



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Terrina di fagiano con pan brioche ai fichi e tartufo € 15,00
Pheasant terrine with fig brioche bread and black truffle

Fegatini di pollo al Vin Santo su crema di formaggio e polenta croccante al cavolo nero € 14,00
Chicken liver with Vin Santo, black cabbage, crispy polenta and goat cheese cream

Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata al vino e acciughe sottopesto € 10,00
Toasted Tuscan bread with "pecorino cheese, steamed onion in wine, and anchovies in pesto

Tagliere di salumi toscani con crostini € 16,50
Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries)

Prosciutto di cinta senese "tagliato a mano" € 18,00
Hand-cut Cinta cured ham

ANTIPASTI/ STARTER

Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso € 13,50
Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce

*Chianina marinata con fonduta di pecorino erborinato,
patè di olive e pan briosche alle nocciole* € 13,50
*Marined Chianina-beef with pecorino cheese fondue, olive pate
and hazelnut brioche bread*

*Timballo di verza su passatina di cannellini,
gota croccante e fett'unta* € 13,50
Cabbage timbale on beans purée, crispy bacon and oil bread

Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 17,00
Siena Cheese selection with spicy candied fruit

Capesante gratinate su crema di ricotta e pesto di broccoli € 14,50
Scallops au gratin on ricotta cream and broccoli pesto

PRIMI PIATTI /FIRST COURSE

Pasta fatta in casa - Hand made pasta

- “Tortello del Pastore” con tartufo al profumo di maggiorana e crumble di grana* € 19,00
“Shepperd’s Tortello” with black truffle, marjoram and Grana crumble
- Pici di farina “graní Antichí” con ragù di “Chianina” e riduzione di vino* € 14,00
Hand made Pici “ancient grains” with Chianina ragù and wine reduction
- Maltagliati di farina di castagne con ragù di cinghiale* € 15,00
Maltagliati with chestnut flour and wild board ragout
- Risotto all’alloro con zucca gialla e quaglia arrosto* € 14,00
Bay leaf risotto with yellow pumpkin and roasted quail
- Tagliatelle con ragù di coniglio, funghi e olive croccanti* € 14,00
Tagliatelle with rabbit ragout, mushrooms and crunchy olives
- Cacciucco di ceci con crostini di pane all’acciuga* € 14,00
Chichpea “Cacciucco” with anchovy bread croutons



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>Bistecchine di cinghiale (cotte a bassa temperatura) con cipolle caramellate</i>	€ 27,00
<i>Wild boar steaks(cooked at low temperature) with caramelized onions</i>	
<i>Agnello al forno con verdure</i>	€ 28,00
<i>Roast lamb with vegetables</i>	
<i>Guancia di manzo al Sangiovese con purè di patate</i>	€ 27,00
<i>Beef "Sangiovese" wine sauce with mashed potatoes</i>	
<i>Piccione della Taverna con pan brioche all'aglio nero</i>	€ 29,00
<i>Pigeon "Taverna" style with black garlic pan- brioche</i>	
<i>Coniglio arrosto con bietole saltate all'aglio</i>	€ 26,00
<i>Roasted rabbit with garlic-fried chard</i>	
<i>Baccalà arrosto profumato all'arancia con fagioli tondini</i>	€ 26,00
<i>Roasted cod on flavored with orange and small beans</i>	
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i>	(h) € 7,50
<i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	
<i>Filetto di manzo marinato nel Chianti con salsa di peposo e purè di patate</i>	€ 37,00
<i>Fillet of beef marinated in Chianti wine with mashed potatoes</i>	
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef" (rucola e olio caldo al rosmarino)</i>	€ 27,00
<i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning</i>	
<i>Tartare con tartufo e scaglie di parmigiano</i>	€ 28,00
<i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>	

“CONTORNI” / “SIDE DISHES”

<i>Fagioli tondini all'olio extravergine di oliva</i> <i>White beans with extra vergin olive oil</i>	€ 5,50
<i>Bietole saltate all'aglio</i> <i>Swiss chard with garlic</i>	€ 5,50
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 5,50
<i>Verdure al forno (peperoni, carote, melanzane, zucchine)</i> <i>Baked vegetables (peppers, carrots, aubergines, courgettes)</i>	€ 5,50
<i>Purè di patate</i> <i>Mashed potatoes</i>	€ 5,50
<i>Patate arrosto</i> <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,50

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

<i>Tortino di ricotta con sorbetto di pere, salsa al caramello e rum</i> <i>Ricotta cake with pears sorbet, caramel sauce and rum</i>	€ 7,00
<i>Tiramisù della Taverna</i> <i>The Taverna's tiramisu</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo di amaretti e cioccolato "Ruby" con confettura al bergamotto</i> <i>Amaretti parfait and "Ruby" chocolate with bergamot jam</i>	€ 7,00
<i>Tortino di cioccolato fondente dal cuore bianco su coulis di lampone e zenzero candito</i> <i>Hot chocolate cake on a bed of raspberry & ginger sauce</i>	€ 7,00
<i>Crostata di mele con crema alla vaniglia e sorbetto al ginepro</i> <i>Apple tart with vanilla cream and juniper ice-cream</i>	€ 7,00
<i>Cantucci con Vin Santo</i> <i>Cantucci biscuits with Vin Santo wine</i>	€ 7,00
<i>CUCCA CUCCA della Taverna</i> <i>The Taverna's "CUCCA CUCCA"</i>	€ 7,00