



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

*Insalata del “Fattore” con tonno del Chianti, radicchio e noci,
mela dolce e finocchio* € 12,50
“Farmer’s Salad” with pork meat, radicchio and walnuts, sweet apple, and fennel

*Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata, gota di maiale
di Colle Val D’Elsa e tartufo* € 14,50
*Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, stewed onion and pork cheek
of Colle Val d’Elsa and truffle*

Terrina di fagiano con pane al ginepro su passatina di cavolo nero € 15,00
Pheasant terrine with juniper bread on a black cabbage purée

Tagliere di salumi toscani con crostini € 18,00
Mixed Tuscan cold-cut tray with crostini (toasted savouries)

Prosciutto di cinta senese “tagliato a mano” € 19,00
Hand-cut Cinta cured ham

ANTIPASTI/ STARTER

*Chianina marinata con mele cotte nel miele e timo,
noci e fonduta di pecorino erborinato* € 15,00
*Marined Chianina-beef with apple cooked in honey and thyme, walnuts
and a blue-veined pecorino fondue*

Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso € 14,50
Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce

"Lingotto" di fegatini di pollo su pane al pepe e mostarda di susine € 15,00
Chicken liver terrine on pepper bread and plums mustard

Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 19,00
Siena cheeses selection with spicy candied fruit

*Timballo di cappuccio viola con capesante scaloppate sfumate all'aceto,
capperini lacrimella e sfoglia di mais croccante* € 16,50
*Purple cabbage timbale with seared scalopps deglaze with vinegar,
"lacrimella" capers, and crispy corn*

PRIMI PIATTI /FIRST COURSE

Pasta fatta in casa - Hand made pasta

“Tortello del Pastore” con tartufo al profumo di maggiorana e crumble di grana € 22,00
“Shepperd’s Tortello” with black truffle, marjoram and Grana crumble

Pici di farina “grani Antichi” con ragù di “Chianina” e riduzione di vino € 15,00
Hand made Pici “ancient grains” with Chianina ragù and wine reduction

Gnocchi di patate al sugo di guancia, peperoni e Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 30 mesi € 16,00
Potato gnocchi with beef cheek sauce, peppers, and 30-month-aged Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”

“Acqua cotta della “Maremma” € 14,00
Vegetable soup with tomato and egg

Risotto allo zafferano, formaggio d’altura e sugo finto con carote e salvia frita € 15,00
Saffron risotto with mountain cheese and “sugo finto” served with carrots and fried sage

Maremmani ripieni di baccalà su patate violette e ceci croccanti € 17,00
Maremmani pasta filled with salt cod on purple potatoes and crispy chickpeas



Gentili Ospiti.

Per la preparazione del pane e della pasta, entrambi fatti in casa, vengono utilizzate farine biologiche di “Grani Antichi” 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>	€ 28,00
<i>Filetto di maiale allo spiedo con pane arrostito e peperoni su passatina di broccoli</i> <i>Spit-roasted pork fillet with roasted bread and peppers on a broccoli puree</i>	€ 28,00
<i>Petto di anatra arrosto con porri stufati</i> <i>Roasted duck breast with braised leeks</i>	€ 28,00
<i>Guancia di manzo al Sangiovese con purè di patate e salsa verde</i> <i>Beef cheek in "Sangiovese" wine sauce with mashed potatoes and green sauce</i>	€ 28,00
<i>Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi, pepe e tartufo</i> <i>Pigeon "Taverna" style with fig pan- brioche and truffle</i>	€ 30,00
 <i>Involtini di orata del Tirreno con cavolo nero, cipolla arrostita e pomodorini spadellati</i> <i>Tyrrhenian sea bream rolls with black cabbage, roasted onion, and sauteed cherry tomatoes</i>	€ 29,00
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	(h) € 7,50
<i>Filetto di manzo con graten di fegatini al tartufo e cipolle arrosto</i> <i>Beef fillet with foie gras gratin with truffle and roasted onions</i>	€ 37,00
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef" (rucola e olio caldo al rosmarino)</i> <i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"</i>	€ 27,00
<i>Tartare con capperi e prezzemolo, tuorlo d'uovo, scorza di limone e cuore di sedano</i> <i>Beef tartare with capers, parsley, egg yolk, lemon zest and celery</i>	€ 28,00

“CONTORNI” / “SIDE DISHES”

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

Patate arrosto € 6,00
Roasted potatoes

Insalata mista € 6,00
Mixed salad

Verdure al forno € 6,00
Baked vegetables

Spinaci dell'orto € 6,00
Spinach with garlic

Purè di cavolfiore profumato al tartufo € 7,00
Cauliflower purée with truffle aroma

Si avverte la gentile Clientela che il prezzo del pane e coperto è di euro 3,90 a persona.
Cover charge euro 3,90 per person.

Servizio non incluso
Service not included

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>	€ 8,00
<i>Tiramisù della Taverna</i> <i>The Taverna's tiramisu</i>	€ 8,00
<i>Spuma di yogurt con crema di pistacchio e gelatina di arancia</i> <i>Yogurt mousse with pistachio cream and orange jelly</i>	€ 8,00
<i>Zuppa inglese con chicchi di cioccolato fondente</i> <i>Trifle with dark chocolate hearts</i>	€ 8,00
<i>Torta alla gianduia e amarene, scorza di limone candita</i> <i>Gianduia and black cherries cake, and candied lemon peel</i>	€ 8,00
<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>	€ 9,00