



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Insalata dell' "Ortolano" con olive, cipolla rossa, funghi porcini sott'olio, maís e uova € 10,00
"Country "salad with olives, onions, porcini mushrooms in oil, corn and eggs

Insalata del "Fattore" con tonno del Chianti, cipolle rosse sott'aceto ceci e mele € 10,00
"Farmer's salad" with pork meat, pickled red onions, chickpeas and apples

Insalata della "Contessa" con salmone marinato, avocado, pomodori gialli, pane tostato € 10,00
"Contess'salad "with marinated salmon, avocado, yellow tomatoes toasted bread

Insalata di "Caterina" con pecorino fresco, pomodori secchi, maionese all'acciuga , capperi e olive € 10,00
"Caterina salad" with pecorino cheese, dried tomatoes, anchovy mayonnaise, capers and olives

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

Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata e gota di maiale con tartufo di stagione € 12,00
Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, stewed onion and pork cheek with black truffle

Burrata del "Mugello" con pomodorini e olio al basilico € 12,50
Creamy mozzarella "Burrata" with cherry tomatoes and basil oil

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 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 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>	€ 15,00
<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>	€ 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
“Shepperd’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

“Carbonara del Toscanaccio” maltagliati in salsa di uovo, scaglie di pecorino affinato con foglie di tabacco affumicato e guanciaie di cinta senese € 15,00
Fresh home-made pasta with egg sauce, pecorino shavings and Cinta senese bacon

Risotto al basilico con gocce di pomodoro, dadini melanzane fritte € 14,50
Risotto with basil and tomato drops, fried aubergine cubes

Casareccie con ragù di cinghiale, olive taggiasche, pomodori freschi, scorza di limone e primo sale € 15,00
Fresh home-made pasta with wild boar ragout, tomatoes and olives, lemon zest and “primo sale” cheese

Passatina di ceci con crocchette di baccalà, passatina leggera di pomodori arrosto e olio al rosmarino € 14,50
Chickpea puree with salt-cod croquettes, light roasted tomato puree and rosemary oil



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 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>Tonno al forno con olio lemon glass e zucchini al basilico</i> <i>Baked tuna with lemon glass oil and courgettes with basil</i>	€ 28,00
<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 peperoni I padella</i> <i>Fillet of beef marinated in Chianti with peposo sauce and peppers</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 tartufo e scaglie di parmigiano</i> <i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>	€ 28,00

“CONTORNI”/” SIDE DISHES”

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

Fagiolini verdi San'Anna in umido € 6,00
Stewed green beans

Insalata mista € 6,00
Mixed salad

Verdure al forno (peperoni, carote, melanzane, zucchine) € 6,00
Baked vegetables (peppers, carrots, aubergines, courgettes)

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>Zuccotto di ricotta e amarene bagnato all'alchemens con panna e granella di cioccolato fondente</i>	€ 7,00
<i>Zuccotto of ricotta and black cherries soaked in alchermes with cream and chopped dark chocolate</i>	
<i>Tiramisù della Taverna</i>	€ 7,00
<i>The Taverna's tiramisu</i>	
<i>Mojito dello Chef: gelato alla menta e biscotto, cristalli di Rum e zucchero di canna</i>	
<i>Chef's Mojito: mint ice-cream and biscuit with rum crystals and brown sugar</i>	€ 7,00
<i>Spuma di yogurt con confettura alle pesche, granella di amaretti e menta</i>	€ 7,00
<i>Yogurt mousse with peach jam, chopped amaretti biscuits and mint</i>	
<i>Torta di pistacchi con gelato alla panna, caramello salato e zenzero candito</i>	€ 7,00
<i>Pistachio cake with cream ice cream, salted caramel and candied ginger</i>	
<i>Cantucci con Vin Santo</i>	€ 8,00
<i>Cantucci biscuits with Vin Santo wine</i>	
<i>CUCCA CUCCA della Taverna</i>	€ 8,00
<i>The Taverna's "CUCCA CUCCA"</i>	