



# TAVERNA **S**QUARCIALUPI


## MENU'



## ANTIPASTI/ STARTER


- Terrina di fagiano con pan brioche al pepe nero e mostarda di peperoni e lamponi* € 12,00  
*Pheasant terrine with black pepper bread, pepper mustard and raspberries* 
- Fegatini di pollo al Vin Santo e tartufo, su crema di formaggio e polenta croccante* € 14,00  
*Chicken liver with Vin Santo, truffle, crispy polenta and goat cheese cream* 
- Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata, cavolo nero e pancetta croccante* € 9,00  
*Toasted Tuscan bread with "pecorino cheese,"steamed onion, black cabbage, crispy bacon* 
- Tagliere di salumi toscani con crostini* € 13,50  
*Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries)* 
- Prosciutto di cinta senese "tagliato a mano"* € 16,00  
*Hand-cut Cinta cured ham* 
- Millefoglie di pane con porri e salsa all'uovo* € 12,00  
*Bread Millefoglie with leaks and egg sauce*
- Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso* € 12,00  
*Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce*
- Chianina marinata con tartufo pregiato, pere al miele, noci e timo* € 12,50  
*Marinated chianina-beef with black truffle, pears perfumed with honey & nuts, thyme* 
- Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde* € 14,00  
*Siena Cheese selection with spicy candied fruit* 
- Tentacoli di polpo alla griglia con salsa di senape, zucca in agrodolce e funghi* € 13,00  
*Grilled octopus tentacles with mustard sauce, pumpkin sweet & sour and mushrooms* 

**PRIMI PIATTI /FIRST COURSE**  
*Pasta fatta in casa - Hand made pasta*

*“Tortello del Pastore” con tartufo nero al profumo di maggiorana e crumble di grana* € 18,00  
*Farmer’s Tortello with black truffle, marjoram and Grana crumble* 

*Pici di farina “grani Antichi” con ragù di cinghiale e olive* € 13,00  
*Hand made Pici “ancient grains” with wild boar sauce and olives* 

*Gnudi di broccoli su passatina di fagioli allo zafferano con finocchiona croccante* € 13,50  
*Broccoli balls on saffron beans cream with crispy fennel* 

*Tagliatelle farina di castagne con fegatini di pollo , mele, riduzione di latte e polvere di funghi porcini* € 13,00  
*(Home made)Chestnut flour tagliatelle with chicken livers, apples, milk reduction and porcini mushroom powder* 

*Risotto con “Pecorino Luxuria” erborinato, pere e soppressata di maialino* € 13,50  
*Risotto with “Pecorino Luxuria”(blue-cheese), pears and pork brawn* 

*Passata di ceci e farro con mazzancolle dell’Argentario* € 13,00  
*Chickpeas and spelled puree with shrimp* 



**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>Peposo di manzo con purè di patate allo zafferano</i> <i>"Peposo" beef with mashed potatoes and saffron</i>	€ 24,00	
<i>Trancetti di coscia di capriolo arrosto con spinaci</i> <i>Roast venison thigh slices with spinach</i>	€ 25,00	
<i>Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi e tartufo</i> <i>Pigeon "Taverna" style with fig pan- brioche and truffle</i>	€ 26,00	
<i>Baccalà in zimino con pomodori gialli e bietole</i> <i>Stewed salt cod with yellow tomatoes and beets</i>	€ 24,00	
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i> <i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	(h) € 7,50	
<i>Filetto di manzo con graten di patate al profumo di funghi porcini con patè di fegato d'anatra e fondo all'aglio nero</i> <i>Filet of beef with potato graten and mushroom flavor with duck liver pate, black garlic</i>	€ 34,00	
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef"</i> <i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"</i>	€ 22,00	
<i>Tartare con tartufo nero e parmigiano</i> <i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>	€ 26,00	

## **“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>Carciofi in umido</i> <i>Stewed artichokes</i>	€ 5,50
	
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 5,50
	
<i>Spinaci saltati</i> <i>Sautéed spinach</i>	€ 5,50
	
<i>Patate arrosto</i> <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,50
	

*Sí avverte la gentile Clientela che il prezzo del pane e coperto è di euro 3,00 a persona.*

*Cover charge euro 3,00 per person.*

## *Dessert*

*Torta di semolino al cioccolato con sorbetto di pere e sciroppo all'arancia* € 7,00  
*Semolino cake with chocolate with pear sorbet and orange syrup*

*Tiramisù della Taverna* € 7,00  
*The Taverna's tiramisù*

*Creme brulè di mela con biscotto alla cannella, malaga e pinoli* € 7,00  
*Broiled custard of apple with cinnamon biscuit, and pine nuts*



*Semifreddo di castagne con guscio di gianduia e salsa al Rum* € 7,00  
*Chestnut parfait with gianduia and Rum sauce*



*Tortino di pinolata con cuore al caffè e crema inglese alla vaniglia* € 7,00  
*"Pinolata" pie with coffee and vanilla cream*



*Cantucci con Vin Santo* € 7,00  
*Cantucci biscuits with Vin Santo wine*

*CUCCA CUCCA della Taverna* € 7,00  
*The Taverna's "CUCCA CUCCA"*



*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*