



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Insalata del “Fattore” con tonno del Chianti, cipolle rosse sott’aceto e pomodori datterini € 11,00
“Farmer’s salad” with pork meat, pickled red onions and small tomatoes

Insalata della “Contessa” con salmone marinato, mela verde pomodori gialli, pane tostato al rosmarino € 11,00
“Contess’salad “with marinated salmon, green apple, yellow tomatoes, rosemary toast

“Lingotto” di fegatini di pollo su pane al pepe e mostarda di ciliege € 14,00
Chicken liver terrine on pepper bread and cherry mustard

Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata, gota di maiale di Colle Val D’Elsa e tartufo € 13,50
Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, stewed onion and pork cheek of Colle Val d’Elsa and truffle

Tagliere di salumi toscani con crostini € 17,00
Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries)

Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino € 12,50
Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling

ANTIPASTI/ STARTER

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

***Terrina di coniglio con asparagi su pan brioche alle carote
e olio capperi e prezzemolo*** € 15,00
*Rabbit terrine with asparagus on brioche bread with carrots,
capers and parsley oil*

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

***Timballo di cipollotti con peposo di manzo su fonduta
di parmigiano*** € 14,50
Spring onions timbale with beef peposo on parmesan fondue

Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 18,00
Siena cheeses selection with spicy candied fruit

***Crocchette di rana pescatrice, cavolo viola stufato e salsa all'aceto
agrodolce, peperoncino*** € 15,00
Monkfish croquettes, stewed red cabbage, sweet and sour vinegar sauce, chili

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 € 14,50
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 guanciale di cinta senese € 14,50
“Carbonara” fresh home-made pasta with egg sauce, pecorino shavings and Cinta senese bacon

Risotto con pecorino erborinato, pere al vermouth e soppressata di maialino € 14,50
Risotto with pecorino blue-cheese, pears with vermouth and pork brawn

Casareccie con ragù di cinghiale, asparagi e briciole di cantucci € 15,00
Fresh home-made pasta with wild boar ragout, asparagus and cantucci crumbs

Passatina di piselli, gnudi di gambero con pane al nero di seppia € 14,50
Chickpea puree with prawn gnudi with squid ink 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 spinaci saltati</i> <i>Wild boar in bitter chocolate sauce with spinach with garlic</i>	€ 27,00
<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 and pepper sauce</i>	€ 27,00
<i>Petto di anatra arrosto con porri grigliati e mandorle tostate</i> <i>Roasted duck breast with grilled leeks 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>	€ 29,00
<i>Mazzancolle dell'Argentario lardellate con olio profumato agli agrumi e verdure di stagione</i> <i>Argentario prawns wrapped in lard with citrus oil and seasonal vegetables</i>	€ 28,00
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> <i>"Chianina" "Fiorentina T-Bone steak</i>	(h) € 7,50
<i>Filetto di manzo in salsa e tartufo</i> <i>Fillet of beef glazed with truffle</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

Cavolo cappuccino viola stufato in agrodolce € 6,00
Braised purple cabbage in sweet and sour sauce

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 3,60 a persona.

Cover charge euro 3,60 per person.

Servizio non incluso
Service not included

Dessert

Tortino di ricotta con caramello e coulis di fragole, salsa di limoncello
Ricotta cake with caramel and strawberry coulis, limoncello sauce € 8,00

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

Semifreddo al miele con sorbetto all'arancia e rosmarino € 8,00
Honey semifreddo with orange and rosemary sorbet

Zuppa inglese con chicchi di cioccolato fondente € 8,00
Trifle with dark chocolate hearts

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"