



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* € 14,50

*Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, stewed onion and pork cheek
of Colle Val d’Elsa*

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

Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling

*Timballo di cipollotti con peposo di manzo su fonduta
di pecorino “Marzolo” allo zafferano* € 16,50

*Spring onions timbale with beef peposo on “Marzolo” pecorino cheese
with saffron*

Tagliere di salumi toscani con crostini € 19,00

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* € 16,00
*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

*Fegatini di pollo al Vin Santo su fonduta di pecorino,
con polenta dorata e tartufo* € 16,00
Chicken liver with Vin Santo, truffle, crispy polenta and goat cheese cream

Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 20,00
Siena cheeses selection with spicy candied fruit

*Salmone "PRE RIGOR" marinato con punte di asparagi in agrodolce,
maionese e panello allo zenzero* € 16,50
*Marinated salmon with with sweet and sour asparagus tips, mayonnaise,
and ginger fritter*

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, asparagi e Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 30 mesi € 16,00
Potato gnocchi with beef cheek sauce, asparagus, 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>Tagliata di agnello con olio alla menta, carciofi e patate in umido</i> <i>Sliced lamb with mint oil, artichokes and stewed potatoes</i>	€ 29,00
<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>Stoccafisso alla Toscana con pane rustico alle olive e pinoli</i> <i>"Tuscany-style stockfish" with rustic bread with olives and pine nuts</i>	€ 29,00
<i>Fiorentina di Chianina con filetto (40 giorni di frollatura) (h)</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	€ 8,00
<i>Costata di Chianina (40 giorni di frollatura) (h)</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	€ 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”

<i>Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva</i> <i>White beans with extra vergin olive oil</i>	€ 6,00
<i>Patate arrosto</i> <i>Roasted potatoes</i>	€ 6,00
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
<i>Verdure al forno</i> <i>Baked vegetables</i>	€ 6,00
<i>Spinaci dell'orto</i> <i>Spinach with garlic</i>	€ 6,00
<i>Purè di cavolfiore profumato al tartufo</i> <i>Cauliflower purée with truffle aroma</i>	€ 7,00

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 co mascarpone artigianale</i> <i>The Taverna's tiramisu with artisanal mascarpone</i>	€ 9,00
<i>Spuma di yogurt con crema di pistacchio e gelatina di arancia</i> <i>Jogurt 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