



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

- Insalata del “Fattore” con tonno del Chianti, cipolle rosse sott’aceto e mele* € 10,00
“Farmer’s salad” with pork meat, pickled red onions 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
- “Lingotto” di fegatini di pollo su pane al pepe e mostarda di fragole* € 14,00
“Ingot” terrine chicken liver on pepper bread and strawberry mustard
- Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata e gota di maiale con pesto di baccelli* € 12,00
Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, stewed onion and pork cheek with pesto broad beans
- Tagliere di salumi toscani con crostini* € 16,50
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" € 18,00
Hand-cut Cinta cured ham

Terrina di coniglio con verdure e agretti saltati € 14,00
Rabbit terrine with vegetable and sautéed Barba di frate

Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso € 14,00
Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce

*Chianina marinata con insalatina di carciofi e scaglia di grana
con aspretto di fragole* € 15,00
*Marined Chianina-beef with artichoke salad and parmisan cheese
with strawberry juice*

Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 17,00
Siena Cheese selection with spicy candied fruit

*Salmone marinato con stracciatella, aneto, pepe rosso e
panello al nero di seppia* € 15,00
*Marinated salmon with stracciatella cheese, dill, red pepper
and black cuttlefish cake*

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

Risotto con carciofi e dragoncello, formaggio morbido e olive € 14,50
Risotto with artichokes and tarragon, soft cheese and olives

Casareccie con ragù di cinghiale, asparagi e Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 30 mesi € 15,00
Fresh home-made pasta with wild boar ragout, asparagus and Parmigiano 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>Bistecchine di cinghiale (cotte a bassa temperatura) con strudel di carote, mele e ginepro</i>	€ 27,00
<i>Wild boar steaks (cooked at low temperature) with carrot, apple and juniper strudel</i>	
<i>Agnello alla griglia con gin e menta con pomodorini spadellati</i>	€ 27,00
<i>Grilled lamb with gin and mint, with tomatoes</i>	
<i>Guancia di manzo al Sangiovese con purè allo zafferano e pepe rosa</i>	€ 27,00
<i>Beef cheek in "Sangiovese" wine sauce with saffron purée and pink pepper</i>	
<i>Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi, pepe e tartufo</i>	€ 29,00
<i>Pigeon "Taverna" style with fig pan- brioche and truffle</i>	
<i>Trancio di ricciola con cavolo cappuccino viola, pesto di capperi e origano, sfoglie di mais</i>	€ 28,00
<i>Slice of amberjack with purple cabbage, caper and oregano pesto, corn flakes</i>	
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> (h) € 7,50	
<i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	
<i>Filetto di manzo al Chianti glassato e patate al timo</i>	€ 37,00
<i>Fillet of beef glazed Chianti wine and potatoes with thyme</i>	
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef" (rucola e olio caldo al rosmarino)</i>	€ 26,00
<i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"</i>	
<i>Tartare con tartufo e scaglie di parmigiano</i>	€ 27,00
<i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>	

“CONTORNI” / “SIDE DISHES”

<i>Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva</i> <i>White beans with extra vergin olive oil</i>	€ 5,50
<i>Spinaci dell'orto</i> <i>Spinach with garlic</i>	€ 5,50
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 5,50
<i>Verdure al forno (peperoni, cipolle, finocchi e cavolfiore)</i> <i>Baked vegetables (peppers, onions, fennel and cauliflower)</i>	€ 5,50
<i>Asparagi gratinati con gota</i> <i>Gratin asparagus with bacon</i>	€ 5,50
<i>Patate arrosto</i> <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,50

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

<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 alchemes with cream and chopped dark chocolate</i>	
<i>Tiramisù della Taverna</i>	€ 7,00
<i>The Taverna's tiramisu</i>	
<i>Semifreddo di amaretti e cioccolato "Ruby" con confettura al bergamotto</i>	€ 7,00
<i>Amaretti parfait and "Ruby" chocolate with bergamot jam</i>	
<i>Tortino di cioccolato fondente dal cuore bianco su coulis di lampone e zenzero candito</i>	€ 7,00
<i>Hot chocolate cake on a bed of raspberry & ginger sauce</i>	
<i>Pinolata con glassa la limoncello accompagnata da sorbetto alle fragole</i>	€ 7,00
<i>Cream tart with pine nuts, limoncello glaze with strawberry ice-cream</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>	