



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Insalata dell' "Ortolano" con olive, cipolla rossa, fagiolini verdi e uova € 12,50

"Country" salad with olives, onions, green beans and eggs

Insalata del "Fattore" con tonno del Chianti, zucchine alla scapece ceci, pomodori datterini € 12,50

"Farmer's salad" with pork meat, marinated courgettes, chickpeas and cherry tomatoes

Insalata del "Fantino" con tacchino arrosto, mele, noci e salsa di yogurt € 12,50

"Fantino's" salad "with roasted turkey, apples, walnuts and yogurt sauce

Insalata di "Caterina" con pecorino fresco, pomodori secchi, maionese all'acciuga, capperi e olive € 12,50

"Caterina's salad" with pecorino cheese, dried tomatoes, anchovy mayonnaise, capers and olives

Insalata della "Contessa" con salmone, mela verde pomodori gialli, pane tostato al rosmarino € 12,50

"Contess'salad" "with marinated salmon, green apple, yellow tomatoes, rosemary toast

Burrata del "Mugello" con acciughe sottopesto, pomodorini e olio al basilico € 14,50

Creamy mozzarella "Burrata" with anchovy pesto, tomatoes and basil oil

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

Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino € 13,00

Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling

ANTIPASTI/ STARTER

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

Chianina marinata con patè di olive, cetriolini , scorza di limone e Primo Sale € 15,00
Marined Chianina-beef with olive cream, gherkins, lemon zest and Primo Sale cheese

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

Timballo di zucchini con peposo di manzo su fonduta di pecorino € 15,00
Zucchini timbale with beef peposo on pecorino cheese

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

Tagliata di tonno marinato con erba cipollina, lime, passata di fagioli e pane tostato integrale € 16,00
Marineted tuna tartare with chive herb, lime, bean purée and toasted wholemeal bread

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

“Carbonara del Toscanaccio” maltagliati in salsa di uovo, scaglie di pecorino affinato con foglie di tabacco affumicato e guanciale di cinta senese € 16,00
“Carbonara” fresh home-made pasta with egg sauce, pecorino shavings and Cinta senese bacon

Risotto al basilico con gocce di pomodoro, dadini melanzane fritte e scaglie di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 36 mesi € 15,00
Risotto with basil and tomato drops, fried aubergine cubes and Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 36 months

Casareccie con ragù di cinghiale in bianco, scorza di limone filetti di pomodori freschi e briciole di cantucci € 16,00
Fresh home-made pasta with wild boar ragout in white, lemon zest, fresh tomato fillets and cantucci crumbs

Pappa al pomodoro “BIO” del Chianti, gnudi di baccalà, pomodori arrosto e olio al basilico € 16,00
Organic Chianti tomato soup, codfish gnudi, roasted tomatoes and basil oil



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 salsa di cacio e pepe</i> <i>Spit-roasted pork fillet with roasted bread and peppers on a cheese cream</i>	€ 28,00
<i>Petto di anatra arrosto con zucchine alla menta e mandorle tostate</i> <i>Roasted duck breast with grilled cougetters and toasted almonds</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>Polipo c.b.t e alla griglia con verdure e salsa alla senape</i> <i>Grilled octopus with vegetables and mustard sauce</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 tartar with capers and 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

Zucchine fiorentine in umido alla menta € 6,00
Stewed courgettes with mint

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 3,90 a persona.
Cover charge euro 3,90 per person.

Servizio non incluso
Service not included

Dessert

Crema bruciata alle pesche e mandorle con gelato al vino rosso € 8,00
Peach and almonds créme brûlée with red wine ice-cream

Tiramisù della Taverna € 8,00
The Taverna's tiramisu

Semifreddo di liquirizia con sorbetto glassato al limoncello € 8,00
Liquorice parfait with sorbet and limoncello icing

Spuma di yogurt ai frutti di bosco, cioccolato bianco
e crumble alle nocciole € 8,00
Yogurt mousse with mixed forest berries, white chocolate & nut crunch

Torta al cioccolato e amarene, panna acida e scorza di limone candita
Chocolate and black cherries cake, sour cream and candied lemon peel € 8,00

Cantucci con Vin Santo € 8,00
Cantucci biscuits with Vin Santo wine

CUCCA CUCCA della Taverna € 9,00
The Taverna's "CUCCA CUCCA"