



# TAVERNA **S**QUARCIALUPI

## **MENU'**



## ***ANTIPASTI/ STARTER***

***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, rape e fiocchi di salsiccia, pesto di olive*** € 12,00  
*Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, turnips sausage crumbles, olive pesto*

***Burrata del "Mugello" con crema di broccoli e olio all'acciuga*** € 12,50  
*Creamy mozzarella "Burrata" with broccoli cream anchovy oil*

***Timballo di cipolla vernina con peposo di manzo su fonduta di parmigiano*** € 12,50  
*Timbale of vernina onion with beef peposo on parmesan fondue*

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

## *ANTIPASTI/ STARTER*

<i>Prosciutto di cinta senese "tagliato a mano"</i> <i>Hand-cut Cinta cured ham</i>	€ 18,00
<i>Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso</i> <i>Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce</i>	€ 14,00
<i>Chianina marinata con pomodori secchi, mele al timo e tartufo</i> <i>Marined Chianina-beef with dried tomatoes, thyme apples and truffle</i>	€ 15,00
<i>Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde</i> <i>Siena Cheese selection with spicy candied fruit</i>	€ 17,00
<i>Crocchette di rana pescatrice, cavolo viola stufato e salsa all'aceto agrodolce, peperoncino</i> <i>Monkfish croquettes, stewed red cabbage, sweet and sour vinegar sauce, chili</i>	€ 15,00

## **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  
*“Shepherd’s Tortello” with black truffle, marjoram and Grana crumble*

*Pici di farina “graní Antichí” con ragù di “Chianina” e riduzione di vino* € 14,50  
*Hand made Pici “ancient grains” with Chianina ragù and wine reduction*

*Gnocchi di zucca con formaggio erborinato e pesto di cavolo nero* € 15,00  
*Pumpkin gnocchi with blue cheese and black cabbage pesto*

*Risotto al vino con ragù di anatra e ristretto di latte alla noce moscata* € 14,50  
*Wine risotto with duck ragù nutmeg milk reduction*

*Casareccie con ragù di coniglio e funghi, briciole di cantucci e polvere di olive* € 15,00  
*Fresh home-made pasta with rabbit ragù and mushrooms, cantucci crumbs and olive powder*

*Vellutata di porri con pomodori ciliegia caramellati e baccalà affumicato* € 14,50  
*Leek cream soup with caramelized cherry tomatoes and smoked cod*



**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>Cinghiale in dolce forte con spinaci saltati</i> <i>Wild boar in bitter chocolate sauce with spinach with garlic</i>	€ 27,00
<i>Involentino di filetto di maiale in salsa di Vin Santo su passatina di fagioli allo zafferano e verza stufata</i> <i>Pork fillet roll in Vin Santo sauce on saffron beans purée and braised cabbage</i>	€ 27,00
<i>Guancia di manzo al Sangiovese con purè di patate</i> <i>Beef cheek in "Sangiovese" wine sauce with mashed potatoes</i>	€ 27,00
<i>Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi, pepe e tartufo</i> <i>Pigeon "Taverna" style with fig pan-brioche and truffle</i>	€ 29,00
<i>Mazzancolle dell'Argentario lardellate con olio profumato agli agrumi e verdure di stagione</i> <i>Argentario prawns wrapped in lard with citrus oil and seasonal vegetables</i>	€ 28,00
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	(h) € 7,50
<i>Filetto di manzo al tartufo su pane all'aglio nero e uovo 64</i> <i>Beef fillet with truffle on black garlic bread and 64°C egg</i>	€ 37,00
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef" (pomodori secchi, olio caldo al rosmarino, scaglie di pecorino stagionato)</i> <i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning (dried tomatoes, hot rosemary oil, matured cheese)</i>	€ 27,00
<i>Tartare con capperi e prezzemolo, tuorlo d'uovo, scorza di limone e cuore di sedano</i> <i>Beef tartar with capers and parsley, egg yolk, lemon zest and celery heart</i>	€ 28,00

## **“CONTORNI”/” SIDE DISHES”**

***Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva*** € 6,00  
*White beans with extra vergin olive oil*

***Cavolo cappuccino viola stufato in agrodolce*** € 6,00  
*Braised purple cabbage in sweet and sour sauce*

***Insalata mista*** € 6,00  
*Mixed salad*

***Verdure al forno*** € 6,00  
*Baked vegetables*

***Spinaci dell'orto*** € 6,00  
*Spinach with garlic*

***Patate arrosto*** € 6,00  
*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*

<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>Mousse di cioccolato con mirtilli e granella di biscotto allo yogurt</i> <i>Chocolate mousse with blueberries and yogurt biscuit crumbs</i>	€ 7,00
<i>Zuppa inglese con chicchi di cioccolato fondente</i> <i>Trifle with dark chocolate hearts</i>	€ 7,00
<i>Torta di pistacchi con gelato alla panna, caramello salato e zenzero candito</i> <i>Pistachio cake with cream ice cream, salted caramel and candied ginger</i>	€ 7,00
<i>Cantucci con Vin Santo</i> <i>Cantucci biscuits with Vin Santo wine</i>	€ 8,00
<i>CUCCA CUCCA della Taverna</i> <i>The Taverna's "CUCCA CUCCA"</i>	€ 8,00