



TAVERNA **S**QUARCIALUPI

MENU'



ANTIPASTI/ STARTER

Burrata del "Mugello" con pomodorini e olio alla rucola € 12,00
Creamy mozzarella "Burrata" with cherry tomatoes and rocket oil



Fegatini di pollo al Vin Santo su crema di formaggio e pane all'aglio nero, confettura di pere e senape € 14,00
Chicken liver with Vin Santo on goat cheese cream and black garlic bread, pear jam and mustard



Crostone del contadino con pecorino, cipolla stufata al vino rosso, cavolo nero e acciughe sottopesto € 10,00
Toasted Tuscan bread with "pecorino cheese, steamed onion with red wine, black cabbage, anchovies in olive oil and parsley



Tagliere di salumi toscani con crostini € 14,50
Mixed Tuscan Cold-cut tray with crostini (toasted savouries)



Prosciutto di cinta senese "tagliato a mano" € 16,50
Hand-cut Cinta cured ham



Fiori di zucca fritti ripieni di formaggio caprino € 10,00
Deep-fried zucchini flowers with goat-cheese filling

Sformatino di pecorino con pera e salsa al vino rosso € 12,00
Pecorino cheese flan with pear and red wine sauce

Chianina marinata con insalatina di carciofi, noci e scaglie di pecorino stagionato in grotta € 13,00
Marinated chianina-beef with salad of artichokes, walnuts and aged "pecorino" flakes



Selezione di "Formaggi senesi" con mostarde € 15,00
Siena Cheese selection with spicy candied fruit



Timballo di cipollotti con tonno marinato e baccelli € 13,50
Spring onions pie with marinated tuna and pods



PRIMI PIATTI /FIRST COURSE

Pasta fatta in casa - Hand made pasta

“Tortello del Pastore” con tartufo “Marzuolo” 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 chianina e riduzione di vino rosso € 13,00

Hand made Pici “ancient grains” with “Chianina” ragù and wine sauce



Gnocchi di patate con zafferano, ragù di agnello, asparagi e pecorino stagionato € 13,50

Patato dumplings with saffron, lamb ragout, asparagus and aged ewe’s cheese



Tagliatelle farina di grano Verna con ragù di anatra profumata all’arancia € 14,00

(Home made) “Verna” wheat flour tagliatelle with duck ragout flavored with orange



Risotto con carciofi e sua riduzione, polvere di olive essiccate e spuma di formaggio affinato al tabacco € 13,50

Risotto with artichokes and its reduction, powder dried olives cheese mousse aged with tobacco



Passata all’ortica con crocchette di baccalà e pomodorini confit € 13,00

Purée with nettle, cod fish croquettes and confit cherry tomatoes



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"

Peposo di cinghiale con purè di patate € 25,00
"Peposo" wild boar with mashed potatoes



Agnello alla griglia con gin e menta e asparagi gratinati € 26,00
Grilled lamb with gin and mint, asparagus au gratin



Piccione della Taverna con pan brioche al pepe e tartufo € 28,00
Pigeon "Taverna" style with pepper pan-brioche and truffle



Polipo con cipolla al vino, fagioli allo zafferano e capperi fritti, aceto di cipolle € 25,00
Octopus with onion in wine, saffron beans and fried capers, onion vinegar



Fiorentina di Chianina con filetto (h) € 7,50
"Chianina" Fiorentina T-Bone steak



Filetto di manzo con salsa al Chianti e scalogni glassati € 35,00
Filet of beef with wine sauce and glazed shallots



Tagliata ai "sapori dello Chef" (rosmarino, lardo e pepe) € 24,00
Sliced sirloin with "Chef's special seasoning"



Tartare con carciofi e parmigiano € 26,00
Beef tartar with artichokes and parmesan cheese



“CONTORNI” / “SIDE DISHES”

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



Asparagi gratinati € 5,50
Grated asparagus



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

Biscotto con crema al limone e meringhe, gelato alle mandorle € 7,00
Biscuit with lemon cream and meringues, almond ice-cream

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

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



Mousse di fragole con cuore di aceto balsamico € 7,00
Strawberry mousse with into balsamic vinegar



Semifreddo di panforte con salsa all'arancia e crumble alle mandorle € 7,00
"Panforte" parfait with orange sauce and almond crumble

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