

MONDAY TO SUNDAY 5PM TO 11PM

LUNDI AU DIMANCHE 17H À 23H

## STARTERS TO SHARE - ENTRÉES À PARTAGER

Bruschette Choice of : Garlic, olive oil and Taggiasca olives or Parma ham, Parmesan DOP and tomatoes or Truffle cream and smoked Scamorza and rocket salad <i>Choix de : ail, huile d'olive et olives Taggiasche ou jambon de Parme, copeaux de Parmesan DOP et tomates cerise ou crème de truffe et Scamorza fumée, roquette</i>	11€/3pcs
Mixed Charcuterie platter with Bresaola, Finocchiona, Coppa, Mortadella and a surprise by the Chef <i>Planche de charcuterie variée (Bresaola, Finocchiona, Coppa, Mortadelle et surprise du Chef)</i>	22€
Pinsa mozzarella, smoked salmon and rocket salad <i>Pinsa mozzarella, saumon fumé et roquette</i>	22€
Pinsa tomato sauce, rocket salad and Parmesan DOP, candied tomatoes <i>Pinsa à la sauce tomate, Bresaola, roquette et copeaux de Parmesan DOP, tomates confites</i>	22€
Chef's Pinsa <i>Pinsa du chef</i>	20€

## MAINS - PLATS

Quinoa salad: White and red quinoa, bulgur, tomato, cucumber, red onions, mint, parsley, lemon and pomegranate <i>Salade de quinoa : Quinoa blanc et rouge, boulgour, tomate, concombre, oignons rouge, menthe, persil, citron et pomme grenade</i>	17€
Lucca Salad: Rocket salad, roasted vegetables, Burrata, olives, Parma ham, basil and olive oil <i>Salade Lucca: Roquette, légumes au four, Burrata, olives, jambon de Parme, basilic et huile d'olive</i>	23€
Romaine style salad: Romaine lettuce, roasted chicken, roasted vegetables, Parmesan DOP <i>Salade à la Romaine: Romaine, poulet rôti, tomates, légumes au four, et copeaux de Parmesan DOP</i>	22€
Tagliolini alle vongole: Fresh tagliolini, clams, candied tomatoes, garlic, white wine and parsley <i>Tagliolini alle vongole: Tagliolini fraîches, palourdes, tomates confites, ail, vin blanc et persil</i>	22€
Beef tagliata and roasted new potatoes <i>Tagliata de bœuf et pommes de terre grenaille au four</i>	25€
Grilled seabass filet , seasonal vegetables and citrus beurre blanc sauce <i>Filet de loup à la plancha, légumes de saison et beurre blanc aux agrumes</i>	24€
Tavolo's cheeseburger: candied onions, homemade cheese sauce, bacon <i>Cheeseburger Tavolo: Oignons confits et sauce fromagère maison, bacon</i>	24€

## DESSERTS

Sorbet: lemon, tangerine, blackcurrant <i>Sorbet: citron, mandarine, cassis</i>	4€
Ice cream: chocolate, vanilla, caramel <i>Glace: chocolat, vanille, caramel</i>	4€
Strawberry Millefeuille <i>Millefeuille de fraises</i>	10€
Pineapple carpaccio and mint-infused juice <i>Carpaccio d'ananas et son jus infusé à la menthe</i>	10€
Tiramisù	10€
Café gourmand (trio of mini desserts and coffee) <i>Café gourmand (trio de mini desserts et café)</i>	10€

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.*

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

## COCKTAILS

---

Collins de Monaco – 18€  
Gin de Monaco, Perrier, jus de citron et sucre de canne

Bomberay Rose – 18€  
Liqueur de rose, Soho, Gin Bombay Sapphire, Prosecco, citron et Tabasco

Bellini – 14€  
Purée de pêche et Prosecco

Frozen Daiquiri - 18€  
Rhum Havana, purée de fruits rouges et sucre de canne, citron vert

Frozen Margarita – 19€  
Tequila, Cointreau et citron vert

Frozen Pina Colada – 18€  
Havana Club, crème de noix de coco et jus d'ananas

## MOCKTAILS

---

Red Apple – 15€  
Fraise fraîche, jus de cranberry, jus de pomme et jus d'orange, citron et sirop de vanille

Lime green Lemonaid – 15€  
Kiwi frais, jus de pomme et menthe fraîche, Lemonaid citron vert

Passion Cucumber – 15€  
Concombre et purée de passion, sucre de canne et citron vert, Perrier

Spritz sans alcool – 10€  
Crodino, eau pétillante, grenadine et citron

## SPRITZ

---

Hugo Spritz – 16€  
Liqueur Saint Germain, Prosecco et Perrier, citron vert

Green Spritz – 15€  
Liqueur verte P31, Prosecco, Perrier

Aperol Spritz – 14€  
Aperol, Prosecco, Perrier

Monaco Spritz – 15€  
Liqueur Orangerie de Monaco, Prosecco, Perrier

Limoncello Spritz – 16€  
Limoncello de Monaco, Prosecco, Perrier

## VINS ROSÉS

---

	125ML	75 CL
Minuty Prestige	13€	55€
M de Minuty	11€	45€

## CHAMPAGNE

---

	125ML	75 CL
Taittinger Brut Prestige NV	16€	85€
Taittinger Brut Prestige Rosé NV	20€	120€
Taittinger Millésimé 2012		150€
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006		370€
Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2006		430€

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
*Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.*

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC

## VINS BLANCS

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2017	8€	32€
Chablis, Daniel Séguinot, Bourgogne, France 2017	9€	40€
Cuvée Lampe de Méduse, Côtes de Provence, Cru Classé, France 2018	10€	42€
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France 2020		55€
Croze Hermitage, Les Launes Vallée du Rhône, France 2016		45€

## VINS ROUGES

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2017	8€	32€
Nero D'Avola, Sicile, Italie 2016	10€	42€
Malbec Catena Zapata, Mendoza, Argentine 2017	9€	35€
Les Sorcières, Côte du Roussillon, France 2017		50€
St Emilion, Baron Carl, B. Rothschild, Bordeaux, France 2017		65€
Saint Joseph Les Challeys, Côtes du Rhône, France 2020		75€

## BIÈRES

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Pilsner Urquell	7€
Budweiser	7€
Corona	8€
Grimbergen	8€

### BIÈRES PRESSION

Peroni 25cl	5€
Peroni 50cl	9€

## SANS ALCOOL

Evian / Badoit 0.5l	4€
Evian / Badoit 1l	7€
Perrier	6€
Coca Cola, Orangina, Sprite	6€
Red Bull	8€
San Bitter	5€
Jus	5€
Pomme, orange, ananas, Pamplemousse, fraise	
Jus d'orange pressé	8€

## BIO, 100% NATUREL, COMMERCE ÉQUITABLE

LEMONAID gingembre	7€
LEMONAID citron vert	7€
LEMONAID orange sanguine	7€
LEMONAID fruit de la passion	7€
CHARITEA Maté	7€
CHARITEA Thé vert	

*\*1€ sera versé à une association caritative. 100% naturel,  
bio et certifié Fairtrade Max Havelaar.*

## BOISSON CHAUDES

Espresso	4€
Espresso Macchiato	5€
Espresso doppio	6€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6€
Latte Macchiato vanille ou noisette	8€
Lait chaud	6€
Chocolat chaud	6€
Thé	6€
Earl Grey, English Breakfast, thé vert au jasmin, citron et gingembre, camomille, menthe poivrée	

*Lait d'amande, lait de soja disponible sur demande.  
Toutes nos spécialités de café sont disponibles en  
version décaféinée.*

For daily specials, dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.  
Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe.

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC