



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
	

Si 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