



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

- Insalata dell' "Ortolano" con olive, cipolline in agrodolce, semi di girasole e uova* € 12,50
"Country" salad with olives, sweet and sour pickled onions, sunflowers seeds and eggs
- Insalata del "Fattore" con tonno del Chianti, ravanelli, ceci e pomodori datterini* € 12,50
"Farmer's salad" with pork meat, radishes, chickpeas and baby plum tomatoes
- Insalata di "Caterina" con pecorino fresco, pomodori secchi, maionese all'acciuga e capperi* € 12,50
"Caterina's salad" with pecorino cheese, dried tomatoes, anchovy mayonnaise and capers
- Insalata della "Contessa" con salmone, mela verde pomodori gialli, pane tostato al rosmarino* € 12,50
"Contess'salad" with marinated salmon, green apple, yellow tomatoes, rosemary toast
- Burrata del "Mugello" con acciughe sottopesto, pomodorini e olio al basilico* € 14,50
Creamy mozzarella "Burrata" with anchovy pesto, tomatoes and basil oil
- Crostone del contadino con pecorino, zucchine grigliate, gota di maiale di Colle Val D'Elsa e tartufo* € 14,50
Toasted Tuscan bread with pecorino cheese, grilled courgettes and pork cheek of Colle Val d'Elsa and truffle
- "Lingotto" di fegatini di pollo su pane al pepe, ristretto al Vin santo e mostarda di albicocche* € 16,00
Chicken liver terrine on pepper bread, Vin Santo reduction and apricot mostarda
- Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino* € 13,00
Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling

ANTIPASTI/ STARTER

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

Chianina marinata con patè di olive, cetriolini, scorza di limone e Primo Sale € 16,00
Marined Chianina-beef with olive cream, gherkins, lemon zest and Primo Sale cheese

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 pecorino e zafferano € 16,50
Spring onions timbale with beef peposo on pecorino cheese with saffron

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

Salmone "PRE RIGOR" marinato con verdure in agrodolce, maionese e pannello allo zenzero € 16,50
Marinated salmon with sweet and sour vegetables, mayonnaise, and ginger fritter

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 “graní Antichí” con ragù di “Chianina” e riduzione di vino € 15,00
Home-made Pici “ancient grains” with Chianina beef 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 € 16,50
“Carbonara” fresh home-made pasta with egg sauce, pecorino shavings and Cinta senese bacon

Risotto allo zafferano, formaggio d’altura e sugo finto con zucchine fritte e scaglie di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 36 mesi € 15,00
Saffron risotto with mountain cheese and “sugo finto” served with fried courgettes and Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 36 months

Gnocchi con ragù di cinghiale in bianco , scorza di limone filetti di pomodori freschi e briciole di cantucci € 16,50
Fresh home-made pasta with wild boar ragout in white, lemon zest, fresh tomato fillets and cantucci crumbs

Maremmani ripieni di baccalà su patate violette e ceci croccanti € 17,00
Maremmani pasta filled with salt cod on purple potatoes and crispy chickpeas



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 spinaci saltati</i> <i>Wild boar in bitter chocolate sauce with spinach with garlic</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di agnello con patate alla contadina</i> <i>Sliced lamb with mint oil, country-style potatoes</i>	€ 29,00
<i>Petto di anatra arrosto con zucchine in umido e mandorle tostate</i> <i>Roasted duck breast with stewed cougetters and toasted almonds</i>	€ 28,00
<i>Guancia di manzo al Sangiovese con purè di patate e salsa verde</i> <i>Beef cheek in "Sangiovese" wine sauce with mashed potatoes and green sauce</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>	€ 30,00
<i>Tonno arrosto con pomodori ramati arrosto</i> <i>Roasted tuna served with roasted vine tomatoes</i>	€ 29,00
<i>Fiorentina di Chianina con filetto (40 giorni di frollatura) (h)</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	€ 8,00
<i>Costata di Chianina (40 giorni di frollatura) (h)</i> <i>"Chianina" Fiorentina Bone-in ribeye steak</i>	€ 7,50
<i>Filetto di manzo con salsa al tartufo e patate all'alloro</i> <i>Beef fillet with truffle sauce and bay leaf potatoes</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

Zucchine fiorentine in umido € 6,00
Stewed courgettes with mint

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 patatoes

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

<i>Tortino di ricotta con sorbetto di pere, salsa al caramello e rum</i> <i>Ricotta cake with pears sorbet, caramel sauce and rum</i>	€ 9,00
<i>Tiramisù della Taverna co mascarpone artigianale</i> <i>The Taverna's tiramisu with artisanal mascarpone</i>	€ 10,00
<i>Semifreddo di liquirizia con sorbetto glassato al limoncello</i> <i>Liquorice parfait with sorbet and limoncello icing</i>	€ 9,00
<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>	€ 9,00
<i>Zuppa inglese con chicchi di cioccolato fondente</i> <i>Trifle with dark chocolate hearts</i>	€ 9,00
<i>Cantucci con Vin Santo</i> <i>Cantucci biscuits with Vin Santo wine</i>	€ 9,00
<i>CUCCA CUCCA della Taverna</i> <i>The Taverna's "CUCCA CUCCA"</i>	€ 10,00