TAVERNA SQUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Insalata del "Fattore" con tonno del Chianti, radicchio e noci, mela dolce, finocchio e olive **€ 12,50**
"Farmer's Salad" with pork meat, radicchio and walnuts, sweet apple, fennel and olives

Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata, gota di maiale di Colle Val D'Elsa e pesto di cavolo nero **€ 14,50**
Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, stewed onion and pork cheek of Colle Val d'Elsa and black kale pesto

Timballo di finocchi con peposo di manzo su fonduta di pecorino e zafferano **€ 16,50**
Fennel timbale with beef peposo over pecorino and saffron fondue

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 pan di maggiorana e grantartufo, insalatina di valeriana e tartufo **€ 16,50**
Marinated Chianina Beef with marjoram and Grana-truffle crust, lamb's lettuce and truffle

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

"Lingotto" di fegatini di pollo su pane al pepe e mostarda di susine **€ 16,00**
Chicken liver terrine on pepper bread and plum mustard

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

Crocchette di baccalà su passatina di porri con maionese al pepe rosa e lime **€ 16,50**
Salt Cod Croquettes on leek purée with pink pepper and lime mayonnaise

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 ancient grains" Pici "with Chianina beef and wine reduction

Gnocchi di castagne al sugo di cinta senese, briciole di pane, e Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse " 30 mesi **€ 16,50**
Chestnut Gnocchi with Cinta Senese ragù, breadcrumbs, and 30-month Red Cow Parmigiano Reggiano

Tagliatelle con farina di mandorle con ragù di anatra e cantucci salati all'arancia **€ 16,50**
Almond Flour Tagliatelle with duck ragù and savory orange cantucci crumbs

Risotto al formaggio erborinato con soppressata di maiale e perle di pere al timo **€ 15,00**
Blue Cheese Risotto with pork soppressata and thyme pear pearls

Spaghettoni quadrati con seppie in zimino e cipolla croccante **€ 17,00**
Square Spaghettoni with cuttlefish in zimino and crispy onion

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"

Cinghiale in dolce forte con spinaci saltati **€ 28,00**
Wild boar in bitter chocolate sauce with spinach with garlic

Trancio di capriolo arrosto con purè di cavolfiore **€ 29,00**
Roasted venison loin with cauliflower purée

Tagliata di agnello con zucca al rosmarino in agrodolce **€ 29,00**
Sliced lamb steak with sweet and sour rosemary pumpkin

Guancia di manzo al Sangiovese con purè di patate e salsa verde **€ 28,00**
Beef cheek in "Sangiovese" wine sauce with mashed potatoes and green sauce

Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi, pepe e tartufo **€ 30,00**
Pigeon "Taverna" style with fig brioche and truffle

Filetti di orata arrosto su passatina di carote con panure di prezzemolo e glassa al limone **€ 29,00**
Roasted sea bream fillets over carrot coulis with parsley bread crumbs and lemon glaze

Fiorentina di Chianina con filetto (40 giorni di frollatura) **(h)** **€ 8,00**
"Chianina "Fiorentina T-Bone steak
Costata di Chianina (40 giorni di frollatura) **(h)** **€ 7,50**
"Chianina "Fiorentina Bone-in ribeye steak

Filetto di manzo con graten di fegatini al tartufo e cipolle arrosto **€ 37,00**
Beef fillet with truffled liver gratin and roasted onions

Tagliata ai "sapori dello Chef"
(rucola, grana, pomodori secchi e olio caldo al rosmarino) **€ 27,00**
Sliced sirloin with "Chef's special seasoning

Tartare con capperi e prezzemolo, tuorlo d'uovo, scorza di limone e cuore di sedano **€ 28,00**
Beef tartare with capers, parsley, egg yolk, lemon zest and celery

"CONTORNI" /"SIDE DISHES"

Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva *White beans with extra vergin olive oil*	**€ 6,00**
Patate arrosto *Roasted patatoes*	**€ 6,00**
Insalata mista *Mixed salad*	**€ 6,00**
Verdure al forno *Baked vegetables*	**€ 6,00**
Spinaci dell'orto *Spinach with garlic*	**€ 6,00**
Purè di cavolfiore profumato al tartufo *Cauliflower purée with truffle*	**€ 8,00**

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

Tortino di ricotta con sorbetto di pere, salsa al caramello e rum **€ 10,00**
Ricotta cake with pears sorbet, caramel sauce and rum

Tiramisù della Taverna co mascarpone artigianale **€ 10,00**
The Taverna' s tiramisu with artisanal mascarpone

Biscotto con crema al limone e pistacchio e meringhe dorate **€ 9,00**
Lemon and pistachio cream cookie with torched meringues

Tortino di cioccolato fondente dal cuore bianco su salsa di lampone e zenzero **€ 10,00**
Hot chocolate cake on a bed of raspberry & ginger sauce

Zuppa inglese con chicchi di cioccolato fondente **€ 9,00**
Trifle with dark chocolate hearts

Cantucci conVin Santo **€ 9,00**
Cantucci biscuits with Vin Santo wine

CUCCA CUCCA della Taverna **€ 10,00**
The Taverna' s "CUCCA CUCCA"