

## 前菜

# ANTIPASTI

---

Create your own selection:

3 antipasti / 14,00 €

好きな前菜を3種選べます :

3 種の前菜 / 14,00 €

CLUB ONE  
-10%

CAPRESE Á LA TAVOLÀTA 5,00 €



Tomato and Mozzarella di Bufala salad

トマトとモッツアレラチーズのサラダ

BRUSCHETTA AI FUNGHI 5,00 € (V)



Bruschetta, tomato concassé, champignons and aubergine

ブルスケッタ、トマトのコンカッセ、シャンピニオン&ナス

CARPACCIO DI CALAMARI 6,00 €



Octopus carpaccio, tomato concassé, lemon oil and roasted peanuts

タコのカルパッチョ、トマトのコンカッセ、レモンオイル、ローストピーナッツ

CREMA DI POMODORI FREDDA 5,00 € (V)



Cold Tomato soup and cucumber basil sorbet

トマトの冷製スープ&キュウリとバジルのソルベ

FORMAGGIO TOMINO 5,00 €

Tomino cheese wrapped in San Daniele ham, endive salad with honey dressing

トミノ チーズのサン・ダニエレ生ハム包み、エンダイブのサラダ&ハニードレッシング

## ASSORTIMENTI

---

SALUMI MISTI 14,00 €

San Daniele ham, honey melon, salami selection, grilled vegetables, Bresaola and dried cherry tomatoes

サン・ダニエレの生ハム、メロン、サラミの盛り合わせ、野菜のグリル、ブレオザラ・ビーフ、ドライ・チェリートマト

GRANDE ASSORTIMENTO DI ANTIPASTI 28,00 €

The chef's big selection of the day's antipasti

本日の前菜の盛り合わせ



(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。

# プリモ (パスタ/米)

## PASTE-PRIMI



TAGLIATELLE CON SCAMPI E SALSA DI ARAGOSTA 24,00 €

Pasta Tagliatelle, lobster sauce and scampi

ロブスターソース&エビ・スカンピのパスタ・タリアテッレ

GARGANELLI CON PANCETTA E CARCIOFI 20,00 €

Pasta garganelli, pancetta, artichoke, garlic and cherry tomatoes

パスタ・ガルガネッリー、ポーク・パンチェッタ、アーティチョーク、ニンニク&チェリートマト

LASAGNE ALLA TAVOLATA 22,00 €

Tavolata's Lasagne

タボラタレストラン特製ラザニア

LASAGNE ZUCCHINE E RICOTTA SALATA 19,00 €

Zucchini lasagne, tomatoes and ricotta salata cheese

ズッキーニのラザニア、トマト&リコッタチーズのサラダ

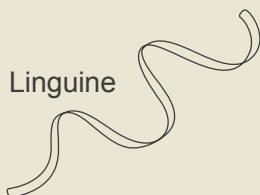
RISOTTO CON CALMARI E COZZE 24,00 €

Squid & mussels risotto

イカとムール貝のリゾット



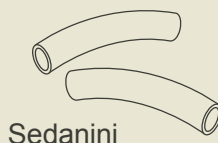
Paccheri



Linguine



Garganelli



Sedanini

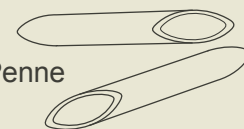


Tortellini

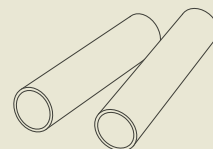
Ravioli



Penne



Canneloni



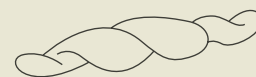
Tagliatelle



Gnocchi



Pappardelle



Fusilli

LOVELY GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST

美味しいグルテンフリーのパスタもごぞいます。

(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。

## セコンド

## SECONDI

---



SALMONE CON SALSA AGLI ASPARAGI 24,00 €

Grilled salmon, asparagus sauce and pan-fried potatoes and zucchini  
サーモンのグリル、アスパラガスソース、ポテト&ズッキーニ炒め

SPIGOLA ARROSTO CON BURRO AL LIMONE 27,00 €

Whole roasted sea bass filled with lemon and parsley, lemon butter, pan-fried chanterelle and potatoes  
シーバスのロースト レモン&パセリ添えシャントレル茸&ポテト炒め、レモンバター添え

FILETTO DI MANZO CON BURRO AL LIMONE 29,00 €

Beef tenderloin, lemon butter, roasted potatoes and warm tomato asparagus salad  
牛フィレ肉、レモンバター、ローストポテト、トマト&アスパラガスの温野菜サラダ

SALTIMBOCCA DI POLLO CON SALSA AL VINO BIANCO 23,00 €

Chicken Saltimbocca, white wine sauce and crushed sage potatoes  
チキン・サルティンボッカ、白ワインソース添え、セージのクラッシュポテト

VITELLO FRITTO CON SALSA DI POMODORO AL LIMONE 24,00 €

Pan-fried veal liver, lemon tomato sauce with crushed sage potatoes  
子牛レバー炒め、レモン&トマトソース、セージのクラッシュポテト

CONTORNI 2,50 €

SIDE ORDERS / サイドディッシュ

---

INSALATA VERDE

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE

BRUSCHETTA

• Green salad

• Tomato-onion salad

• Bruschetta

• グリーンサラダ

• トマトとタマネギのサラダ

• ブルスケッタ

---

(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。

# ドルチェ

## DOLCI

---



PANNACOTTA AL CIOCCOLATO BIANCO 10,00 €

White chocolate panna cotta with strawberry basil sorbet  
ホワイトチョコレートのパンナコッタ、イチゴ&バジルのソルベ添え

GELATO E SORBETTO DEL GIORNO 10,00 € (V)

Ice cream and sorbet alla Tavolàta  
タボラタレストラン特製のアイスクリーム&ソルベ

LIMONCELLO SEMIFREDDO 10,00 €

Limoncello semifreddo, almond bisquit and raspberry sauce  
リモンチェッロのセミフレッド、アーモンドのビスケット&ラズベリーソース添え

FRUTTA FRESCA E ZABAIONE 10,00 €

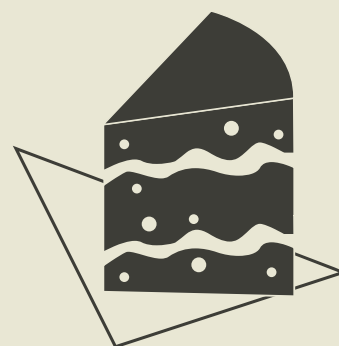
Fresh fruits and Sabayon sauce  
フレッシュフルーツ&サバイヨンソース

FORMAGGI MISTI 13,00 €

Italian cheese platter  
イタリアのチーズ盛り合わせ

FORMAGGIO 7,00 €

A piece of cheese  
チーズ1カット



(v) = Available as vegan / ヴィーガンとの変更も可能です。