



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”

Fagioli del Purgatorio all'olio extravergine di oliva € 5,50
White beans with extra vergin olive oil 

Verdure al forno € 5,50
Baked vegetables 

Insalata mista € 5,50
Mixed salad 

Spinaci saltati € 5,50
Sautéed spinach 

Patate arrosto € 5,50
Roasted potatoes 

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