



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 "Fantino" con tacchino arrosto, mela, pomodorini secchi, zucchine grigliate e salsa di yogurt* € 10,00
"Jockey" salad with roast turkey, apple, dried tomatoes, grilled zucchini & yogurt sauce 
- Burrata del "Mugello " con pomodorini e olio alla rucola* € 12,00
Creamy mozzarella "Burrata" with cherry tomatoes and rocket oil 
- Terrina di fegatini con pan brioche e mostarda di ciliege* € 14,00
Chicken liver with pan brioche and mustard of cherries 
- Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata al vino rosso, e acciughe sottopesto* € 11,00
Toasted Tuscan bread with "pecorino cheese, steamed onion with red wine, anchovies in olive oil and parsley 
- Tagliere di salumi toscani con crostini* € 16,00
Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries) 
- Prosciutto di cinta senese "tagliato a mano"* € 16,50
Hand-cut Cinta cured ham 

ANTIPASTI/ STARTER

Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino € 11,00
Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling

Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso € 13,00
Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce

Chianina marinata con datterini gialli, cipolla rossa all' aceto e salsa verde € 13,00
Marined Chianina-beef with yellow datterini tomatoes, red onion in Vinegar and green sauce



Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 16,00
Siena Cheese selection with spicy candied fruit



Capasante gratinate con patate al prezzemolo, salsa di peperoni e lime € 14,50
Scallops au gratin with parsley potatoes, pepper sauce and lime



PRIMI PIATTI /FIRST COURSE

Pasta fatta in casa - Hand made pasta

“Tortello del Pastore“ con tartufo al profumo di maggiorana e crumble di grana € 18,50

Farmer’s Tortello with black truffle, marjoram and Grana crumble



Pici di farina “graní Antichí” con ragù di chianina e riduzione di vino rosso € 14,00

Hand made Pici “ancient grains” with “Chianina” ragù and wine sauce



“Carbonara del Toscanaccio” maltagliati in salsa di uovo, scaglie di pecorino affinato con foglie di tabacco affumicato e guanciale di cinta senese € 14,00

Fresh home-made pasta with egg sauce, pecorino flakes and Cinta senese bacon



Risotto allo zafferano con zucchine, caprino al rafano e briciole di cantucci con olive € 14,00

Saffron risotto with courgettes, horse radish goat cheese and cantucci crumbs with olives



Pappa al pomodoro con fiocchi di stracciatella e sfere al basilico € 13,00

Bread and tomato soup with stracciatella cheese, crouton and basil oil

Gnocchi all’ortica con vongole veraci, salsa di datterino giallo, scorza di lime e basilico. € 14,50

Nettle gnocchi with clams, yellow “datterino” tomato sauce, lime and basil












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>Peposo di cinghiale con purè di patate</i> <i>"Peposo" wild boar with mashed potatoes</i>		€ 26,00
		
<i>Agnello alla griglia con gin e menta e caponata leggera</i> <i>Grilled lamb with gin and mint, and light caponata</i>		€ 26,00
		
<i>Piccione della Taverna con pan brioche alle albicocche, pepe e tartufo</i> <i>Pigeon "Taverna" style with apricot pan-brioche and truffle</i>		€ 29,00
		
<i>Anatra laccata al miele con peperoni friggitelli</i> <i>Roasted duck with honey and friggitelli peppers</i>		€ 28,00
		
<i>Tonno al forno con maionese all'aglio nero e verdure</i> <i>Baked tuna with black garlic mayonnaise and vegetables</i>		€ 27,00
		
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	(h)	€ 7,50
		
<i>Filetto di manzo con salsa al Chianti e patate fondenti al timo</i> <i>Filet of beef with wine sauce and potatoes with thyme</i>		€ 36,00
		
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef" (rosmarino, lardo e pepe)</i> <i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"</i>		€ 25,00
		
<i>Tartare con tartufo e parmigiano</i> <i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>		€ 27,00
		

“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>Caponata di verdure</i> <i>Vegetable caponata</i>	€ 5,50	
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 5,50	
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>	€ 7,50	
<i>Patate nostrali fritte</i> <i>Fried fresh potatoes</i>	€ 7,00	

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>Biscotto con crema al limone e meringhe, gelato alle mandorle</i> <i>Biscuit with lemon cream and meringues, almond ice-cream</i>	€ 7,00
<i>Tiramisù della Taverna</i> <i>The Taverna's tiramisu</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo di liquirizia con sorbetto glassato al limoncello</i> <i>Liquorice parfait with sorbet and limoncello icing</i>	€ 7,00
<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 ai frutti di bosco, cioccolato bianco e crumble alle nocciole</i> <i>Jogurt mousse with mixed forest berries, white chocolate & nut crunch</i>	€ 7,00
<i>Cantucci con Vin Santo</i> <i>Cantucci biscuits with Vin Santo wine</i>	€ 7,00
<i>CUCCA CUCCA della Taverna</i> <i>The Taverna's "CUCCA CUCCA"</i>	€ 7,00



I piatti che riportano questo simbolo possono essere adattati a persone celiache.

The dishes that have this symbol can be adapted to people with celiac disease