



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Insalata dell' "Ortolano" con olive, cipolla rossa, funghi porcini sott'olio, maís e uova € 9,50
"Country "salad with olives, onions, porcini mushrooms in oil, corn and eggs

Insalata del "Fattore" con tonno del Chianti, cipolle rosse sott'aceto e mele € 9,50
"Farmer's salad" with pork meat, pickled red onions and apples

Insalata della "Contessa" con salmone marinato, avocado, pomodori gialli, pane tostato € 9,50
"Contess'salad "with marinated salmon, avocado, yellow tomatoes toasted bread

Insalata di "Caterina" con pecorino fresco, pomodori secchi, maionese all'acciuga , capperi e olive € 9,50
"Caterina salad" with pecorino cheese, dried tomatoes, anchovy mayonnaise, capers and olives

"Lingotto" di fegatini di pollo su pane al pepe e mostarda di susine € 14,00
"Ingot" terrine chicken liver on pepper bread and plums mustard

Crostone del contadino con pecorino, zucchine, pomodori secchi e acciughe sottopesto € 12,00
Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, courgettes, dried tomatoes and anchovies in pesto sauce

ANTIPASTI/ STARTER

<i>Tagliere di salumi toscani con crostini</i> <i>Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries)</i>	€ 16,50
<i>Prosciutto di cinto 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>	€ 13,50
<i>Chianina marinata con fonduta di pecorino, datterini gialli e biscotto salato alla nocciola</i> <i>Marined Chianina-beef with pecorino cheese fondue, yellow datterini tomatoes and salted hazelnut bread</i>	€ 13,50
<i>Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino</i> <i>Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling</i>	€ 12,50
<i>Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde</i> <i>Siena Cheese selection with spicy candied fruit</i>	€ 17,00
<i>Salmone marinato con stracciatella, aneto, pepe rosso e panello alla mandorla</i> <i>Marinated salmon with stracciatella cheese, dill, red pepper and almond cake</i>	€ 14,50

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 “grani Antichi” con ragù di “Chianina” e riduzione di vino € 14,00

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 guanciaie di cinta senese € 14,50

Fresh home-made pasta with egg sauce, pecorino shavings and Cinta senese bacon

Risotto al basilico con gocce di pomodoro, dadini di melanzane fritte € 14,00

Risotto with basil and tomato drops, fried aubergine cubes

Pappa al pomodoro con prosciutto croccante e riduzione di aceto balsamico € 13,00

Bread and tomato soup with crunchy ham and balsamic vinegar reduction

Gnocchi all’ortica con cozze, spuma di pecorino stagionato e briciole di pane € 14,50

Nettle gnocchi with mussels, aged pecorino mousse and bread crumbs



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 fagiolini verdi in umido</i> <i>Wild boar in bitter chocolate sauce with stewed green beans</i>	€ 27,00
<i>Agnello alla griglia con gin e menta con pomodorini spadellati</i> <i>Grilled lamb with gin and mint, with tomatoes</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>Polipo alla griglia con salsa alla senape e verdure di stagione</i> <i>Grilled octopus with mustard sauce and vegetables</i>	€ 27,00
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	(h) € 7,50
<i>Filetto di manzo marinato nel Chianti con salsa di peposo e purè di patate</i> <i>Fillet of beef marinated in Chianti with peposo sauce and mashed potatoes</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 tartufo e scaglie di parmigiano</i> <i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>	€ 27,00

“CONTORNI” / “SIDE DISHES”

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

Fagiolini verdi San'Anna in umido € 5,50
Stewed green beans

Insalata mista € 5,50
Mixed salad

Verdure al forno (peperoni, carote, melanzane, zucchine) € 5,50
Baked vegetables (peppers, carrots, aubergines, courgettes)

Purè di patate € 5,50
Mashed potatoes

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

<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 liquirizia con sorbetto glassato al limoncello</i> <i>Liquorice parfait with sorbet and limoncello icing</i>	€ 7,00
<i>Pinolata con mirtilli, sorbetto al cioccolato e zabaione alla sambuca</i> <i>'Pinolata' tart with blueberries, chocolate sorbet and sambuca egg-nog</i>	€ 7,00
<i>Spuma di yogurt con pesche nettarine, salsa di vino rosso , e crumble di amaretto</i> <i>Yogurt mousse with nectarines peaches, red wine sauce and amaretto crumble</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