergeni / Allergens: 2, 8 € 16,00

Il Gran Tagliere romagnolo della Taverna  
(degustazione di salumi e formaggi e altre sfiziosità con gnocco fritto\*)  
*The great Romagna chopping board of the Taverna*  
(tasting of cold cuts and cheeses and other delicacies with fried dumplings\*)  
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 valued customers that some products may be frozen at the source in case of limited availability.

# Primi Piatti

FIRST DISHES



Fettuccine di pasta fresca all'uovo ai porcini saltati\*  
*Fresh egg pasta fettuccine with sautéed porcini mushrooms\**

Allergeni / Allergens: 1, 8, 10

€ 15,00

Fusillone napoletano all'amatriciana

*Neapolitan fusillone pasta with amatriciana sausage (with tomatoes, cured pork cheek, pecorino romano cheese, black pepper, EVO oil, dry white wine and salt)*

Allergeni / Allergens: 1, 10

€ 15,00

Risotto alla monzese

*Monza style risotto (with sausage and saffron)*

Allergeni / Allergens: 4, 10

€ 15,00

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con zucchine, carote, melanzane,  
peperoni, asparagi e ciliegino

*Fresh egg pasta Tonnarelli with courgettes, carrots, aubergines,  
peppers, asparagus and cherry tomatoes*

Allergeni / Allergens: 1, 8, 10

€ 15,00

Scialatielli napoletani alla marinara con calamari, gamberi, cozze e ciliegino\*

*Neapolitan pasta Scialatielli marinara with squid, shrimp, mussels and cherry tomatoes\**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 7, 14

€ 16,00

Piccoli scrigni ripieni alla carbonara su crema di cacio e pepe\*

*Ravioli filled with carbonara (bacon and eggs) on cream cheese and pepper\**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 16,00



# Secondi Piatti

SECOND DISHES



Sfilettato di branzino in zuppeta mediterranea con verdure di stagione saltate\*  
*Fillet of sea bass in mediterranean soup with seasonal vegetables\**

Allergeni / Allergens: 2, 10

€ 18,00

Cheeseburger di scottona 250 g con pomodoro grigliato, bacon tostato, chips di patate e il suo pane\*  
*Scottona cheeseburger 250 g with grilled tomato, toasted bacon, potato chips and its bread\**

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 16,00

Costoletta di maialino alla milanese con patate al forno  
*Milanese pork chop with baked potatoes*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 17,00

Galletto amburghese alla griglia, con patate al forno\*  
*Grilled hamburg cockerel with baked potatoes\**

Allergeni / Allergens: -

€ 18,00

Stracotto di manzo su polenta taragna e funghi porcini saltati\*  
*Beef stew on taragna polenta and sautéed porcini mushrooms*

Allergeni / Allergens: -

€ 20,00

Costolette di agnello scottadito in salmoriglio con cicoria saltata e olivelle di riviera\*  
*Lamb chops grilled in salmoriglio with sautéed chicory and riviera olives\**

Allergeni / Allergens: -

€ 24,00

Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate  
*Sliced beef steak with grilled vegetables and potatoes*

Allergeni / Allergens: -

€ 24,00

## **SU PRENOTAZIONE (UPON RESERVATION)**

Bistecca alla fiorentina con verdure grigliate e patate al forno (min. 1kg)  
*Florentine steak with grilled vegetables and baked potatoes (min. 1kg)*

Allergeni / Allergens: -

€ 7,50/hg



# Gran Grigliata di carne

GREAT GRILLED MEAT



Piccola entrata dello Chef  
Chef's Starter



**Il Gran Tagliere romagnolo della Taverna**  
(degustazione di salumi e formaggi e altre sfiziose con gnocco fritto\*)  
*The great Romagna chopping board of the Taverna*  
(tasting of cold cuts and cheeses and other delicacies with fried dumplings\*)

**Gran grigliata mista di carne con patate al forno**  
(agnello, manzo, pollo, salsiccia e braciolina di maiale)  
*Mixed Grill Platter with Roast Potatoes (lamb, beef, chicken, sausage and pork chop)*



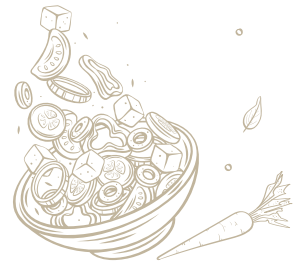
Dessert dello Chef  
Chef's Dessert



€ 39,00 / pers. (min. 2 pers.)

## Le nostre insalate

OUR SALADS



**Caprese** (bufala campana)

*Caprese (buffalo mozzarella from Campania)*

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 Salad (iceberg salad, chicken strips, grana cheese flakes, toasted bread and its sauce)*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 14,00

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

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

Allergeni / Allergens: 2, 4

€ 14,00



# Dessert

Dolce del giorno / *Sweet of the day*

Allergeni / Allergens: 4

€ 6,00

Tiramisù dello Chef / *Chef's tiramisù*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 7,00

Tagliata di frutta fresca / *Sliced fresh fruit*

€ 7,00

Tortino di mele servito tiepido su salsa alla vaniglia\*

*Apple pie served warm on vanilla sauce\**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 7,00

Parfait di mandorle\* / *Almond parfait\**

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 7,00

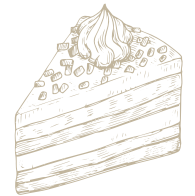
Cheesecake al sottobosco\* / *Underwood cheesecake\**

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 7,00

Trilogia di sorbetti\* / *Trilogy of sorbets\**

€ 7,00



# Bibite

DRINKS

Acqua naturale o gassata / *Natural or sparkling water*

€ 3,00

Bibite in lattina / *Canned drinks*

€ 3,00

Birra in bottiglia da 33 cl / *33 cl Bottled beer*

€ 4,00

Birra in bottiglia da 66 cl / *66 cl Bottled beer*

€ 6,00



# Caffè e liquori

CAFE AND LIQUORS

Caffè / *Coffee*

€ 2,00

Correzioni / *With alcohol*

€ 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 / SERVICE CHARGE**

€ 3,00



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

\* We inform our valued customers that some products may be frozen at the source in case of limited availability.

# Pranza

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

**ashotel**  
monza



latavernadeisapori.it

ashotels.it