

DAL 1981

il Tavolino

RISTORANTE CON PIZZA



Gentile Cliente,

se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di segnalarlo al nostro personale. Saremo lieti di fornirti tutte le informazioni sui nostri piatti e sulle bevande, e di consigliarti nel modo più accurato possibile.

Dear Guest,

if you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. We will be happy to provide you with all necessary information about our dishes and beverages, and to advise you in the most accurate way possible.



DAL 1981

il Tavolino

RISTORANTE CON PIZZA

“Il Tavolino” con lo Chef

THE CHEF RECOMENDS

Tartare di salmone selvatico con guacamole, misticanza e fiocchi di burrata <i>Wild-caught salmon tartare, guacamole, mixed greens and burrata flakes</i> A.3,4,9,10	24
Tagliatelle artigianali, salsa carbonara e tartufo nero <i>Handmade tagliatelle with carbonara sauce and black truffle</i> A.1,3,7,9	30
Carpaccio di Wagyu con scaglie di Tartufo Nero <i>Wagyu carpaccio with grated black truffle flakes</i>	34
Entraña americana con purè di zucca e guanciaie <i>American skirt steak with pumpkin purée and guanciaie</i> A.1,7,9	35
Cordon bleu di vitello alla milanese <i>con patata mantecata allo zafferano</i> <i>Veal cordon bleu Milanese with saffron mashed potatoes</i> A.1,3,7,9	35
Caldo freddo di manzo <i>Midollo cotto al forno con tartare e tartufo nero</i> <i>Oven-roasted bone marrow with beef tartare and black truffle</i> A.10	37
Filetto di Manzo alla Rossini <i>con spinaci foie gras e salsa al tartufo</i> <i>Rossini-style beef fillet with spinach, foie gras and truffle sauce</i> A.2,7,9	37

La Tradizione Meneghina

THE TRADITIONAL MILANESE DISHES



Mondeghili in salsa verde con raspadura <i>Milanese style meatballs with green sauce and Raspadura cheese</i> A.1,3,4,7,9,12	16
Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano <i>mantecato con burro e Grana Padano D.O.P</i> <i>Milanese risotto with saffron threads creamed with butter and Grana Padano D.O.P.</i> A.7,9	18
Ossobuco di vitello e risotto alla Milanese <i>Veal bone marrow with Milanese style risotto</i> A.1,7,9,12	33
Cotoletta di vitello alla Milanese <i>con cuore di lattuga e vinagrette senapata</i> <i>Milanese-style veal cutlet with baby gem lettuce and mustard vinaigrette</i> A.1,5	34

Antipasti

STARTER

Antipasto Il Tavolino (consigliato per due persone)

Prosciutto Crudo, Coppa, Mortadella tartufata di cinghiale, Salame, Pancetta coppata Formaggi Taleggio di Valmora, Casera della Valtellina, Formaggio Branzi di “Brembo”.
Servito con miele e salsa di fichi e bruschette al pomodoro

“Il Tavolino” Starters Recommended to share

Cured meats prosciutto, coppa, wild boar truffle mortadella, salami, pancetta coppata)
Cheeses Taleggio di Valmora, Casera della Valtellina, Branzi di Brembo cheese)
Served with honey and fig sauce and tomato bruschettas A.7,10

34

Tagliere di Formaggi

Taleggio di Valmora, Casera della Valtellina, Formaggio Branzi di “Brembo”.
Servito con miele e salsa di fichi

Taleggio di Valmora, Casera della Valtellina, and Branzi cheese from the Brembo Valley,
served with honey and fig sauce A. 7, 10

15

Tagliere di Salumi

Prosciutto Crudo, Coppa, Mortadella tartufata di cinghiale, Salame, Pancetta coppata
Prosciutto crudo, coppa, truffled wild boar mortadella, salami, and rolled pancetta.

15

Bruschettone

Pane di Altamura, concassé di pomodoro, crema di burrata, olio evo e basilico
Bruschettone Altamura bread, tomato concassé, burrata cream, extra virgin olive oil, and basil A. 1,7

14

Prosciutto crudo e bocconcini di bufala

Cured ham and buffalo mozzarella morsels A.7

20

Insalatina di Polpo* alla Catalana su salsa agra di pomodoro

Catalan-style baby octopus salad on tangy tomato sauce A.4,12,14

22

Carpaccio di filetto di manzo con uovo pochè grana DOP

Servito con chips di patate croccanti
Beef fillet carpaccio with poached egg, Parmigiano Reggiano PDO and crispy potato chip A.3,7

24

Primi Piatti

FIRST COURSES

Paccheri di Gragnano Rummo alla diavoletta con 'nduja, guanciale croccante, pomodorini e stracciatella <i>Paccheri in hot spicy tomato sauce with 'nduja, crispy pork cheek, and fresh cheese</i> <small>A.1,6,7,8,10</small>	17
Lasagna con ragù tradizionale alla Bolognese <i>Lasagna with traditional Bolognese style sauce</i> <small>A.1,6,7,8,10,12</small>	17
Spaghettono Rummo alla Amatriciana classica <i>Rummo spaghettono with classic Amatriciana sauce</i> <small>A.1,6,7,9,10,12</small>	18
Linguine vongole veraci con salsa prezzemolo <i>Linguine with clams in parsley sauce</i> <small>A.1,6,9,10,12,14</small>	23
Linguina di Gragnano con gambero rosso al profumo di lime <i>Gragnano linguine with reduced red shrimp sauce and raw shrimp, scented with lime</i> <small>A.1,2,3,4,5,6,7,9</small>	25

Secondi Piatti

SECOND COURSES

Galletto alla diavola con chips di patate croccanti e spinaci saltati <i>Spicy roast cockerel with crispy potato chips and sautéed spinach</i> <small>A.1,12</small>	24
Guancia di manzo brasata con purè di patate soffici e la sua salsa <i>Braised beef cheek with creamy mashed potatoes and its jus</i> <small>A.1,7,9,12</small>	25
Entrecôte di Simmenthal bavarese con patate al forno e ristretto senapato <i>Bavarian Simmenthal entrecôte with roasted potatoes and mustard reduction</i> <small>A.1,9,10</small>	29
Filetto di manzo bavarese con ristretto senapato al pepe verde con purè <i>Bavarian beef fillet with green pepper sauce and creamy mashed potatoes</i> <small>A.7,9</small>	35
Fritto Misto "Il Tavolino" Gamberi*, calamari* e verdure croccanti <i>Mixed fried seafood of "il Tavolino" (shrimps*, squid* and crispy vegetables)</i> <small>A.1,2,4,14</small>	27
Filetto d'Ombrina alla plancha con guazzetto di cozze e vongole, pomodorino fresco e crema di zucca <i>Grilled meagre fillet with mussel and clam broth, cherry tomatoes and pumpkin cream</i> <small>A.1,4,7,9,12,14</small>	27

Contorni

SIDE DISHES

Patate al forno o fritte <i>Roasted potatoes French fries*</i>	8
Broccoletti*/ Spinaci saltati* <i>Broccoletti*/ Sautéed spinach*</i>	8
Verdure di stagione al forno <i>Oven-baked vegetables</i>	8
Insalatina mista <i>Mixed salad</i>	8

Insalatone

SALADS

Caesar Salad Insalata iceberg, petto di pollo dorato, crostoni di pane, veli di parmigiano e salsa caesar <i>Iceberg lettuce, golden chicken breast, croutons, shavings of Parmesan cheese and Caesar dressing</i> <small>A.1,7</small>	16
Nizzarda Misticanza di stagione, olive, capperi, tonno, fagiolini, uova, pomodorini e dressing alla maionese <i>Seasonal mixed greens, olives, capers, tuna, green beans, eggs, cherry tomatoes, and mayonnaise dressing</i> <small>A.3,4,10</small>	16
Greek Salad Misticanza di stagione, olive nere, feta, cetrioli, cipolla rossa marinata, salsa tzatziki e pomodorini <i>Seasonal salad mix, black olives, feta cheese, cucumbers, marinated red onion, tzatziki sauce, and cherry tomatoes</i> <small>A.3,4,10</small>	15
Salmone e Aneto Misticanza di stagione, salmone affumicato, cetrioli, dressing all'aneto e mix di semi <i>Seasonal mixed greens, smoked salmon, cucumbers, dill dressing, and mixed seeds</i> <small>A.4</small>	16
Caprese Mozzarella di Bufala Campana DOP su carpaccio di pomodoro cuore di bue e pesto di basilico leggero <i>Buffalo Mozzarella Campana PDO on beefsteak tomato carpaccio with a light basil pesto.</i> <small>A.7</small>	16

La Brace de “Il Tavolino”

IL TAVOLINO'S BBQ

MANZO BAVARESE

Costata di manzo Bavarese

Bavarian beef steak approximately 600g

38

Chateaubriand

per due persone con spinaci saltati e salsa tartufata
Chateaubriand 500g, served with sautéed spinach and truffle sauce

90

Fiorentina Bavarese

con Patate e Verdure al forno

Bavarian T-bone approximately 1,2 Kg with roasted potatoes and oven-baked vegetables

80

Consigliati per due / Recommended for two

PEZZATA ROSSA DI ALPEGGIO

Costata di Pezzata Rossa

con Spinaci e Purè

Pezzata Rossa Rib,600g

49

T Bon (Fiorentina) Pezzata Rossa

servita con patate e verdure al forno

Pezzata Rossa approximately 1,2 kg with roasted potatoes and oven-baked vegetables

95

Consigliati per due / Recommended for two

Pizze

PIZZAS

Marinara

Pomodoro, aglio, origano
Tomato, garlic, oregano A.1,6,10

10

Margherita

Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil A.1,6,7,10

12

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
Tomato, mozzarella, anchovies and oregano A.1,4,6,7,10

13

Tonno e Cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, tuna and red onion A.1,4,6,7,10

14

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato, mozzarella, baked ham and mushrooms A.1,6,7,10

13

Speck e Zola

Pomodoro, mozzarella, speck e zola
Tomato, mozzarella, speck and gorgonzola cheese A.1,6,7,10

14

Vegetariana

Pomodoro, carciofi, friarielli, olive taggiasche, radicchio
Tomato, artichokes, broccoli rabe, olives and radicchio (red salad) A.1,6,10

14

Quattro Formaggi

Mozzarella, brie, gorgonzola e scamorza
Four cheeses: mozzarella, brie, gorgonzola, and scamorza cheeses A.1,7,10

14

Viennese

Pomodoro, mozzarella e würstel
Tomato, mozzarella and würstel A.1,6,7,10

14

Calzone

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, and cooked ham A.1,6,7,10

13

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino fresco
Tomato, mozzarella, spicy salami, fresh chili pepper

15

Tutte le pizze possono essere preparate con farina integrale su richiesta + 1€

All pizzas can be prepared with wholemeal flour upon request

Pizze

PIZZAS

Capricciosa 15
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, acciughe, olive nere, origan
Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, capers, anchovies, black olives, origan

Prosciutto crudo 15
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, and prosciutto

Salsiccia e friarielli 16
Mozzarella, salsiccia e friarielli / *Mozzarella, sausage and friarielli (broccoli rabe)* A.1,6,7,10

Pizze Speciali

SPECIAL PIZZAS

'Nduja & Caciocavallo 15
Passata di pomodoro, Bufala, pomodorini, 'Nduja, Caciocavallo
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, 'Nduja, Caciocavallo cheese A.1,7,9

Carrettiera 18
Cornicione ripieno di fior di latte, salsa di pomodoro del Piennolo, friarielli, salsiccia, provola affumicata
Cornicione stuffed with fior di latte cheese, piennolo tomato sauce, friarielli broccoli rabe, sausage, smoked provola cheese A.1, 7,10,12

L'Anima Gialla 18
Passata di pomodoro giallo, burrata, mortadella tartufata, miele al peperoncino
Yellow tomato sauce, burrata cheese, truffle mortadella, chili pepper honey A.1, 7,9,12

L'Arrogante 16
Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, acciughe del Cantabrico, zeste di limone e Japaleños
Yellow tomato sauce, burrata cheese, truffle mortadella, chili pepper honey A.1,7,9,12

Amatriciana 16
Passata di pomodoro, fiordilatte, guanciale, pecorino romano
Yellow tomato sauce, burrata cheese, truffle mortadella, chili pepper honey A.1,7,9.

La Piemontese 25
Mozzarella, battuta di Fassona, pomodoro candito, tartufo nero e granella di nocciola
Yellow tomato sauce, burrata cheese, truffle mortadella, chili pepper honey A.1,5,7,8

Praga Affumicata 18
Passata di pomodoro, provola affumicata, prosciutto di Praga, peperone alla menta e ricotta
Tomato sauce, smoked provola cheese, Prague ham, mint peppers, and ricotta cheese (A.1,7,8,10)

Campana bianca 17
Base bianca, pomodoro strofinato, scarola ripassata, prosciutto crudo e ricotta salata
Tomato spread, sautéed escarole, cured ham and salty ricotta cheese (7, 12, 1)

Dessert

DESSERT

Tiramisù classico 10
Traditional tiramisù A.1,3,6,7,8

Soufflé con cuore di cioccolato caldo e gelato alla crema 10
Soufflé with warm liquid core served with vanilla ice cream A.1,3,6,7,8,10

Profiterol al gusto vaniglia ricoperto con crema al cioccolato 10
Pastry filled with vanilla flavoured cream, covered with chocolate cream A.1,3,5,6,7,8,10

Millefoglie, fragrante pasta sfoglia farcita con crema pasticcera 10
Fragrant puff pastry filled with custard cream A. 1,3,5,6,7,8,10

Pastiera napoletana 10
Neapolitan Pastiera A. 1,3,6,7,8,10

Crème Brulée e frutti di bosco 10
Crema di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello
Vanilla cream and raspberry topped with berries and caramel A.1,3,5,6,7,8,10

Apple tartlet 10
Tortina con pasta frolla al burro e mele in pezzi
Apple Tartlet, pastry pie with diced aples decorated with sugar and cinnamon A.1,3,5,6,7,8,10

Semifreddo Torroncino
Semifreddo al torroncino con granella di nocciole
Nougat semifreddo topped with caramelized hazelnuts A.1,3,6,7,8,10

Pasta fillo al cacao con ripieno al cioccolato e pere sciroppate 10
Crema di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello
Nougat semifreddo topped with caramelized hazelnuts A.1,3,6,7,8,10

Crème Brulée e frutti di bosco 10
Crema di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello
Vanilla cream and raspberry topped with berries and caramel A.1,3,5,6,7,8,10

DAL 1981

il Tavolino

RISTORANTE CON PIZZA

DAL 1981

il Tavolino

RISTORANTE CON PIZZA

Bevande e caffè

DRINKS AND COFFEE

Acqua <i>Water</i>	3
Bibite <i>Soft Drinks</i>	5,5
Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Originale <i>Draft Beer small / medium - Lager Beer</i>	5,5/6,5
Birrificio Angelo Poretti 6 Luppoli Bock Rossa <i>Draft Beer small / medium - Red Beer</i>	6/8
Birrificio Angelo Poretti 9 Luppoli IPA <i>Draft Beer small / medium - India Pale Ale</i>	6/8
Calice di vino bianco o rosso <i>White or red glass of wine</i>	7/8/9/15
Caffè espresso <i>Espresso Coffee</i>	3
Coperto/ Cover Charge	3,5

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Substances or products that cause allergies or intolerances

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine | 1. Cereals containing gluten |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 2. Crustaceans and product based on shellfish |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 3. Eggs and egg-based products |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 4. Fish and seafood-based products |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 5. Peanuts and peanut-based products |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 6. Soy and soy-based products |
| 7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 7. Milk and milk-based products including lactose |
| 8. Frutta a guscio | 8. Various types of nuts |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano | 9. Celery and celery-based products |
| 10. Senape e prodotti a base di senape | 10. Mustard and mustard-based products |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | 11. Sesame seeds and sesame seeds based products |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione | 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentration |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini | 13. Lupine and lupine-based products |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | 14. Molluscs and mollusc-based products |

Allegato 2 REG. UE 1169/2011

* Prodotto abbattuto all'origine / Frozen product at the origin
A. Allergeni / Allergens

