



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Tonno del Chianti su insalatina di finocchi, arance e olive "Leccino" € 12,00
Pork meat on fennel, orange and "Leccino" olives salad

Fegatini di pollo al Vin Santo su fonduta di pecorino, con polenta croccante e tartufo € 14,00
Chicken liver with Vin Santo, truffle, crispy polenta and goat cheese cream

Crostone del contadino con pecorino, crema di zucca , € 11,00
cipolla stufata e salsiccia con riduzione di aceto
Toasted Tuscan bread with "pecorino cheese, pumpkin cream, stewed onion and sausage with red vinegar reduction

Tagliere di salumi toscani con crostini € 16,00
Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries)

Prosciutto di cinta senese "tagliato a mano" € 16,50
Hand-cut Cinta cured ham

ANTIPASTI/ STARTER

Torta di erbe con uovo in camicia e salsa di acciughe € 12,00
Herb salad tart with poached egg and anchovies sauce

Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso € 13,00
Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce

*Chianina marinata al rosmarino e salvia, con timballo di cavolfiore ,
cipolla rossa all' aceto e salsa verde* € 13,00
*Marined Chianina-beef with rosemary and sage, with cauliflower timbale,
red onion with vinegar and green sauce*

Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 16,00
Siena Cheese selection with spicy candied fruit

*Salmone marinato con stracciatella, aneto , pepe rosso e
panello alla mandorla* € 14,50
*Marineted salmon with stracciatella cheese, dill and red pepper
and almond cake*

PRIMI PIATTI /FIRST COURSE

Pasta fatta in casa - Hand made pasta

“Tortello del Pastore” con tartufo al profumo di maggiorana e crumble di grana € 18,50
Farmer’s Tortello with black truffle, marjoram and Grana crumble

Pici di farina “graní Antichí” con ragù di coniglio, funghi secchi, briciole di pane e olive croccanti € 14,00
Hand made Pici “ancient grains” with rabbit ragù, dried mushrooms, bread crumbs and crunchy olives

“Casarecce della Taverna” con stracotto di guancia di manzo, peperoni e scaglie di parmigiano € 14,00
Fresh home-made pasta with stewed beef cheek, peppers and parmigiano cheese

Risotto con pecorino erborinato, pere spadellate e soppresata di maialino all’arancia € 14,00
Risotto with “Pecorino Luxuria”(blue-cheese), pears and pork brawn

Acqua cotta della “Maremma” € 13,00
Vegetable soup with tomato and egg

Gnocchi di zucca con cozze, spuma di pecorino piccante, crouton di pane e bottarga € 14,50
Pumpkin gnocchi with mussels, spicy pecorino foam, crunchy bread and bottarga



Gentili Ospiti.

Per la preparazione del pane e della pasta, entrambi fatti in casa, vengono utilizzate farine biologiche di “Graní Antichí” della nostra Fattoria.

Dear Guests,

For the preparation of bread and pasta, both homemade, are used organic “Ancient Grains” flours from our farm

SECONDI PIATTI"/"MAIN COURSE"

<i>Bistecche di cinghiale (cottura a bassa temperatura) con mele grigliate e riduzione di vino rosso</i>		€ 26,00
<i>Wild boar steaks (low temperature cooking) with grilled apples and red wine reduction</i>		
<i>Coniglio all'arrostato morto con verdure al forno</i>		€ 26,00
<i>Dead roast rabbit with baked vegetables</i>		
<i>Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi, pepe e tartufo</i>		€ 29,00
<i>Pigeon "Taverna" style with apricot pan-brioche and truffle</i>		
<i>Agnello alla griglia con gin e menta con bietole</i>		€ 26,00
<i>Grilled lamb with gin and mint, and light caponata</i>		
<i>Baccalà fritto in dolce forte (chutney di cipolla e zenzero) con patata viola</i>		€ 27,00
<i>Cod-fish with onion sauce and ginger with purple potatoes</i>		
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i>	(h)	€ 7,50
<i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>		
<i>Filetto di manzo lardellato in crosta di pane con fagioli allo zafferano e scarola con olive</i>		€ 36,00
<i>Larded beef fillet in bread crust with saffron beans and endive with olives</i>		
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef" (rucola e olio caldo al rosmarino)</i>		€ 25,00
<i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"</i>		
<i>Tartare con salsa di topinamburg, maionese alle nocciole e polvere di lamponi</i>		€ 27,00
<i>Beef tartar with artichoke sauce, hazelnut mayonnaise and raspberry powder</i>		

“CONTORNI” / “SIDE DISHES”

Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva € 5,50
White beans with extra vergin olive oil

Insalata scarola all'aglio e olive € 5,50
Batavian endive with garlic and olives

Insalata mista € 5,50
Mixed salad

Verdure d'autunno al forno (peperoni, cipolle, finocchi e cavolfiore) € 5,50
Baked vegetables (peppers, onions, fennel and cauliflower)

Bietole € 5,50
Swiss chard

Patate arrosto € 5,50
Roasted potatoes

Si avverte la gentile Clientela che il prezzo del pane e coperto è di euro 3,50 a persona.

Cover charge euro 3,50 per person.

Dessert

- Biscotto con mousse al cioccolato e meringhe, salsa agli agrumi e gelato alle mandorle* € 7,00
Biscuit with chocolate mousse and meringues, citrus sauce and almond ice-cream
- Tiramisù della Taverna* € 7,00
The Taverna's tiramisu
- Semifreddo alle nocciole, brownies alla gianduia e caramello salato* € 7,00
Hazelnut parfait with gianduia brownies and salted caramel
- Crostata di fichi e noci con salsa di cioccolato bianco al Rum e gelato alle noci* € 7,00
Fig and walnut tart with rum white chocolate sauce and walnut ice-cream
- Spuma di yogurt e miele con mandorle tostate, crumble all'arancia, mirtilli e lamponi, cioccolato fondente al 70%*
Yogurt mousse and honey with toasted almonds, orange crumble, blueberries and raspberries, 70% dark chocolate
- Cantucci con Vin Santo* € 7,00
Cantucci biscuits with Vin Santo wine
- CUCCA CUCCA della Taverna* € 7,00
The Taverna's "CUCCA CUCCA"