



# TAVERNA **S**QUARCIALUPI

## MENU'



## ANTIPASTI/ STARTER

*Terrina di fagiano con pane 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 cavolo nero e polenta croccante* € 14,00

*Chicken liver with Vin Santo, truffle, crispy polenta and black cabbage cream*



*Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata, acciughe sottopesto e peperoncino* € 9,00

*Toasted Tuscan bread with "pecorino cheese," steamed onion, and anchovy pesto and red pepper*

*Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino* € 9,00

*Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling*

*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*



*Timballo di zucca gialla con salsa aglione, ricotta condita con erba cipollina e crouton di pane* € 12,00

*Yellow pumpkin timbale with tomato sauce and garlic, ricotta topped with chives and bread croutons*



*Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso* € 12,00

*Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce*

*Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde* € 14,00

*Siena Cheese selection with spicy candied fruit*



*Chianina marinata con fonduta di pecorino erborinato, pere al miele, noci e timo* € 12,50

*Marinated chianina-beef with blu-cheese fondue, pears perfumed with honey & nuts, thyme*



*Tentacoli di polpo alla griglia con salsa di senape, pomodorini secchi e olive* € 13,00

*Grilled octopus tentacles with mustard sauce, dried tomatoes and olives*



## **PRIMI PIATTI /FIRST COURSE**

*Pasta fatta in casa - Hand made pasta*

*Crespelle di ricotta e spinaci con tartufo nero al profumo di maggiorana e crumble di grana* € 18,00

*Crepes with ricotta and spinach with black truffle flavored with 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*



*Maltagliati di grano "Senatore Cappelli" con ragù di cinta senese, verza stufata, finocchio selvatico e scaglie di pecorino affinato con foglie di tabacco affumicato* € 13,50

*Fresh home-made pasta "Senatore Cappelli" with Cinta Senese ragout, stewed cabbage, wild fennel and pecorino flakes aged with smoked tobacco leaves*



*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 mantecato al Chianti con ragù di anatra e nocciole tostate* € 13,50

*Creamy Chianti risotto with duck ragout and toasted hazelnuts*



*Passata di ceci e farro con mazzancolle dell'Argentario lardellati* € 13,00

*Chickpeas and spelled puree with larded 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 salsa di friggitelli e scaglie di pecorino e spinaci saltati</i>	€ 24,00
<i>"Peposo" beef with friggitelli sauce and pecorino flakes and spinach</i>	
<i>Trancetti di coscia di capriolo arrosto con purè di patate allo zafferano</i>	€ 25,00
<i>Roast venison thigh slices with mashed potatoes with saffron</i>	
<i>Piccione della Taverna con pan brioche ai fichi e tartufo</i>	€ 26,00
<i>Pigeon "Taverna" style with fig pan-brioche and truffle</i>	
<i>Baccalà arrosto con riduzione di arancio e verdure</i>	€ 24,00
<i>Roasted cod with orange reduction and vegetables</i>	
<i>Fiorentina di Chianina con filetto</i>	(h) € 7,50
<i>"Chianina" Fiorentina T-Bone steak</i>	
<i>Filetto di manzo con graten di patate al rosmarino e peperoni friggitelli, salsa acciugata a parte</i>	€ 34,00
<i>Filet of beef with rosemary potato graten and friggitelli peppers, anchovy sauce on the side</i>	
<i>Tagliata ai "sapori dello Chef"</i>	€ 22,00
<i>Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"</i>	
<i>Tartare con tartufo nero e parmigiano</i>	€ 26,00
<i>Beef tartar with black truffle and parmesan cheese</i>	

## **“CONTORNI” / “SIDE DISHES”**

<i>Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva</i> <i>White beans with extra vergin olive oil</i>		<b>€ 5,50</b>
<i>Verdure al forno</i> <i>Baked vegetables</i>		<b>€ 5,50</b>
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>		<b>€ 5,50</b>
<i>Spinaci saltati</i> <i>Sautéed spinach</i>		<b>€ 5,50</b>
<i>Patate arrosto</i> <i>Roasted potatoes</i>		<b>€ 5,50</b>

*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, crema e uvetta e  
pinoli* € 7,00  
*Broiled custard of apple with cinnamon biscuit, cream and raisins and pine  
nuts*

*Semifreddo di liquirizia con sorbetto glassato al limoncello* € 7,00  
*Liquorice parfait with sorbet and limoncello icing*

*Tortino di cioccolato fondente dal cuore bianco su salsa di lampone  
e zenzero* € 7,00  
*Hot chocolate cake on a bed of raspberry & ginger sauce*

*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*